

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Investigación menú Marcus

Juan Andrés Rueda Segovia

Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito
para la obtención del título de
Lic. Arte Culinario Y Administración De Alimentos Y Bebidas

Quito, 26 de abril de 2020

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Investigación menú Marcus

Juan Andrés Rueda Segovia

Nombre del profesor, Título académico

**Sebastián Navas Borja, Master in
Culinary Management and Innovation**

Quito, 26 de abril de 2020

DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Nombres y apellidos: Juan Andrés Rueda Segovia

Código: 00134444

Cédula de identidad: 1716119738

Lugar y fecha: Quito, abril de 2020

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

RESUMEN

Este menú regional se enfoca en resaltar los sabores de Estados Unidos y demostrar que la mezcla de culturas que ha creado durante su historia llega a ser emocionante para el paladar. Al ser un país con una gran extensión geográfica, se puede notar la diferencia de sabores y de estilos según la zona. Esto demuestra lo rica y diversa que es la gastronomía estadounidense. El propósito de esta investigación es exponer el proceso creativo para crear un menú que es reflejo de años de aprendizaje y recuerdos de la infancia.

El menú de cuatro tiempos está formado por el aperitivo (Clams Casino), la entrada (Tuna Poke), el plato fuerte (Newburg Prawns) y el postre (Baked Alaska). Todos estos platos provienen de diferentes zonas de Estados Unidos, con sus sabores y técnicas únicas.

Palabras clave: Menú, alimentos, Estados Unidos, procedimiento, historia.

ABSTRACT

This regional menu focuses in emphasizing the different flavors found in the United States and showing that the mixture of cultures formed in the country during all its history gets to be very exciting for the taste. As a very large country, we can find all over a great variety of flavors and styles which shows the richness and diversity of its cuisine. The main purpose of this investigation is to demonstrate the creative process of preparing a menu that reflects years of learning and childhood memories.

The four-course meal is formed by an appetizer (Clams Casino), a starter (Tuna Poke), a main course (Newburg Prawns) and dessert (Baked Alaska). Each course originates from a different region of the United States, with unique tastes and techniques.

Key words: Menu, food, United States, procedures, history.

TABLA DE CONTENIDO

1	Introducción	8
2	Desarrollo del tema	9
2.1	Marco teórico	9
2.1.1	Clams Casino	9
2.1.2	Tuna Poke	10
2.1.3	Newburg Prawns	11
2.1.4	Baked Alaska	11
2.2	Desarrollo	12
2.2.1	Clams Casino	12
2.2.2	Tuna Poke	14
2.2.3	Newburg Prawns	16
2.2.4	Baked Alaska	17
3	Conclusiones	21
4	Referencias bibliográficas	22

1 INTRODUCCIÓN

La gastronomía estadounidense es una muestra de que la mezcla de culturas puede llegar a formar cocinas exquisitas. La historia, los productos y las técnicas culinarias son parte fundamental para el proceso creativo de la elaboración de un plato o de un menú, de una región específica. Es necesaria la inmersión completa en la cultura de origen de ciertos platos, para poder reproducirlos y realizar las modificaciones adecuadas en el país donde se presentarán.

2 DESARROLLO DEL TEMA

2.1 Marco teórico

2.1.1 Clams Casino.

Este platillo proviene de la zona de Nueva Inglaterra al Noreste de los Estados Unidos. Esta zona está conformada por seis estados: *Connecticut, Maine, Massachusetts, New Hampshire, Rhode Island y Vermont*. Tiene las 4 estaciones y dependiendo de cada una de estas, se consumen diferentes tipos de alimentos. Por ejemplo, la sidra de manzana se suele consumir en otoño y en el verano las almejas. Los productos que más se consumen son, la langosta, la almeja, la calabaza, la manzana, el arándano, entre otros. Este platillo tiene influencia italiana y lo que lo hace diferente es el cerdo, que se ha convertido en uno de los ingredientes principales para platillos de esta zona como los “*Chowders*”. Las “*Clams Casino*” son principalmente consumidas en la época de verano, junto con las almejas fritas que también son muy populares. (Discover New England, 2015)

El platillo está compuesto por Almejas, mantequilla, ajo, tocino, queso parmesano, en ciertos casos pan molido, sal y pimienta. Olver (2009) encontró que, la historia de este platillo se remonta al año 1917 en Rhode Island. La creación de este, se la acredita a Julius Keller quien tuvo que realizar una cena para ocho invitados en el restaurante donde trabajaba, que era parte de un famoso casino. Sin embargo, también se descubrió que existen varias inconsistencias en las declaratorias del propio Keller. A pesar de esto, los inicios del platillo son acreditados a este cocinero.

Olver (2009) expone, mediante una receta, algunas de las técnicas tradicionales para la preparación de este platillo que todavía se usan en la actualidad. Dicha receta escrita en 1939 llamada “*Soft Shell Clams Casino*”, describe las técnicas a utilizar para presentar este platillo

a la perfección. Primero, se menciona la importancia de tratar el producto con delicadeza. En este caso, solo se utilizará la parte más suave de la almeja y se debe elegir la concha con menos imperfecciones posibles para servir en el plato. También, es importante mencionar que, en esta receta, la técnica que se utiliza para abrir la almeja es a base de vapor. De esta manera, no se estropea ni la parte interior ni exterior del producto.

2.1.2 Tuna Poke.

Este platillo proviene de Hawái que es uno de los cincuenta estados de Estados Unidos. Esta zona solo tiene dos estaciones que son el verano y el invierno. Al ser un conjunto de islas los productos que se consumen son mayormente afrodisiacos. Los frutos que más se consumen son el mango, la maracuyá, la papaya y el coco. Cuando se habla de proteína, los pescados son la fuente más consumida en esta zona, siendo el atún el más utilizado, pero también el Marlín, el Peto y el Huachinango. De igual manera, gran parte de la pesca de este país se va hacia Japón para venderlo como Sashimi. (Heckathorn et al., 2016)

Long (2013) establece que, la definición de “*Poke*” en el diccionario Hawaiano, es cortar o porcionar algún tipo de alimento, como el pescado. Es decir, la palabra “*Poke*”, no hace referencia a ningún plato en específico. No es, hasta 1970 que se tiene registro de recetas con pescado que tienen como nombre “*Poke*”. En 1999, Sam Choy, un reconocido chef hawaiano, publicó un libro llamado “*Sam Choy’s Poke: Hawaiian Soul Food*”, que contiene recetas ganadoras del Festival de *Poke*. Dicho libro hizo que la palabra “*Poke*” sea relacionado al plato en todo el mundo. (Long, 2013)

Existen cientos de variaciones para la preparación del *Poke*. Sin embargo, la receta original se enfoca solamente en 4 ingredientes. Atún, alga marina, sal y nuez “*kukui*” son los elementos principales para la preparación de este platillo. Las técnicas que se utilizan para su preparación

son relativamente fáciles de realizar. Lo esencial del “*Poke*” es la frescura y la calidad de los ingredientes que se colocan en el plato. (Long, 2013)

2.1.3 Newburg Prawns.

Este platillo se lo puede encontrar en la costa del atlántico de los Estados Unidos, principalmente en el estado de Nueva York. Los productos que más se consumen en esta zona son los pescados y mariscos y también productos que sirven para la elaboración de alimentos de repostería. Algunos de los platos más reconocidos de esta zona, son los “*Baked beans*”, el “*Rouben Sandwich*”, el “*Cheesecake*” y el “*Lobster Roll*”. (Hanson, 2013)

La creación de este plato se le acredita a Benjamin Wenberg quien lo creó en un restaurante llamado “*Delmonico’s Restaurant*” alrededor del año 1870. A este chef también se lo reconoce por ser una de las personas que volvió popular a los “*chafing-dish*”, estos recipientes metálicos que hoy en día son el equipamiento principal de los bufets. (Shaw, 2013)

Este platillo, originalmente contiene, langosta, crema de leche, yemas de huevo, vino blanco (sherry), sal y pimienta. La técnica más importante para la preparación de este platillo es el manejo de las temperaturas al realizar la salsa. Shaw (2013) establece que, por ningún motivo se debe dejar que la salsa hierva, al momento de calentar la langosta en la misma. Sin embargo, si la salsa no se encuentra lo suficientemente caliente, no espesará y la calidad de esta se verá afectada.

2.1.4 Baked Alaska.

Este postre es consumido en todo Estados Unidos, pero se lo ve con más frecuencia en las ciudades de Nueva York, San Francisco y Los Ángeles. Este platillo está compuesto por pastel, helado y merengue flambeado, de los cuales se pueden hacer variaciones de sabores, texturas, así como de presentación. Lo especial de este plato, son las texturas que presenta y el emplatado

tradicional, que requiere de mucha atención. Como base está el pastel, que debe tener una textura suave y delicada. Encima del pastel debe ir el helado, normalmente de vainilla y su textura debe ser lo más cremosa posible. Por último, estos dos componentes son cubiertos totalmente por merengue que posteriormente es flambeado y su textura debe ser esponjosa. (Caparulo, 1949)

La creación de esta plato se le acredita a Charles Ranhofer en 1867, quien, en la ciudad de Nueva York, decidió crear un nuevo postre para conmemorar la adquisición de Alaska por parte de Estados Unidos, ahora conocido como “*Alaska Day*”, es decir, el día de Alaska. (Lewis et al., 2014)

2.2 Desarrollo

Este menú se basa en la preparación de platillos de una zona específica de Estados Unidos. La historia, los productos y las técnicas fueron estudiadas a profundidad para no dejar ningún cabo suelto. Cada platillo contiene sabores que representan a su zona y a las personas que los consumen a diario. Es importante mencionar que, se realizaron los cambios pertinentes en productos y técnicas, concorde a la zona donde los platillos iban a ser servidos. A continuación, se muestran los productos y las técnicas que fueron utilizadas para la creación de esta menú.

2.2.1 Clams casino.

Ingredientes:

1. 8 almejas
2. 60 gramos de tocino
3. 20 mililitros de aceite de girasol
4. 20 gramos de queso parmesano

5. 40 gramos de mantequilla
6. 12 gramos de ajo pelado
7. 8 gramos de sal
8. 4 gramo de pimienta

Mise en place

1. Limpiar las almejas en agua fría
2. Cortar la mantequilla en cubos pequeños
3. Picar el ajo finamente
4. Picar el perejil
5. Rayar queso parmesano
6. Cortar lonja de tocino en 3 partes

Preparación:

Derretir mantequilla en una sartén y esperar a que se caliente. Cuando este caliente, poner ajo, sal y cocinarlo. Cuando el ajo este cocinado, apagar la llama y colocar el perejil picado. En otra sartén, colocar el tocino con un poco de aceite, cocinarlo hasta que este crujiente, sacarlo de la sartén y picarlo finamente.

Emplatado:

Abrir las almejas y colocar dos en un plato. Colocar una cucharada pequeña de la mantequilla, colocar el tocino y encima el queso. Con un soplete gratinar el queso y servir caliente.

2.2.2 Tuna Poke

Ingredientes:

1. 200 gramos de atún rojo
2. 8 gramos de ajo pelado
3. 8 gramos de jengibre
4. 20 gramos de aceite de girasol
5. 20 mililitros de salsa de soya
6. 12 mililitros de aceite de ajonjolí
7. 8 gramos de ajonjolí negro
8. 80 gramos de zanahoria
9. 60 gramos de rábano
10. 80 gramos de col morada
11. 600 mililitros de agua
12. 240 mililitros de vinagre blanco
13. 120 gramos de azúcar
14. 25 gramos de sal
15. 60 gramos de aguacate
16. 36 gramos de mango

Mise en Place:

1. Costar el atún en dados
2. Laminar el rábano
3. Cortar la zanahoria en julianas

4. Cortar la col en julianas
5. Cortar el mango en dados pequeños
6. Cortar el aguacate en rodajas finas
7. Mezclar en un recipiente la salsa de soya con aceite de ajonjolí
8. Picar el ajo finamente
9. Picar el jengibre finamente

Preparación:

En una sartén caliente con aceite, hacer un refrito de ajo y jengibre. Marinar el atún con el refrito y con la mezcla de salsa de soya. En tres recipientes diferentes, hacer una mezcla con tres partes de agua, una de vinagre y una de azúcar. Colocar la zanahoria, la col y el rábano en estas mezclas y esperar unas horas hasta que queden encurtidos. Caramelizar el aguacate con un soplete y, por último, tostar el ajonjolí negro en una sartén.

Emplatado:

Con un cortapastas colocar el atún en la mitad del plato, después colocar de un lado la zanahoria, la col y el rábano encurtidos. Del otro lado del plato colocar el mango y a lado el aguacate. Terminar con Sal Maldon y el ajonjolí tostado.

2.2.3 Newburg Prawns

La preparación de este platillo consiste en los siguientes pasos:

Ingredientes:

1. 60 gramos de cebolla perla
2. 12 mililitros de aceite de girasol

3. 100 mililitros de vino blanco
4. 120 mililitros de crema de leche
5. 80 gramos de mantequilla
6. 12 gramos de paprika
7. 600 gramos de langostinos
8. 80 mililitros de aceite de girasol
9. 160 gramos de calabaza
10. 4 gramos de canela en polvo
11. 100 gramos de zanahoria francesa
12. 100 gramos de esparrago
13. 80 gramos de vainitas

Mise en Place:

1. Sazonar los langostinos con sal
2. Picar la cebolla finamente
3. Pelar y limpiar la calabaza
4. Pelar y limpiar la zanahoria
5. Pelar los espárragos
6. Cortar y limpiar las vainitas.

Preparación:

En una sartén, colocar aceite y caramelizar la cebolla. Después de este proceso colocar vino y dejar que reduzca hasta un 90%. Añadir crema, paprika, sal y dejar que caliente. Para finalizar,

colocar mantequilla y perejil. En otra sartén añadir aceite y sellar los langostinos por ambos lados. En una olla cocinar la calabaza hasta que tenga la textura de pure. Con un procesador moler la calabaza, añadir canela y sal. En una olla pequeña blanquear los vegetales y después saltearlos en mantequilla y sal.

Emplatado:

Colocar el pure como base del plato. Colocar los langostinos encima del puré y nappar con la salsa de crema. Repartir los vegetales salteados por todo el plato y terminar con brotes.

2.2.4 Baked Alaska

La preparación de este platillo consiste en los siguientes pasos:

Ingredientes:

Brownie:

- 60 gramos de Chocolate 70%
- 2 huevos
- 160 gramos de Azúcar
- 40 gramos de Mantequilla
- 40 gramos de Harina
- 2 gramos de Polvo de Hornear
- 10 gramos de nueces
- 2 gramos de sal

Helado de vainilla:

- 100 mililitros Leche entera

- 25 mililitros Crema de leche
- 1 gramo de Vainilla
- 4 gramos de Azúcar
- 4 gramos de Azúcar morena
- 2 gramos de Estabilizante
- 20 gramos de Dextrosa
- 6 gramos de Leche en polvo

Merengue:

- 50 mililitros de Claras de huevo
- 50 gramos de Azúcar
- 50 gramos de Azúcar impalpable

Culis:

- 12 gramos de Pulpa de mora
- 12 gramos de Pulpa de Frutilla
- 12 gramos de Pulpa de Frambuesa
- 7 mililitros de Agua
- 12 gramos de Azúcar
- 0.5 gramos de Pectina

Fruta:

- 200 gramos de frutillas

- 80 gramos de frambuesas
- 80 gramos de moras

Procedimiento:

Brownie:

Derretir a baño maría el chocolate con la mantequilla. En un recipiente mezclar el huevo con el azúcar. Mezclar estos dos líquidos, después añadir harina y polvo de hornear. Hornear 15 minutos a 180 grados centígrados.

Helado:

En una olla hervir leche, crema, vainilla y azúcar. Incorporar la dextrosa, leche en polvo y, por último, el estabilizante. Dejar enfriar y colocar la mezcla en la máquina de helados por 1 hora aproximadamente.

Merengue:

Batir las claras hasta que estén a punto de nieve e ir incorporando poco a poco el azúcar. Cuando tenga la textura adecuada, sacar la mezcla y con una espátula de goma, incorporar el azúcar impalpable.

Culis:

En un olla hervir las pulpas de fruta, añadir agua y azúcar y, por último, con un procesador de mano incorporar poco a poco la pectina, dejar enfriar y servir.

Frutas:

Limpiar y cortar las frutas a la mitad.

Emplatado:

Con un corta pastas cortar el brownie y colocarlo como base del plato. Sacar una bola de helado y colocarla encima del brownie. Con una manga pastelera cubrir todo el helado con merengue y caramelizar con un soplete. En los bordes del plato colocar la fruta cortada y puntos de culis. Terminar con una flor comestible, que contraste con los colores del plato.

3 CONCLUSIONES

Al momento de empezar con el proceso creativo de la creación de un menú, en base a una zona geográfica, se debe conocer en su mayoría, las características de la zona, los productos, las técnicas y la historia. De esta manera, los platos creados tendrán un sustento, no solo del cocinero que los prepara, sino, de toda la zona en donde nacieron. Los sabores plasmados en los platos creados son reflejo de una cultura variada, que enfatiza en sus sabores y tradiciones que vienen respetándose desde sus inicios.

Esta investigación, deja como aprendizaje, que la cocina es mucho más que la transformación de productos para servirlos en un plato. Para crear o replicar un plato, es necesaria la indagación e investigación de los productos que se utilizaran, la cultura de donde proviene, los sabores que se deben resaltar y los antecedentes que ayudan al entendimiento de lo que se debe servir en el plato. De igual manera, la cocina ayuda a entender y enseña que la práctica y el fallo, es necesario para poder llegar a preparar y servir un plato trascendental.

Es recomendable, que se utilice todo el tiempo posible en la investigación del plato que se quiere realizar. Mientras más antecedentes e información se tenga, menos errores se cometerán al momento de la ejecución del platillo. De la misma manera, la pruebas en la cocina es una de las actividades más importantes a realizar. Con este procedimiento el cocinero será capaz de eliminar cualquier error cometido en el proceso de la preparación del plato.

4 REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Olver, L. (2009). The Truth about Clams Casino. *Gastronomica*, 9(1), 88-90.
doi:10.1525/gfc.2009.9.1.88
- Discover New England. (2015). *Discover New England*. Obtenido el 13 de marzo 2020 de <https://www.discovernewengland.org/about-new-england/new-england-quick-facts>
- Food history. (2005). *Food history*. Obtenido el 15 de marzo 2020 de <https://www.kitchenproject.com/history/BakedAlaska.htm>
- Long, L. (Ed.). (2013). *Culinary Tourism*. University Press of Kentucky.
- Hanson, C. (2013). *All recipes*. Obtenido el 15 de marzo 2020 de <https://www.allrecipes.com/article/cuisine-of-the-northeastern-united-states/>
- Heckathorn, J., Morgan, P., & Motteler, L. (2016). *Encyclopedia Britannica*. Obtenido el 16 de marzo 2020 de <https://www.britannica.com/place/Hawaii-state>
- Shaw, N. (2013). *Food for the greedy*. Routledge.
- Lewis, M., Poliafito, R. (2014). *Baked Occasions: Desserts for Leisure Activities, Holidays, and Informal Celebrations*. Abrams.
- Caparulo, V. (1949). *great dishes from new jersey's favorite restaurants*. Rutgers University Press.