

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Menú Alemán: Sabores del Oktoberfest “ Oktoberfest Aromen”

María José Molina Rea

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, 13 de diciembre de 2020

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Menú Alemán Oktoberfest “Oktoberfest Aromen”

María José Molina Rea

Nombre del profesor, Título académico

Sebastián Navas, M.Sc. Administración
Culinaria e innovación

Quito, 13 de diciembre 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 la Ley Orgánica de Educación Superior del Ecuador.

Nombres y apellidos:	María José Molina Rea
Código:	00136637
Cédula de identidad:	0105561997
Lugar y fecha:	Quito, 13 de diciembre 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UNPUBLISHED DOCUMENT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

La gastronomía de un país o región es una representación de su cultura y tradiciones. Cada ingrediente utilizado y cada preparación tiene un trasfondo histórico que explica el consumo de estos alimentos y sirve como base para entender la riqueza cultural del país.

El menú propuesto en el presente informe está basado en platillos tradicionales de Alemania a partir de su fiesta más popular y representativa: el Oktoberfest. Se han utilizado los ingredientes más consumidos y se han tomado como base las preparaciones típicas para crear un menú que pueda ser internacionalizado y reconocido. La fusión de las culturas de países cercanos permite disponer de una gran variedad de alimentos para crear la composición y armonización perfecta de sabores. Además, se le ha dado protagonismo a la cerveza, uno de los productos más producidos, consumidos y exportados de Alemania, no solo como una bebida sino como un elemento que realza los aromas y sabores de la comida.

Esta propuesta de menú otorga la oportunidad de apreciar la esencia de la cultura alemana.

Palabras clave

Alemania, cultura, tradiciones, cerveza, sabores.

ABSTRACT

The gastronomy of a country or a region is a representation of its culture and traditions. Each ingredient and each preparation have a historical background that explains the consumption of this food and serves as a basis to understand the cultural richness of the country.

The menu proposed in this report is based on traditional German dishes from its most popular and representative festival: Oktoberfest. The most consumed ingredients have been used and typical preparations have been taken as a basis to create a menu that can be internationalized and recognized. The fusion of nearby countries cultures allows to have a great variety of foods to create the perfect flavor composition and harmonization. In addition, beer has been given prominence, one of the most produced, consumed and exported products in Germany, not only as a drink but as an element that enhances the aromas and flavors of food.

This menu proposal provides the opportunity to appreciate the essence of German culture.

Key words

Germany, culture, traditions, beer, flavors.

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN.....	9
2. DESARROLLO DEL TEMA.....	10
3. Descripción de la región	10
4. Historia de la gastronomía alemana	10
5. Productos	11
6. Descripción del plato.....	14
6.1 Primera entrada: Pretzel Bratwurst.....	14
6.2 Segunda entrada: Apfel-Kartoffelsuppe mit Lachstatar	16
6.3 Plato fuerte: Rinderroulade mit knodel	16
6.4 Postre: Apfel-Amaranth-Quarkspeise	17
7. Época de consumo	17
8. Técnicas culinarias	18
8.1 Primera Entrada.....	18
8.2 Segunda entrada	20
8.3 Plato fuerte	20
8.4 Postre.....	21
9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	26
10. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	28

11. ANEXOS.....	30
11.1 ANEXO A: PANEL DE JUECES EN LA DEGUSTACIÓN.....	30
11.2 ANEXO B: MENÚ ALEMÁN	31
11.3 ANEXO C: PRIMERA ENTRADA	32
11.4 ANEXO D: SEGUNDA ENTRADA.....	33
11.5 ANEXO E: PLATO FUERTE	34
11.6 ANEXO F: POSTRE.....	35
11.7 ANEXO G: RECETA ESTÁNDAR PRIMERA ENTRADA	36
11.8 ANEXO H: RECETA ESTÁNDAR SEGUNDA ENTRADA.....	37
11.9 ANEXO I: RECETA ESTÁNDAR PLATO FUERTE.....	38
11.10 ANEXO J: RECETA ESTÁNDAR POSTRE.....	39

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo contiene información acerca de uno de los países europeos más importantes y reconocidos históricamente: Alemania. A pesar de que comparte una cultura culinaria muy similar con Suiza y Austria, Alemania se diferencia en la variedad de salchichas que produce y consume. Además, es uno de los más grandes productores y consumidores de cerveza, siendo esta su bebida nacional, tomando en cuenta que en 2019 Alemania lideró el mercado con una producción de 8.300 millones de litros, representando el 21% de la producción europea. (Cereceda, 2019). Al realizar la investigación para la preparación del menú para el Restaurante Marcus, no se encontraron platos ni preparaciones específicas que hablen por sí solas acerca del país y de sus productos, por lo tanto, se tomaron recetas tradicionales básicas y se las transformó en algo atractivo y emblemático aplicando las técnicas culinarias aprendidas durante toda la carrera. El hecho de transformar recetas tradicionales para potenciar la gastronomía de un país es una tendencia que actualmente se está llevando a cabo en Ecuador para internacionalizar nuestra cocina. Esta es una tendencia presente desde el 2017 como una respuesta a la necesidad del público de degustar ingredientes y sabores nativos que reflejen las tradiciones y culturas nacionales. (El Comercio, 2017). Para esto, se necesita realizar una amplia investigación acerca de productos, preparaciones, tradiciones y cultura del país para así tener una base sólida y poder innovar en nuevas elaboraciones y presentaciones de platos tradicionales.

El menú que se desarrolló fue un menú regional donde se replicaron platos tradicionales de Alemania agregando uno de los productos más emblemáticos del país, la cerveza; y aplicando tradiciones de una de las fiestas más importantes a nivel mundial, el Oktoberfest.

DESARROLLO DEL TEMA

Descripción de la región

La República Federal de Alemania está ubicada en el centro de Europa y limita con 9 países: Dinamarca, Polonia, República Checa, Austria, Suiza, Francia, Luxemburgo, Bélgica y Países Bajos; además, en la zona norte se encuentran los mares fríos del Norte y Báltico. Es el cuarto país de la Unión Europea en cuanto a superficie, la cual casi un tercio está cubierto por bosques y montañas, mientras que lagunas y ríos representan un 2% de la superficie. El clima de Alemania es moderado, entre frío y húmedo, con temperaturas cambiantes a lo largo del año donde la máxima es de 40°C y la más baja es de -3°C. (*Alemania de un vistazo*, 2020)

Historia de la gastronomía alemana

La gastronomía alemana data desde tiempos remotos cuando se empezó a poblar el territorio. El comercio europeo representaba una actividad económica de gran importancia ya que se compraban e intercambiaban varios productos y era parte del estilo de vida de las personas por su fácil accesibilidad. De esta manera, se fueron intercambiando y desarrollando culturas y tradiciones que fueron nutriendo a la gastronomía alemana.

La gastronomía alemana es conocida por ser abundante y de sabores marcados. Su cultura gastronómica ha sido influenciada por los países vecinos como Austria, Suiza, Francia, Holanda y Escandinavia. Es un tipo de gastronomía muy diverso y varía mucho en cada región. Por ejemplo, en las regiones del sur la influencia de Suiza y Austria es más marcada mientras que en las regiones del oeste predomina la influencia francesa. En aspectos generales, los productos más consumidos son la carne de cerdo, embutidos, pescados, mariscos, repollo, papa, panes a base de harina de trigo o de centeno.

Según un artículo publicado por el Ministerio de Cultura Argentina, la cerveza es la bebida nacional de Alemania y es una de las más reconocidas en todo el mundo. Esta bebida fermentada fue elaborada por primera vez hace 4 mil años a.C en Oriente Medio; se dice que su descubrimiento fue un accidente, ya que los sumerios mezclaron agua con cereales, remojaron el pan con agua y se producía la fermentación de la levadura, lo que daba como resultado una bebida alcohólica. Después, en Egipto era denominada la bebida del pueblo, ya que las clases altas bebían vino; más tarde se expandió a Grecia y Roma para después trasladarse a Bohemia, Alemania, Bélgica, e Islas Británicas donde se empezó a elaborar la cerveza como la conocemos hoy en día.

Productos

Anteriormente se mencionaron algunos de los productos más usados en la gastronomía tradicional alemana, los cuales han sido incluidos en el menú además del elemento a destacar que es la cerveza y la comida tradicional del Oktoberfest.

- **Salchicha:** la salchicha en general fue muy popular por su textura y sabor en grandes e importantes civilizaciones como los babilonios y griegos; hasta que fueron los alemanes quienes las perfeccionaron y posicionaron como un alimento emblemático de la cocina bávara. En Alemania, hicieron sus salchichas más blandas por el tipo de carne que utilizaban y por la grasa de la misma, siendo la salchicha Frankfurter la más icónica por su sabor especiado y ahumado. Se estima que en Alemania existen aproximadamente 1500 especies de salchichas y embutidos, mientras que el consumo por persona es de 30 kilos. (Olivares, 2016).
- **Papa:** Es uno de los 3 productos que se producen y consumen en todo el territorio alemán. Se cultivó por primera vez en el año 1647 y a principios del siglo XVII se constituyó como

una delicia culinaria en todo el continente europeo; fue gracias a Federico II, un monarca quien distribuyó la papa para su expansión masiva en todo el país. Durante las guerras, divisiones y reunificaciones por las cuales pasó Alemania a lo largo de su historia, la papa se convirtió en un alimento necesario, fundamental y hasta considerado unificador, que forma parte de la alimentación básica de los alemanes y está presente en algunos de sus platillos tradicionales. Actualmente, se cultivan aproximadamente 150 variedades, y aunque no sean los principales productores ni consumidores, el consumo de papa representa una tradición en la cultura alimentaria alemana. (Aguilar, 2016).

- **Manzana:** Según una encuesta realizada por el Instituto SINUS y YouGov, la fruta más consumida en Alemania es la manzana. El 79% de alemanes consumen al menos una manzana al día ya que las consideran deliciosas y saludables. Las variedades más comunes son Golden Delicious, Belle Boskoop, Granny Smith, Jonagold y Elstar. (CAFI, 2017). Según las cifras publicadas por la Oficina Alemana de Estadística, dos tercios de la producción de frutas que se cultivan en Alemania son destinados a las manzanas gracias al alto consumo por parte de los alemanes, además, existen muchas recetas tradicionales que se elaboran con este producto como ensaladas, sopas, postres, etc.
- **Col:** Al igual que la papa, es uno de los 3 productos que se cultivan en todo el país. (Aguilar, 2016). Es la verdura utilizada para la elaboración del fermento más famoso de Alemania, el chucrut.
- **Salmón:** En las zonas costeras del norte abundan algunas especies de pescados como el arenque, salmón, carbonero, Seelachs, entre otros; sin embargo, según el Portal de Información en Acuicultura Aquahoy (2014), el 89% de pescados y mariscos que se consumen en Alemania son importados a países como Polonia. Muchas empresas eligen a

Alemania como cliente potencial ya que cada año aumenta el consumo de este producto por sus características saludables y beneficiosas para la salud. Un estudio reciente realizado por la Federación Alemana de Pesca reveló que el consumo de pescado aumentó en un 3% el año pasado, actualmente se ha convertido en una tendencia ya que cada persona consume 14 kilogramos de pescado al año, convirtiendo a la industria pesquera en una industria con potencial para los próximos años. (Baelo, 2020).

- Carne de ternera: En general, los productos cárnicos son producidos en altas cantidades en Alemania debido a su bajo costo, representando un factor económico importante (Kinkartz, 2019). La carne de ternera se utiliza como ingrediente principal en la elaboración de embutidos y también se lo encuentra en algunas recetas tradicionales como el Rinderroulade.
- Pan: Existe una extensa cultura de pan en Alemania, con distintas variedades en cada región. Según la Asociación Central de Panaderos Alemanes, existen más de 3200 tipos de pan registrados hasta el 2016. Esto se debe a la diversidad en cuanto a la materia prima que es la harina de trigo y centeno, además de la avena y la cebada. Los alemanes son amantes del pan y lo definen como inigualable frente al producto de otros países, lo consumen como snack entre comidas o como acompañante en platos principales, incluso existe una receta tradicional elaborada solo con pan llamada knodel.
- Queso Quark: Es un producto elaborado en base de queso fresco y crema agria. La página web Gastronomía y Cia explica que para su elaboración se utiliza la misma bacteria del suero de leche, por lo cual para elaborarlo la leche no debe ser pasteurizada y debe tener cultivos vivos. Tiene consistencia de yogur, o en los países de Europa Central donde su consumo es mayor, tiene una consistencia granulosa; se conserva una parte del suero con

el que se elabora lo cual le da un sabor ácido leve. En este menú fue reemplazado con queso mascarpone ya que no se pudo acceder a la compra de un queso quark por la situación actual de pandemia. El queso mascarpone tiene la misma propiedad untuosa, textura suave, leve acidez, y de color blanco con la diferencia de que es más cremoso y tiene un alto contenido calórico. (2008).

- Queso Edam: Es un clásico queso suave que al fundirse tiene un aroma característico haciéndolo perfecto para gratinados. Está hecho con leche de vaca pasteurizada, es cremoso, de color marfil, textura lisa y firme. En este menú fue reemplazado con queso de hoja el cual tiene características similares en cuanto a aroma y textura al fundirse.
- Cerveza Paulaner: Como se mencionó anteriormente, la cerveza es la bebida nacional de Alemania y el producto principal del Oktoberfest. En este menú, se utilizó una de las 7 cervezas de la marca Oktoberfestbier llamada Paulaner. Según La Guía Internacional del Oktoberfest (s.f.), durante esta fiesta se sirven aproximadamente 6 millones de litros de cerveza, de las cuales la mitad son Paulaner. La cerveza Paulaner es muy popular en Munich por su calidad y aspecto robusto con alto contenido de lúpulo y ligero dulzor. La variedad de cerveza utilizada fue Paulaner München Hell, una cerveza clara que refleja la alegría y estilo de vida de los bávaros; es de un brillante color dorado, muy burbujeante, suave al paladar con un toque ligero a malta y una suave presencia de lúpulo. (Paulaner Munchen, s.f.).

Descripción del plato

Primera entrada: Pretzel Bratwurst

El plato que escogí para la primera entrada del menú contiene dos de los productos más consumidos en el Oktoberfest, salchicha bratwurst y pretzel.

La salchicha Bratwurst fue elaborada por primera vez en en Munich, su creación se debió a un error de cocina, donde el chef reemplazó los pellejos para embutir por pellejos de menor espesor y las hirvió en lugar de freírlas. El producto final es una salchicha de carne picada de ternera, lomo de cerdo, cabeza de ternera y su forma es parecida a la del chorizo. (Olivares, 2016). La mezcla de carne picada es embutida y se cocina hasta que alcance una temperatura de 70°C, durante este proceso la carne se solidifica y la salchicha adquiere una textura cocida y crujiente.

Por otro lado, el pretzel es considerado un símbolo de la gastronomía alemana. Es un tipo de pan salado en forma de lazo que se sirve en todas las fiestas populares de bavaria junto con las salchichas y la cerveza. A pesar de que la historia de su origen no es muy clara, se dice que tiene que ver con la cristiandad ya que se cree que quienes empezaron a elaborarlo fueron los monjes al sur del país en el siglo XVIII y los utilizaban como premios para los niños que leían bien las oraciones cristianas. Sin embargo, fue hasta el siglo XII cuando se vio por primera vez la imagen de un pretzel en el libro ‘Hortus Deliciarum’ escrito por las novicias de un convento. Su textura es suave por dentro y crujiente por fuera, lo cual se logra al sumergir la masa en agua con bicarbonato antes de hornearlos. Se dice que su sabor puede variar, pero su textura y forma siempre es la misma. (López, 2019).

Además de estas dos preparaciones, se elaboró un chucrut de col para acompañar la primera entrada. Como se mencionó anteriormente, la col es una verdura muy utilizada para la elaboración de fermentos. También llamado repollo, su nombre viene de la palabra *sauerkraut* cuya traducción es “col agria”. Su descubrimiento se remonta años atrás como un método para conservar verduras durante largos períodos de tiempo, en especial en los viajes en embarcaciones o en el invierno cuando la comida era escasa. James Cook fue quien lo introdujo en sus embarcaciones como medida contra el escorbuto ya que el chucrut es una muy buena fuente de vitamina C; tiempo

después todos los barcos lo tenían y se convirtió en un producto típico marinero. Su proceso de elaboración se basa en una fermentación láctica producida por la mezcla de alcohol y sal, su contacto provoca que la col libere los azúcares presentes en sus fibras, los cuales pasan por un proceso de metabolización anaeróbica que provoca la presencia de ácidos lácticos en la preparación. Estos ácidos lácticos actúan como conservante y frenan el proceso de descomposición, logrando así el sabor ácido y característico del chucrut. (Orgeron et al., 2016).

Segunda entrada: Apfel-Kartoffelsuppe mit Lachstatar

La sopa de papa o ‘kartoffelsuppe’ en alemán, es una preparación tradicional alemana cuyo ingrediente principal es uno de los más producidos, la papa. Es más consumida en la zona central y existen algunas variaciones en las que se añaden algunas verduras y algún tipo de carne, por lo general, salchichas.

Plato fuerte: Rinderroulade mit knodel

El Rinderroulade o rindsroulade, traducido al español como ‘rolade de ternera’, es un enrollado de carne de ternera con panceta, queso edam y pepinillos; es un plato tradicional que se consume en Alemania y Austria. Se acompaña con col, papas salteadas, puré de papa o knodel. En todas las recetas se lo condimenta con sal, pimienta y mostaza Dijon pero existen algunas variaciones en las que se enrollan con arroz y verduras en lugar de la panceta, queso y pepinillos. Se piensa que la versión original de Rinderroulade era elaborada con carne de cerdo, por lo que es la proteína más consumida en Alemania, sin embargo, esta receta se popularizó en el último siglo elaborada con carne de ternera. (Noland, 2020).

Otra de las preparaciones para el plato fuerte fue el knodel tradicional. Este es una receta típica alemana y de otros países europeos; se puede servir como plato principal o como

acompañante. También llamado Klöße, es una bolita de masa cuya forma e ingredientes pueden variar, así como pueden ser dulces o salados. La versión tradicional y la cual se preparó para este menú es con pan blanco, huevos, mantequilla, leche, mejorana y sal; pero según un artículo de la revista Astelus, también se hacen con masa de levadura, con azúcar glass o los rellenan con carne picada. (2017).

Postre: Apfel-Amaranth-Quarkspeise

El queso Quark es muy utilizado en el continente europeo y en Alemania específicamente, así como en Polonia y Austria. Se utiliza para hacer distintos tipos de salsas, rellenos y postres como en este caso. El Quarkspeise no puede ser considerado un flan ni un pudín, se elabora a base de queso quark lo que le aporta una textura suave y especial; por lo general se lo acompaña con arándanos, pistacho o manzana. Es un postre tradicional y de consumo cotidiano por lo cual se lo encuentra en todas las panaderías y pastelerías.

Época de consumo

En Alemania la cerveza era la bebida tradicional para fiestas y celebraciones ya sean del pueblo o de la realeza. Es así cómo nace la fiesta popular más grande del mundo: Oktoberfest. La historia cuenta que la fiesta nació en 1810 con la boda del príncipe Ludwig I de Baviera y de la princesa Teresa de Sajonia y Hildburghausen, después de varios días de celebración, a uno de los miembros de la guardia nacional llamado Michael Dall'Armi, se le ocurrió seguir la fiesta con una gran carrera de caballos donde se sirvió cerveza a los visitantes y se le puso el nombre de la princesa 'Theresienwiese'. En 1824 Michael Dall'Armi fue reconocido como el creador del Oktoberfest. (Tanhee, 2020).

Desde finales del siglo XVIII el Oktoberfest se lo celebra tal y como lo conocemos actualmente. Es una fiesta bávara para reconocer su cultura, por lo cual se suele usar ropa tradicional. Las cervezas que más se sirven durante la fiesta son las 6 tradicionales de Munich: Augustiner, Hofbräu, Spaten-Franziskaner, Paulaner, Lowenbrau y Hacker Pschorr, y se las etiqueta como 'Oktoberfestbier' marca registrada. Además, la comida tradicional para esta fiesta son las salchichas fritas, bretzels, Brez'n que es una pasta alemana, almendras garapiñadas, etc. (Tahnee, 2020).

Técnicas culinarias

Primera Entrada

Chucrut: Fermentación

Para la elaboración del chucrut se necesitaron 4 semanas de anticipación. Para su preparación, se picó la col en finos cortes de manera que se permita la liberación de azúcares; después se añade sal en un porcentaje del 2% del peso de la col. En este punto la fermentación tuvo que pasar por 3 fases:

- Fase 1: Fase inicial de 7 a 10 días. Comienza el aumento de ácido láctico, el oxígeno desaparece y es sustituido por dióxido de carbono. Durante esta fase el frasco no fue abierto para evitar el contacto con oxígeno.
- Fase 2: la acidez alcanza un nivel que provoca que la bacteria desaparezca y aparezcan bacterias nuevas como el Lactobacillus, las cuales actúan en el proceso durante 10 días.
- Fase 3: El Lactobacillus termina el proceso y la acidez es estable. Esta fase dura 20 días durante los cuales los azúcares desaparecen completamente. (Orgeron et al., 2016)

Salchicha: cocción en agua y al grill

La salchicha bratwurst fue cocinada en agua con cerveza, sal y mantequilla durante 15 minutos para ablandarla. Después se llevó al grill para que tome color y textura externa y se la envolvió con la masa de pretzel.

Pretzel: horneado

Para elaborar la masa de pretzel se utilizó harina de trigo, sal, mantequilla, levadura, agua y leche. Se llevó a cabo un proceso que consistió en sumergir la masa del pretzel, una vez envuelta en la salchicha, en agua con bicarbonato para que adquiriera una superficie crujiente. Finalmente se horneó el pan en el horno por 25 minutos a 180°C.

Salsa gravy: reducción, espesado con roux blanco, desglaceado.

Para la salsa de la primera entrada se elaboró un fondo oscuro de res con verduras y además se elaboró un roux claro con cantidades iguales de mantequilla y harina. Se desglazó el fondo de res sobre el roux a 80°C y se mezcló hasta lograr el espesor característico de la salsa gravy aproximadamente por 12 minutos para evitar que la harina coagule antes de disolverse.

Espuma de cerveza: emulsificación

Para elaborar la espuma de cerveza se agregó 1 gramo de lecitina de soja a 100ml de cerveza y se incorporó aire con un turbo mix de manera que el aire introducido en el líquido se encapsule en forma de burbujas y forme una espuma.

Lecitina: Según el químico francés Gobley, la lecitina es un fosfolípido que se encuentra en los tejidos y células animales y en productos como huevos, aguacate y soja. Su característica principal es que atrae agua y grasas de manera que actúa como agente aglutinante que mantiene juntos a los ingredientes y facilitan su digestión. (Gobley, 1874).

Segunda entrada

Crema de papa y manzana: Sofreír, reducción, ebullición, licuado, laminar, fritura de inmersión.

Para la crema de papa se realizó el proceso de sofreír la cebolla y la papa, añadir cerveza y reducir. Después se agregó fondo de verduras, leche y crema de leche para realizar una segunda reducción hasta que la sopa alcance el espesor deseado. Finalmente se licuaron todos los ingredientes y se pasó por un colador para lograr una mejor textura. Para el servicio se laminó una papa con la mandolina para después hacer una fritura de inmersión en aceite para obtener chips de papa.

Tartar de salmón: tostado, corte y macerado.

Para esta elaboración se picó el filete fresco de salmón de manera que al probarlo sea suave y digerible al ser una carne cruda. Se tostaron las semillas de ajonjolí negro en un sartén y se agregaron al salmón junto con eneldo picado, limón y sal con el fin de que el limón transforme las propiedades del pescado como una técnica de cocción en frío.

Plato fuerte

Carne de ternera: fileteado, enrollado, sellado, sofreír, reducción, licuado.

En este plato se fileteó un lomo fino de ternera para colocar laminas de panceta ahumada y láminas de queso Edam reemplazado por queso de hoja y envolver todos los ingredientes juntos. Se realizó el proceso de sellado en aceite para luego sofreír las verduras, agregar cerveza y fondo de pollo, reducir hasta que la carne se cocine y el líquido tenga textura de una salsa ligera.

Knodel: sofreír, amasado, horneado.

Se elaboró una masa con pan blanco, leche, huevo y el resultado del proceso de sofreír cebolla, mejorana y perejil fresco con mantequilla. Para después llevarlas al horno a 180°C por 15 minutos.

Postre

Compota de manzana: caramelo, desglacear.

Para la base de compota de manzana del postre se realizó un caramelo calentando azúcar en una olla hasta que esté oscuro para después desglasar con jugo de manzana. Se cocieron pedazos de manzana en este caramelo y se aplastaron las manzanas para lograr una compota.

Helado de cerveza: infusión, reducción.

Para esta receta se elaboró una crema inglesa, para la cual se infundió clavo de olor y se agregó vainilla a la leche para después mezclar con las yemas de huevo con azúcar. Se realizó una reducción de la cerveza para mezclarla con la crema y después añadirla a la crema de leche batida.

Desarrollo y elaboración del menú

PRETZEL BRATWURST

REALIZADO POR
María José Molina

TIPO
Entrada

PORCIONES
4 pax

INGREDIENTES

Masa de pretzel:

100ml agua tibia
100ml leche tibia
10gr mantequilla
2gr levadura fresca
10gr azúcar morena
100g harina de trigo
aceite vegetal
sal

Salchicha:
4 salchichas
alemanas bradwurst
15ml cerveza
20gr mantequilla
50gr cebolla
sal
pimienta
20gr bicarbonato

Chucrut:
50gr col verde
20gr manzana verde
10gr menta
1gr sal

Espuma de cerveza:
100ml cerveza
2gr lecitina

PREPARACIÓN

Chucrut:

Se debe elaborar al menos 4 semanas antes del servicio.

1. Picar la col en julianas finas y agregar la sal
2. Estrujar con las manos la col picada de manera que suelte el agua de la verdura.
3. Agregar la manzana verde rallada y las hojas de menta.
4. Envasar la preparación en un frasco esterilizado colocándola de poco a poco y aplastándola de manera que el líquido quede en la superficie.
5. Colocar una tela fina en el frasco y taparla para que no entre aire.
6. Dejar reposar por 4 semanas como mínimo.

Pretzel:

Juntar todos los ingredientes de la masa en un bowl y mezclarlos con las manos hasta que se forme una masa elástica.

Dejar reposar la masa por 30 minutos, volver a amasarla y dejarla reposar una hora más. Dividir la masa en 4 porciones.

Salchicha:

1. Cocinar las salchichas en agua con cerveza, mantequilla, cebolla, sal y pimienta por aproximadamente 20 minutos.
2. Sacar la salchicha y sellarla al grill hasta que tome color.
3. Envolver cada salchicha en una tira de masa de pretzel.
4. Cocinar por 30 segundos en agua con bicarbonato y llevarlas al horno a 180°C por 25 minutos.

Espuma de cerveza:

1. Colocar la lecitina en la cerveza.
2. Mezclar con un turbo mix en un bowl grande. Incorporar aire en la mezcla colocando el turbo en un ángulo de 45° hasta que se haga la espuma.

APFEL-KARTOFFELSUPPE MIT LACHSTATAR

REALIZADO POR
María José Molina

TIPO
Entrada

PORCIONES
4 pax

INGREDIENTES

Crema de papa y manzana:

100gr cebolla
350g papa
20gr mantequilla
100ml cerveza
250ml crema de leche
400ml leche
300gr manzana
200ml fondo verduras
sal
aceite vegetal

Tartar de salmón:

5gr ajonjolí negro
80gr salmón fresco
2gr eneldo
5ml jugo de limón
5ml aceite de oliva
sal

PREPARACIÓN

Crema de papa y manzana:

1. En una olla grande calentar aceite y sofreír la cebolla hasta que esté transparente.
2. Añadir la papa y la cerveza y dejar reducir.
3. Añadir el fondo de verduras, la leche, la crema de leche, la manzana y cocinar por 25 minutos.
4. Sazonar con sal y pimienta
5. Licuar toda la preparación y pasar por un colador para obtener la textura deseada.

Tartar:

1. Filetear el salmón y retirar la piel
2. Picar la carne de pescado en cubos muy pequeños
3. Tostar las semillas de ajonjolí negro en un sartén sin aceite y agregar al salmón.
4. Agregar limón, eneldo, sal y aceite de oliva al gusto.

Chips de papa:

1. Laminar una papa y sumergirla en aceite caliente.
2. Agregar sal al gusto.

RINDERROULADE

REALIZADO POR
María José Molina

TIPO
Entrada

PORCIONES
4 pax

INGREDIENTES

Rollos:

400g lomo fino de ternera
70g panceta ahumada
50g queso Edam
100g echalotes
20g pepinillo
10g mostaza Dijon
Sal y pimienta

Salsa:

50g cebolla
50g tomate riñón
1lt fondo de pollo
100ml cerveza
Paulaner
Sal y pimienta

Knodel:

20g pan
20ml leche
15g mantequilla
20g cebolla
5g perejil crespo
5g mejorana
1 huevo
2g nuez moscada

PREPARACIÓN

Rollos de ternera:

1. Filetear y salpimentar el lomo fino de ternera
2. Picar las echalotes en brunoise y los pepinillos en láminas.
3. Pincelar el filete de ternera con mostaza Dijon, colocar la panceta, el queso, echalotes y los pepinillos.
4. Enrollar y fijar con palillos.
5. Sellar los rollos con aceite en una olla.

Knodel:

1. Cortar el pan en cubos pequeños.
2. Remojar el pan con leche durante 5 minutos
3. Sofreír la cebolla, perejil y mejorana en un sartén con mantequilla.
4. Añadir el huevo, la nuez moscada y el sofrito en el pan.

Salsa:

1. Picar la cebolla en brunoise y la zanahoria en rodajas.
 2. En el mismo aceite de la carne sofreír la cebolla y la zanahoria.
 3. Añadir el tomate en concasé.
 4. Agregar la cerveza y dejar reducir por 20 minutos.
 5. Añadir los rollos, cubrir con fondo de pollo y cocinar por 40 minutos
 6. Retirar los rollos, batir todos los ingredientes de la salsa y regresar los rollos.
5. Formar una masa con la preparación y porcionar en bolas de 10g.
 6. Cocinar en el horno por 15 minutos a 180°C.

APFEL-AMARANTH-QUARKSPEISE

REALIZADO POR
María José Molina

TIPO
Entrada

PORCIONES
4 pax

INGREDIENTES

Puré de manzana:

100g azúcar
150ml jugo de manzana
100g manzana
3g canela
3ml jugo de limón

Requesón:

500g queso Quark o mascarpone
100ml crema de leche
5g vainilla
250ml yogur natural

Helado de cerveza:

500ml leche
7 yemas
110g azúcar
5g vainilla
300ml cerveza Paulaner

PREPARACIÓN

Puré de manzana:

1. Caramelizar el azúcar en una olla hasta que tome un color oscuro leve.
2. Deglazar con el jugo de manzana.
3. Añadir la manzana cortada en cubos pequeños y agregar la canela y el jugo de limón.
4. Cocinar hasta que la manzana se deshaga, colocar en el vaso en el que se vaya a servir y congelar.

Requesón:

1. Batir la crema de leche
2. Añadir el yogur, vainilla, azúcar y el queso.
3. Mezclar de manera homogénea y poner encima del puré de manzana congelado y regresar al congelador.

Helado de cerveza:

1. Preparar una crema inglesa.
2. Hervir la leche con una parte del azúcar y la vainilla.
3. En un bowl aparte batir las yemas con el azúcar.
4. Colocar una parte de la leche hervida al bowl con las yemas y regresar a la olla a fuego medio.
5. Utilizar un batidor globo para mover hasta que tenga una textura lisa y retirar del fuego.
6. Colocar la cerveza en una olla y reducir una tercera parte.
7. Mezclar la crema inglesa con la cerveza y congelar.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En conclusión, se podría decir que para la creación de un menú es necesario realizar una amplia investigación tanto de la historia como de la cultura del país a partir del cual se desee recrear algún platillo. Por esta razón, se recomienda realizar más estudios sobre la gastronomía alemana que, si bien es cierto es muy variada, pero no está muy bien definida y es necesario darle un toque emblemático con el fin de internacionalizar sus preparaciones tradicionales.

Por otro lado, debido a que este informe fue realizado durante la pandemia del COVID-19 no se tuvo acceso a libros para realizar la investigación ni a los ingredientes autóctonos de Alemania, por ejemplo el queso Quark. Sin embargo, el objetivo de utilizar los productos más consumidos para replicar platillos tradicionales fue cumplido. De igual manera, al ser necesario adaptarse a las condiciones de la pandemia al cocinar en casa, se desencadenaron algunos inconvenientes como falta de equipos, utensilios y sobre todo falta de espacio; inconvenientes que lograron ser superados con organización y creatividad.

El día de la degustación se tuvo que llevar a cabo un proceso de planificación para realizar un mise en place que garantice la eficiencia del cocinero al presentar el menú a tiempo y a la temperatura adecuada. Para lo cual se recomienda hacer un checklist donde consten todas las preparaciones que puedan ser elaboradas con anterioridad de manera que al momento de presentar se lo realice con rapidez sin perder la calidad del producto.

Para la elaboración del menú, también se realizó un reporte de costos con recetas estándar donde constan los ingredientes y costos de cada receta para 3 personas. Para realizar este reporte fue necesario aplicar todos los conocimientos de los cursos de administración de alimentos y bebidas aprendidos durante la carrera, incluyendo las prácticas en el área de costos del Food Service USFQ. En este punto se recomienda realizar pruebas de pesos de ingredientes y sus respectivos costos para manejar de mejor manera los desperdicios y que estos costos sean incluidos

dentro del presupuesto establecido. Estas pruebas de menú previas a la degustación también fueron útiles y necesarias ya que de esta manera se fueron eliminando errores en la preparación de los alimentos, técnicas y en la presentación de los platos.

Finalmente, se puede concluir que fue un proyecto satisfactorio cuyo resultado fue positivo ya que es producto de muchos días de planificación y esfuerzo. A pesar de que el proyecto no se realizó en condiciones normales y que la experiencia no fue la misma, se plasmó todo lo aprendido a lo largo de la carrera de Arte Culinario y por lo tanto representó una puesta en práctica que dejó todos estos aprendizajes para la vida profesional.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aquahoy. (2014, Septiembre, 23). Alemania importa el 89% del pescado y mariscos que consume su población. Recuperado el 5 Noviembre, 2020, de <https://www.aquahoy.com/mercado/importaciones/22721-alemania-importa-el-89-del-pescado-y-mariscos-que-consume-su-poblacion>
- Aguilar, J. (2016, Noviembre, 16). La papa: la raíz unificadora de Alemania. El Conocedor. Recuperado el 9 Diciembre, 2020, de <https://revistaelconocedor.com/la-papa-la-raiz-unificadora-de-alemania/>
- Alemania de un vistazo. (2020, Octubre 27). Recuperado el 5 de Noviembre 2020, de <https://www.deutschland.de/es/alemania-de-un-vistazo>
- Baelo, P. (2020, Abril 08). Alemania: La pesca, la industria con mayor potencial. La Voz de Galicia. Recuperado el 10 de Noviembre, 2020, de https://www.lavozdegalicia.es/noticia/mercados/2020/04/05/pesca-industria-mayor-potencial/0003_202004SM5P8993.htm
- CAFI. (2017, Diciembre 12). ¿Cuál es la fruta más popular en Alemania? Recuperado el 10 Noviembre, 2020, de <http://www.cafi.org.ar/cual-es-la-fruta-mas-popular-en-alemania/>
- Cereceda, R. (2019, Agosto, 02). ¿Quiénes son los mayores productores y consumidores de cerveza de Europa. Euro News. Recuperado el 9 Diciembre, 2020, de <https://es.euronews.com/2019/08/02/quienes-son-los-mayores-productores-de-cerveza-de-europa>
- El Comercio. (2017, Abril 03). Estas serán las tendencias gastronómicas del 2017. Recuperado el 9 Diciembre, 2020, de <https://www.elcomercio.com/sabores/proyecciones-2017-cocina-sabores-ecuador.html#:~:text=Mauricio%20Armendaris%2C%20presidente%20de%20la,platos%20inspirados%20en%20comida%20callejera.>
- Gobley, T. (1874). Journal de Pharmacie et de Chimie, ed Sur la lécithine et la cérébrine. pp. 161-166.
- Kinkartz, S. (2019, Agosto 08). La muy alemana debilidad por la carne. Recuperado el 5 Diciembre, 2020, de <https://www.dw.com/es/la-muy-alemana-debilidad-por-la-carne/a-49953676>
- La comida típica de Alemania: El nudel o Knödel. (2017, Octubre 11). Astelus. Recuperado el 13 de Noviembre, 2020, de <https://astelus.com/comida-tipica-de-alemania-nudel/>

- López, A. (2019, Septiembre 19). Pretzels: la retorcida historia del lazo perfecto que se come. El País. Recuperado el 11 de Noviembre, 2020 de https://elpais.com/elpais/2019/09/21/estilo/1569017782_356757.html
- Ministerio de Cultura Argentina. (s.f.). Historia de la cerveza. Recuperado el 5 Noviembre, 2020, de https://www.cultura.gob.ar/cronologia-de-la-cerveza_7973/
- Paulaner Munchen. (s.f.). El ícono entre las cervezas blancas de levadura. Recuperado el 27 de Diciembre 2020 de <https://www.paulaner.com/es/>
- Noland, T. (2020, Noviembre 12). Traditional Beef Rouladen Recipe and how to cook it to perfection. Recuperado el 13 de Noviembre, 2020, de <https://noshingwiththenolands.com/traditional-beef-rouladen-recipe/>
- Olivares, A. (2016, Septiembre 13). Salchichas alemanas o el arte del embutido gourmet. Recuperado el 27 de Diciembre 2020 de <https://revistaelconocedor.com/salchichas-alemanas-o-el-arte-del-embutido-gourmet/>
- Orgeron, R., Corbin, A. y Scott, B. (2016). Sauerkraut: A Probiotic Superfood. *Functional Foods in Health and Disease* 2016; 6(8): 536-543
- Tahnee, G. (2020, Febrero 05). La historia detrás del "Oktoberfest". Recuperado el Noviembre 5, 2020, de <https://institutoberlin.com/la-historia-detras-del-oktoberfest/>
- (s.a.). (2019). Los números del Oktoberfest. La Guía Internacional del Oktoberfest. Recuperado el 5 Diciembre, 2020 Los números del Oktoberfest. Recuperado de <https://www.oktoberfest.net/numeros-del-oktoberfest/>
- (s.a.). (2008, Noviembre 4). Queso Quark. Recuperado el 16 de mayo de 2013, de <http://www.gastronomiaycia.com/2008/11/04/queso-quark/>

ANEXOS

ANEXO A: PANEL DE JUECES EN LA DEGUSTACIÓN

Chef Ejecutivo Mario Jiménez

M.Sc. Sebastián Navas

Chef Esteban Tapia

ANEXO B: MENÚ ALEMÁN

ANEXO C: PRIMERA ENTRADA

Salchicha alemana Bradwurst en pretzel acompañada con salsa gravy y espuma de cerveza Paulaner.



ANEXO D: SEGUNDA ENTRADA

Apfel-kartoffersuppe mit Lachstatar: Crema de manzana y papa en base de cerveza, tartar de salmón y chips de papa



ANEXO E: PLATO FUERTE

Rinderroulade: Rollo de ternera rellenos de panceta cocinados en cerveza Paulaner acompañado de knodel tradicional



ANEXO F: POSTRE

Apfel-Amaranth-Quarkspeise: Base de puré de manzana, requesón y semillas de amaranto y almendras acompañado de helado de cerveza.



ANEXO G: RECETA ESTÁNDAR PRIMERA ENTRADA

Receta:	PRIMERA ENTRADA			
			Cant Porción/kilogramos:	0.2
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0.01	CHUCRUT DE MANZANA	\$ 2.62	0.03
kilogramos	0.05	BRETZELWURST MASA	\$ 2.00	0.10
kilogramos	0.03	SALSA GRAVY	\$ 2.14	0.06
Litros	0.01	ESPUMA DE CERVEZA	\$ 2.84	0.03
kilogramos	0.1	SALCHICHA BRADBURST	\$ 16.96	1.70
Cantidad Total	0.2			\$ 1.92
Merma:	0%			
Costo total	0.2			\$ 1.92

ANEXO H: RECETA ESTÁNDAR SEGUNDA ENTRADA

Receta:	SEGUNDA ENTRADA			
			Cant Porción/litros:	0.2
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0.1	CREMA DE PAPA Y MANZANA	\$ 9.27	0.93
kilogramos	0.05	TARTAR DE SALMON	\$ 24.05	1.20
Cantidad Total	0.15			\$ 2.13
Merma:	0%			
Costo total	0.15			\$ 2.13

ANEXO I: RECETA ESTÁNDAR PLATO FUERTE

Receta:	PLATO FUERTE			
			Cant Porción/kilogramos:	0.6
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0.1	RINDERROULADE	\$ 17.13	1.71
Litros	0.02	SALSA	\$ 8.84	0.18
kilogramos	0.05	KNODEL	\$ 7.45	0.37
Cantidad Total	0.6			\$ 2.26
Merma:	0%			
Costo total	0.6			\$ 2.26

ANEXO J: RECETA ESTÁNDAR POSTRE

Receta:	POSTRE			
			Cant Porción/kilogramos:	0.4
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0.025	REQUESON	\$ 60.50	1.51
kilogramos	0.01	PURE DE MANZANA	\$ 4.87	0.05
kilogramos	0.01	HELADO DE CERVEZA	\$ 2.84	0.03
Cantidad Total	0.6			\$ 1.59
Merma:	0%			
Costo total	0.6			\$ 1.59