

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Hospitalidad, Artes culinarios y Turismo**

**Tequila y sus diferentes aplicaciones en la gastronomía**

**Diego Fernando Quezada Vega  
Oscar Sebastián Forero Chafla**

**Gastronomía**

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito  
para la obtención del título de  
Licenciatura en Gastronomía

Quito, 21 de noviembre de 2021

# **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Hospitalidad, Artes Culinarias y Turismo**

## **HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA**

**Tequila y sus diferentes aplicaciones en la gastronomía**

**Diego Fernando Quezada Vega  
Oscar Sebastián Forero Chafla**

**Nombre del profesor, Título académico**

**Mario Jiménez, Chef Ejecutivo**

Quito, 21 de noviembre de 2021

## © 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: Oscar Sebastián Forero Chafía

Código: 00201557

Cédula de identidad: 1718613605

Nombres y apellidos: Diego Fernando Quezada Vega

Código: 00215056

Cédula de identidad: 1718880180

Lugar y fecha: Quito, 21 de noviembre de 2021

## **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## **UNPUBLISHED DOCUMENT**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

El tequila es una bebida alcohólica simbólica de la cultura mexicana llena de historia, nace en la época colonial con la introducción de herramientas industriales traídas por los españoles, que permitieron el proceso de destilación del vino de agave que fue descubierto por los nativos de la zona de Jalisco y que se convertiría en la bebida icónica de todo un país. Existen varios tipos de tequilas dependiendo de si tiene un proceso de maduración o no. El tequila blanco es el resultado de la doble destilación del vino de agave, mientras que los restantes tequilas como el reposado y añejado, son el resultado de la cantidad de tiempo en que está madurando el tequila en barricas que normalmente son de roble.

Para la obtención del tequila existen varios procesos como lo son la extracción de la piña de agave que se realiza de manera artesanal, así como de manera industrial. De ahí la piña extraída pasa por un proceso de cocción para obtener los azúcares fermentables de la planta para ponerlos a fermentar en condiciones ideales, logrando de esta manera obtener el alcohol que será la base del tequila. Después por un proceso de destilación, esta base de alcohol etílico y otros alcoholes se transforma en lo que conocemos como tequila, para luego ser madurados para obtener características aromáticas y de sabor, o ser vendido como tequila blanco sin el proceso de maduración.

Dentro de la gastronomía el tequila es un alimento versátil, ya que nos permite preparar varias recetas que van desde deliciosos cócteles hasta la preparación de diferentes salsas llamadas como salsas borrachas por tener el compuesto de alcohol del tequila. También, se usa para marinados de proteínas o frutas que adoptan los aromas y sabores del tequila. Y por último tiene aplicaciones en la alta cocina en la creación de recetas como aires, geles, helados, flameados y esferificaciones que otorgan un abanico de posibilidades para el uso del tequila.

**Palabras clave:** Tequila, Origen, Tipos, Gastronomía, Recetas.

## Abstract

Tequila is a symbolic alcoholic drink of Mexican culture steeped in history, it was born in colonial times with the introduction of industrial tools brought by the Spanish, which allowed the agave wine distillation process that was discovered by the natives of the area. from Jalisco and that would become the iconic drink of an entire country. There are several types of tequilas depending on whether it has a maturation process or not. The white tequila is the result of the double distillation of the agave wine, while the remaining tequilas, such as the reposado and añejado, are the result of the amount of time the tequila is maturing in barrels that are normally oak.

To obtain tequila there are several processes such as the extraction of the agave pineapple that is carried out in an artisanal way, as well as in an industrial way. Hence, the extracted pineapple goes through a cooking process to obtain the fermentable sugars from the plant to put them to ferment under ideal conditions, thus obtaining the alcohol that will be the base of the tequila. After a distillation process, this base of ethyl alcohol and other alcohols is transformed into what we know as tequila, to later be matured to obtain aromatic and flavor characteristics, or be sold as white tequila without the maturation process.

Within gastronomy, tequila is a versatile food, since it allows us to prepare several recipes that range from delicious cocktails to the preparation of different sauces called drunken sauces because they have the alcohol compound of tequila. Also, it is used for protein or fruit marinades that adopt the aromas and flavors of tequila. And finally, it has applications in haute cuisine in the creation of recipes such as airs, gels, ice creams, flambés and spherifications that provide a range of possibilities for the use of tequila.

**Keywords:** Tequila, Origin, Types, Gastronomy, Recipes.

**TABLA DE CONTENIDO**

<b>Introducción .....</b>	<b>8</b>
<b>Desarrollo del Tema.....</b>	<b>9</b>
<b><u>1.</u> Origen.....</b>	<b>9</b>
<b><u>2.</u> Elaboración del tequila.....</b>	<b>10</b>
<b><u>3.</u> Tipos de tequila .....</b>	<b>12</b>
<b><u>4.</u>Aplicaciones dentro de la gastronomía .....</b>	<b>12</b>
<b>Referencias bibliográficas .....</b>	<b>19</b>
<b>Anexo A: Menú Diego Quezada y Sebastián Forero .....</b>	<b>23</b>
<b>Anexo B: Recetas estándar Menú.....</b>	<b>25</b>
<b>Anexo C: Informe de ventas y resultados .....</b>	<b>31</b>
<b>Anexo D: Diseño de menú .....</b>	<b>33</b>

## Introducción

El tequila es una bebida alcohólica hecha a base de una variedad de cactus llamado agave de la variedad Tequilana Weber azul y del proceso de fermentación de está. Es considerada un símbolo de la identidad cultural mexicana vinculada a las diferentes manifestaciones de la sociedad como las fiestas, la música, películas, mariachis y los reconocidos charros cantores. Además, de la estrecha relación que tiene con la historia y tradición mexicana.

Cuenta con denominación de origen, ya que al menos el 51% de los azúcares usados para su elaboración deben venir del Agave Tequilana Weber de variedad azul, que cuenta con 120000 hectáreas de agave lo que da en promedio una producción de 250 millones de litros que es datada por las industrias tequileras. Aunque originalmente el proceso se realizaba de manera artesanal, las industrias han mantenido muchos de los procedimientos ancestrales para su elaboración.

En el año de 2006 la UNESCO declaró patrimonio Cultural de la Humanidad al denominado “pasaje agavero” el cual consiste en la extensión de territorio de cultivos de agave, las instalaciones antiguas de la industria, las destilerías, las haciendas y los poblados (Olmedo-Carranza, Bernardo). Este hecho permitió a los productos de Tequila tener un importante reconocimiento económico hasta que a inicios del siglo XVI generarían ingresos de hasta 4592 millones de dólares y se colocaría en la segunda posición del producto mexicano más exportado después de la cerveza. Sin embargo, existe una importante lucha de poderes en el campo económico de la industria, ya que se da importancia a la economía nacional para fortalecer el carácter de industria orgullosamente mexicana sin afectar la inversión extranjera.

En el apartado gastronómico el tequila tiene varias aplicaciones desde su uso en una amplia variedad de cócteles, postres y maridajes. Dentro de la gastronomía mexicana usar el

tequila para varias preparaciones viene de costumbres y tradiciones, en especial en la zona de Tequila donde la bebida alcohólica tiene mucho protagonista en varias preparaciones como camarones al tequila, el filete tequileño, la salsa borracha, la nieve de tequila y la pechuga agavera que toman el color y sabor del tequila local de la ciudad de Tequila. (Sectur, 2013)

## **Desarrollo del Tema**

### **Origen**

El origen del tequila viene de la época colonial, durante la conquista de los españoles que observaron cómo los moradores de la Ciudad de Tequila preparaban una bebida llamada “Pulque”<sup>1</sup>, que es una bebida indígena hecha a base la planta de agave de maguey que en espíritu es una mezcal, luego con técnicas y herramientas introducidas por los españoles para la elaboración de vinos, se aplicarían en este vino de mezcal, después se aplicaría el proceso de destilación con la implementación de los alambiques de origen árabe y serían introducidos a finales del siglo XVI lo que permitiría la elaboración de varios vinos de mezcla que darían origen después al Tequila.

Una leyenda en cambio explica que el tequila era un regalo de los dioses de la embriaguez que durante una tormenta eléctrica, desataron un rayo que cayó sobre el quiote de los agaves que iniciara un incendio que tataría los corazones del agave y darían como resultado un líquido dulce y de aroma agradable que llamo la atención de los nativos y los cuales experimentarían cocinando en grandes hornos de pozo el agave azul y se darían cuenta que al fermentar este líquido, el resultado era una bebida que tenía la capacidad de relajar al que lo tomaba o podía embrutecerse.

---

<sup>1</sup> Bebida ancestral mexicana descubierta en el año de 1340 por Papamtzi a base de planta de agave de maguey

De aquí en adelante el uso de maquina industrial para la elaboración del vino de mezcal en Nueva Galicia será el motivo de un conflicto político, ya que se prohibió el consumo de bebidas alcohólicas producidas en la Nueva España lo cual obligaría a que se elaborara el vino de mezcal de manera clandestina, ubicando las primitivas destilerías a las afueras de la ciudad en sitios apartado. El consumo del mezcal era una fuente de ingresos importante para la corona española a pesar de que la misma ponía leyes en contra de la producción de esta y no sería hasta que a finales del siglo XVIII, que un producto conocido como José María Guadalupe Cuervo recibiría de la corona española la primera licencia para tener un establecimiento de destilería de vino de mezcal.

Sin las restricciones del gobierno la expansión del tequila empezó reconociendo al mismo como “oro líquido” dándole un valor muy alto al tequila que era elaborado a base del agave azul y que el gobierno mexicano trataría de proteger a finales del siglo XX, logrando así que en el año de 1974 se le conceda al tequila la denominación del país de origen y que en 1978 se registrara a nivel internacional para la protección del Acuerdo de Lisboa para la protección de las denominaciones de Origen y su Registro Internacional.

Por lo tanto, para que una bebida pueda ser considerada como Tequila debe ser elaborada en base al agave azul y producida en un área delimitada geográficamente alrededor del estado de Jalisco, además de 44 municipios de los estados de Guanajuato, Nayarit y Michoacán pueden también producir Tequila.

### **Elaboración del tequila**

Para producir Tequila se mantiene el proceso tradicional que consiste en la cosecha de las piñas de agave que se transportan en grandes camiones hacia a las industrias que antes de ingresar revisan la cantidad de azúcares reductores de las muestras para establecer el precio

siendo que si su contenido de azúcar es bajo el precio disminuye y viceversa, se considera que la calidad de piña es alta cuando presenta un 25 a 30% de su peso en azúcares.

Una vez selecta las piñas, se realiza el cocimiento de estas en hornos de paredes de ladrillos gigantes durante aproximadamente de 36 a 48 horas para lograr obtener un jugo ácido que durante la cocción se concentra en azúcares fermentables, este proceso se reduce a 8 o 12 horas si se utilizan autoclaves. Ya cocida la piña, para extraer el jugo se desgarran las pulpas a través de una máquina que luego prensa a través de molinos de rodillos que añaden agua para facilitar la extracción de todos los azúcares del jugo de piña, a este proceso se le conoce como molienda y es básicamente el mismo que se utiliza en la industria cañera para la extracción del azúcar de caña.

Ya extraído los azúcares viene el proceso de fermentación controlada que dura de 2 horas hasta 7 días a una temperatura de 25 a 30 grados Celsius, en este proceso se inocula una cepa de levadura que produce que los azúcares se transformen en gas carbónico y alcohol hasta que se consumen y se obtiene una solución llamada “mosto muerto” que es una fermentación que mantiene equilibrio entre la cantidad de levadura, azúcar y producción de alcohol.

El proceso de destilación se efectúa en los alambiques de cobre a través de un sistema conocido como destrozamiento donde se separa el alcohol de los sólidos residuales como levaduras muertas, azúcares no fermentables y minerales para obtener un alcohol de baja graduación. Después se realiza este proceso de nuevo para una segunda destilación llamada “rectificación” la cual concentra la cantidad de alcohol etílico y purifica el resto de los alcoholes a un nivel de entre 45 a 50 Gl, de este proceso se obtiene lo que consideramos como tequila blanco, que puede pasar a la etapa de añejamiento para obtener otras características.

Y por última etapa de la elaboración del Tequila se encuentra el añejamiento que tiene la finalidad de otorgar características de aroma y sabor otorgadas por el añejamiento en barricas

de roble blanco o encinos, donde el tequila se mantiene desde 5 meses hasta 3 años y luego es filtrado y ajustado para obtener un producto final y con un contenido alcohólico de 38 a 40 GL.

### **Tipos de tequila**

El tequila se divide en dos tipos de acuerdo con su elaboración; está el tequila que es 100% de agave que utiliza los azúcares exclusivos del Agave Tequilana Weber azul para su elaboración con una relación de 3 kg de agave por cada litro de tequila, y el tequila al que se adicionan otros azúcares que no son de agave hasta un 49%. Y según sus características el tequila se divide en cuatro tipos que son: Tequila Blanco, Tequila joven abocado, Tequila reposado y Tequila añejo

El tequila Blanco es producto del segundo destilado, tiene un color transparente debido a que no pasa por un proceso de añejamiento mayor a dos meses.

Tequila joven abocado u oro es un tequila resultante de la mezcla de un tequila blanco con algún abocado que es un proceso por el cual se suaviza el tequila mediante la adición de ingredientes.

Tequila reposado es un tequila blanco que se madura en barricas de roble por un periodo mayor a 2 meses y menor a 12 meses.

Tequila añejo es un tequila blanco que pasa por un proceso de maduración en barricas de roble o encino mayor a 12 meses y menor a 36 meses. Se puede considera como tequila extra añejo a los tequilas madurados por un periodo mínimo de 3 años.

### **Aplicaciones dentro de la gastronomía**

La primera forma, siendo la que se encuentra más común, es dentro de un cóctel. Existen una infinidad de recetas con este espirituoso, entre las más clásicas encontramos a *Tequila Sunrise*, *Palomas* y *Margaritas*, aunque su versatilidad le permite adaptarse a recetas

de todo el mundo, por ejemplo, el *Tequila Mojito*, el cual es una receta basada en la original de un mojito, pero sustituyendo el ron por tequila o *Mexican Mule* bebida derivada del *Moscow Mule* la cual contiene vodka, sustituido en este caso con tequila.

El tequila silver o blanco es una bebida alcohólica que tiene tendencia a infusionarse de manera fácil con cualquier tipo de fruta o planta debido a su sabor y color neutral, adoptando el sabor del producto y en ocasiones el color. Por ejemplo, es común infusionar al tequila con frutos rojos, agregando las mismas dentro del licor; para intensificar el color se puede rasgar a las frutas. Usualmente este proceso tarda de 2 a 3 días dependiendo de qué color y sabor se espera (entre más tiempo mucho más color y aroma se obtiene). El beneficio de este proceso es que en caso de ser una fruta la misma puede comerse, cambiando su textura a una más suave (dependiendo del tiempo) y obteniendo el sabor del tequila, siendo este el caso donde tequilas reposados o añejos permiten a la fruta adoptar estos sabores amaderados dentro de su composición. Al terminar con la infusión se debe pasar al tequila por una chuspa para retirar cualquier desperdicio o residuo. Los ingredientes más comunes para realizar una infusión son frutos rojos, manzanas, peras, hierbas aromáticas, jengibre, especias, cáscaras de cítricos, entre muchos otros sabores que pueden incorporar al tequila. Narciso Bermejo, mixólogo de *MaCeRa Taller Bar*, indica que estas infusiones se pueden realizar de manera muy fácil, y que no existen reglas sobre con que se puede infusionar a los destilados. Con respecto a cómo identificar el tiempo necesario para la infusión menciona lo siguiente: “Una bebida de 40 grados “cocina” más rápido que una de 20 o una de 12. Así el tiempo de maceración se alarga, siendo necesarios incluso meses para obtener resultados sensibles” (el comidista el país). Es decir, entre mayor porcentaje de alcohol tenga menos tiempo necesita de macerado. Otro consejo que destaca es que no es necesario que la materia prima (el tequila) sea de la mayor calidad, ya que al infusionarse tendrá sus propias características y se considerará como una bebida destilada personalizada. No es aconsejable

utilizar azúcares, jarabes, caramelos o edulcorantes ya que podrían afectar a la graduación alcohólica y reducir el tiempo de vida del producto.

El tequila es uno de los destilados con los que mejor se puede flambea un producto. Su porcentaje de alcohol le permite prenderse de una manera fácil y si se usa de manera correcta puede potenciar el sabor de un plato, especialmente si se utiliza un tequila reposado o añejo. Un beneficio de usar esta técnica es el espectáculo que genera para el espectador, ya que se puede realizar en la mesa. Para flamear un producto con tequila se recomienda seguir las siguientes pasas: En primer lugar, el tequila no debe estar frío porque su temperatura no permitirá que se forme una llama rápido y arruinará el espectáculo y el plato. En segundo lugar, es importante tener cuidado porque la prender una llama puede provocar un accidente. En tercer lugar, siempre hay que saber que alimentos quedan bien flameados con tequila, porque este afectará a su sabor y en ciertos casos al flamearlo afectará en su textura o consistencia. Existen platos como los *crepes con cajeta* los cuales aparte de llevar tequila infusionada en la cajeta son flameados con tequila para realizar espectáculo y mejorar el sabor de este. Recetas más tradicionales como *plátanos machos flameados con tequila* al cual se le agrega mantequilla y azúcar finalizándolo con tequila para luego ser flameado y generar una caramelización al plato. No siempre el tequila debe ser calentado o su composición debe cambiar para que sea utilizado en la gastronomía, en México es común que se utilice en salsas, especialmente la *salsa borracha*, ensaladas o vinagretas.

Dentro de la cocina de vanguardia el tequila se ha utilizado para crear aires, espumas, esferificaciones, entre otras técnicas para cambiar su estructura molecular y para otorgar al tequila otra presentación. Se pueden encontrar recetas en las cuales con el uso del suero se puede estabilizar al tequila y mezclarlo con algún jugo o zumo, generando un aire con una licuadora de inmersión, permitiendo que se le otorgue una textura más ligera y aireada que se va a deshacer en la boca del comensal. Se pueden también crear cremas, mousses o cremosos

a base de un almíbar realizado con partes iguales de agua y azúcar infundada con tequila para otorgar este sabor característico a los postres. Se han desarrollado también recetas para esferificación inversa con tequila, al mezclarse con alginato y luego pasar a un medio líquido con presencia de gluconolactato o un medio cálcico.

El uso del tequila en postres potencia el sabor de estos y agrega un toque alcohólico al mismo. Es común en México infundar tequila a la cajeta (parecido al dulce de leche) otorgándole una textura más ligera y un sabor más potente. Es común que se le agregue a dulces semi espesos como la manteca de maní, dulce de leche, chamoy, mermeladas, mieles, siropes, entre muchos otros. Su fácil incorporación a medios semi espesos permite que el espirituoso aporte su sabor en estos postres. Existen recetas que se han popularizado en los últimos años con el uso de esos dulces infundados con tequila, especialmente por parte de famosos, por ejemplo, Dwayne “The Rock” Johnson hizo tendencia global hace un par de meses cuando sacó su propia marca de tequila llamada *Teremana*, en la cual se contrató a chefs profesionales para que desarrollen cócteles y recetas con base de tequila *Teremana*. En un post de Instagram la famosa estrella de Hollywood indicó a sus seguidores una receta que él llama *RockToast* la cual consiste en tostadas francesas gigantes cubiertas con mantequilla de maní infundada con *Teremana*, además de un sirope también infundado con lima y *Teremana*. Es interesante que también usó una técnica con chips de coco a los cuales infundó con tequila, después fueron deshidratados y fritos para obtener crocancia.

En postres fríos, tales como helados o sorbetes, es común utilizar el tequila por su sabor refrescante. A cualquier receta de helado o sorbete se le puede agregar de 10 a 15 ml por cada 300 ml de líquido que se vaya a congelar, junto con estabilizante ya sea de helado o de sorbete permitirán que el tequila se congele; los beneficios de tener tequila en su composición es que evita la formación de cristales en el helado, potencia el sabor, refresca el paladar y otorga un cambio a las recetas tradicionales de este producto. Es común que los sorbetes que contengan

a este espirituoso estén compuestos por sabores frescos tales como la menta, hierbabuena, cualquier cítrico, frutos rojos, etc.

## CONCLUSIONES

La importancia del Tequila dentro de la gastronomía y la cultura es muy importante, ya que forma parte de la identidad completa de un país, lo que hace comprender que los alimentos tienen un trasfondo más allá de ser simplemente objetos de consumo. Nos pueden contar historias, costumbres y cultura a través de sus usos y la forma de su producción.

Como en la ciudad de Tequila, donde el tequila tiene tanta importancia que muchas de sus elaboraciones se basan en el mismo y así mismo el turismo del lugar, como la visita al patrimonio de las plantaciones de agaves, visitas a las casas que destilan el tequila y en sí, el mismo producto de venta con recetas únicas de cada lugar que aportan una identidad única al tequila.

Por otro lado, el tequila con la expansión a nivel mundial cruzó fronteras lo que permitió a varias personas experimentar con este producto dando como resultados en una gama de posibilidades a través del uso de técnicas de otras gastronomías como los helados y cócteles, o el uso de técnicas de alta cocina para realizar esferificaciones, aires, etc. Demostrando que el tequila no solo es un producto de uso tradicional y único de México, si no, que tiene una gran versatilidad.

Además, los diferentes tipos de tequilas abren una amplia gama para la parte de la gastronomía que es la coctelería, lo que permite un sinnúmero de elaboraciones que son valoradas por los diferentes bares a nivel mundial, siendo el tequila unas de las bebidas alcohólicas de mayor preferencia en los bares y también muy apreciada por los coleccionistas que tienen conocimiento del mismo.

Por último, en el caso del trabajo realizado el tequila se aplicó para realizar cajetas que es una receta tradicional mexicana que consiste en mezclar dulce de leche con tequila que sirven de relleno. Y el uso también para un marinado de fresas para darle un toque especial a

un producto simple para elevarlo a otro nivel otorgando ese sabor y aroma tan característico del tequila. Es por eso por lo que nos damos cuenta de la importancia del tequila dentro de la gastronomía ya que sus usos solo están limitados a la imaginación y creatividad del chef.

## Referencias bibliográficas

- AMS. “*Tequila, Bebida Emblemática*”. Recuperado de <http://www.ams-sumilleresmadrid.com/wp-content/uploads/2014/05/Tequila-bebida-emblem%C3%A1tica.pdf>
- Bautista-Justo M., L. García-Oropeza, J. E. Barboza-Corona y L. A. Parra-Negrete. (2001). “*El Agave Tequilana Weber y la producción de tequila*”. Guanajuato, GTO., México. Recuperado de <http://repositorio.ugto.mx/bitstream/20.500.12059/1993/1/EL%20Agave%20tequilana%20Weber%20Y%20LA%20PRODUCCI%C3%93N%20DE%20TEQUILA.pdf>
- Cabezas, Roberto. (2020). “*Tostadas TheRock*”, *el cheat meal de la estrella de Hollywood para disparar sus músculos*. Recuperado de <https://www.menshealth.com/es/nutricion-dietetica/a34971033/tostadas-the-rock-cheat-meal-musculos/>
- Chef Cepeda. (2018). “*Esferificación de Tequila*”. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=tbvl8R7R5ig>
- Cubers. (2019). “*El Tequila. Origen, elaboración y tipos*”. Recuperado de <https://es.cuberspremium.com/es/tequila/>
- D.R. (2006). Secretaria de Cultura del Gobierno de Jalisco. “*Rutas culturales. Jalisco*”. Recuperado de [https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/guias/guias\\_jalisco/guias\\_jalisco/2%20pasaje%20agavero.pdf](https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/guias/guias_jalisco/guias_jalisco/2%20pasaje%20agavero.pdf)

Entre Copas de Agave. (2021). “Recetas con tequila fáciles de preparar”. Recuperado de

<https://entrecopasdeagave.com/bebidas-con-tequila/>

Escudero, Monica. (2015). “Macerar alcohol en casa”. Recuperado de

[https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2015/11/20/articulo/1448033568\\_782279.html](https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2015/11/20/articulo/1448033568_782279.html)

García-Barrón, Sergio Erick; Hernández, José de Jesús; Gutiérrez-Salomón, Ana Luisa;

Escalona-Buendía, Héctor B.; Villanueva-Rodríguez, Socorro Josefina Mezcal y

Tequila: análisis conceptual de dos bebidas típicas de México Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad, vol. 4, núm. 12, septiembre-, 2017, pp. 138-

162 Universidad de Santiago de Chile Santiago de Chile, Chile

Gómez, Delgado, Palmas. (2020). “*Originalidad del tequila como símbolo de identidad mexicana. Percepción del turista-consumidor a partir de su exportación*”.

Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México. Recuperado de

<https://scielo.conicyt.cl/pdf/rivar/v7n21/0719-4994-rivar-7-21-59.pdf>

Johnson, Dwayne. The Rock. 14 de diciembre de 2020. Good God.. Enjoy your #RockToast

Recuperado de [https://www.instagram.com/p/CIXe-](https://www.instagram.com/p/CIXe-9IFv0C/?utm_source=ig_embed&utm_campaign=embed_video_watch_again)

[9IFv0C/?utm\\_source=ig\\_embed&utm\\_campaign=embed\\_video\\_watch\\_again](https://www.instagram.com/p/CIXe-9IFv0C/?utm_source=ig_embed&utm_campaign=embed_video_watch_again)

Leioako Ostalaritza Eskola. “Aire de lima y tequila”. Recuperado de

<https://www.gastronomiavasca.net/es/gastro/recipes/aire-de-lima-tequila>

López, Lilia. (2012). “*Propuesta de la metodología para la saborización del tequila a partir de la extracción solido-liquido*”. Escuela Superior de Ingeniería Química e Industrias

Extractivas. Recuperado de

<https://tesis.ipn.mx/jspui/bitstream/123456789/24535/1/Propuesta%20de%20la%20metodologia%20para%20la%20saborizaci%C3%B3n%20del%20tequila%20a%20partir%20de%20la%20extracci%C3%B3n%20s%C3%B3lido-l%C3%ADquido.pdf>

Macías y Guadalupe. (2009).” *El tequila en tiempos de la mundialización. Socorro & Fernando del Paso*”. Recuperado de

<http://revistas.bancomext.gob.mx/rce/magazines/127/3/RCE3.pdf>

Monreal Agustín y Gonzales Tarsila. (2017). “*La denominación de origen del tequila y sus efectos en el derecho internacional*”. Recuperado de

<http://www.ri.uson.mx/revistas/articulos/5->

[Art7 Tarsila La denominacion de origen del tequila.pdf](#)

Mortagua, César. “Como infundonar licores correctamente”. Recuperado de

<https://www.cocinayvino.com/otros/como-infundonar-licores/>

Olmedo-Carranza, Bernardo. “*El Tequila: de su origen a desnaturalización. ¿A quién le pertenece su conocimiento? Una aproximación*”. Revista CENIC. Ciencias Químicas, vol. 41, 2010, pp. 1-13. Centro Nacional de Investigaciones Científicas. La Habana, Cuba.

Pemberti, Melanie. (2012). “*El Tequila como emblema social y patrimonio cultural de México*”. Recuperado de

<https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/14122/2018danielapemberti.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Pérez, Cornelio. (2008). “*La historia del tequila, crónica de una tradición gastronómica popular que se ha perdido*”. Recuperado

<https://www.museocjv.com/claudiojimenezvcurriculum/la%20historia%20del%20teq>

[uila%20cronica%20de%20una%20tradicion%20gastronomica%20popular%20que%20se%20ha%20perdido.pdf](#)

Sánchez, Karina. (2017). “¿Cuándo nació el tequila y desde cuándo existe?”. Recuperado de <https://www.casasauza.com/todo-sobre-tequila/cuando-nacio-tequila-desde-cuando-existe>

Sectur. (2013). “*Diagnóstico de competitividad y sustentabilidad para los denominados pueblos mágicos de Jalisco*”. Recuperado de [https://secturjal.jalisco.gob.mx/sites/secturjal.jalisco.gob.mx/files/u16/agenda\\_de\\_tequila.pdf](https://secturjal.jalisco.gob.mx/sites/secturjal.jalisco.gob.mx/files/u16/agenda_de_tequila.pdf)

**Anexo A: Menú Diego Quezada y Sebastián Forero**

**“Street food México: De la calle a la mesa”**

Entrada fría (aguachile de pulpo)



Entrada caliente (Esquite)



Plato fuerte (Birria)



Pasaboca (Sorbete de pepino y limón con esferificaciones de Jamaica)



Postre (Dulzor callejero)



## Anexo B: Recetas estándar Menú

## Aguachile de pulpo

**Realizado por:** Sebastián Forero / Diego Quezada

**Tipo:** Entrada fría

**Porciones:** 13

**Foto:**



### Ingredientes:

#### **Subreceta 1: Cocción de pulpo**

Agua 0,600 kg, Pulpo 1,000 kg, Zanahoria amarilla 0,050 kg, Cebolla perla 0,050kg, Col Morada 0,010 kg, Sal 0,010 kg, laurel seco 0,001 kg, Ajo 0,015kg

#### **Subreceta 2: Leche de tigre con fondo de pulpo**

Cebolla perla 1,000 kg, Apio 0,250 kg, Zanahoria 0,300 kg, huesos de pescado 1,000 kg, limón sutil 2,000 kg, laurel 0,001kg, sal 0,100 kg, fondo de pulpo 1,000 kg

#### **Subreceta 3: Cebollas encurtidas**

Cebolla paiteña 0,200 kg, Limón 0,050 kg, Sal 0,010 kg

#### **Subreceta 4: Aceite de cilantro**

Cilantro 0,250 kg, Aceite de soya 0,250 kg

#### **Subreceta 5: Tortillas Fritas**

Tortilla de maíz 0,200kg, Aceite 0,250 kg, Sal 0,005 kg

#### **Subreceta 5: Tortillas Fritas**

Jalapeño 0,200 kg, xantana 0,001

### Preparación:

#### **Subreceta 1: Cocinar el pulpo**

Colocar todos los ingredientes y cocinar por aproximadamente 40 minutos hasta que el pulpo esté suave. Retirar del fuego, realizar baño maría inverso y laminar para emplatar. Reservar el fondo

#### **Subreceta 2: Leche de tigre con fondo de pulpo**

Colocar los ingredientes en un bowl y dejar reposar toda la noche. Pasar por un chino y mezclar con el fondo de pulpo.

#### **Subreceta 3: Decoraciones**

Para realizar el aceite de cilantro, primero se blanquea el cilantro, se licua con aceite y se lo pasa por una chuspa. Se curten a las cebollas con limón y sal en corte pluma. Cortar en julianas finas a las tortillas y freír. Realizar el pure de jalapeño primero tatemando al jalapeño y después licuarlo, corregirlo con xantana.

## Esquites

<b>Realizado por:</b>	Sebastián Forero / Diego Quezada
<b>Tipo:</b>	Entrada caliente
<b>Porciones:</b>	6
<b>Foto:</b>	

### Ingredientes:

#### **Subreceta 1: Choclo cocinado**

Choclo desgranado 1,000 kg, agua 1,000 kg, Sal 0,015 kg

#### **Subreceta 2: Mayonesa de cilantro**

Huevo 0,050 kg, Aceite 0,500 kg, Aceite de cilantro 0,300kg, cilantro 0,100 kg, sal 0,010 kg

#### **Subreceta 3: Jalapeño tatemado**

Jalapeño 0,060 kg

### Preparación:

#### **Subreceta 1: Cocinar al choclo**

Colocar todo en una olla y esperar hasta que este al dente.

#### **Subreceta 2: Realizar la mayonesa de cilantro**

Emulsionar el huevo con el aceite de cilantro y después el aceite de soya, incorporar cilantro.

#### **Subreceta 3: jalapeño tatemado**

Quemar al jalapeño y realizar el pure de jalapeño

## Birria

<b>Realizado por:</b>	Sebastián Forero / Diego Quezada
<b>Tipo:</b>	Plato fuerte
<b>Porciones:</b>	13
<b>Foto:</b>	

### Ingredientes:

#### **Subreceta 1: Birria**

Pecho de res 1,000 kg, Hueso de res 0,600 kg, Tomate 0,350 kg, Cebolla perla 0,180 kg, cebolla paiteña 0,140 kg, Ajo 0,020 kg, Laurel 0,001 kg, Semillas de cilantro 0,001 kg, Semillas de mostaza 0,001 kg, Pimienta negra 0,001 kg, Pimienta dulce 0,001 kg, Chile Ancho 0,010 kg, Chile pasilla 0,006 kg, Chile morita 0,006 kg, Chile de árbol 0,003 kg, Chipotle adobado 0,010 kg, Semillas de comino 0,001 kg, orégano 0,001kg, Canela 0,008 kg, Clavo de olor 0,001 kg, Aceite de achiote 0,002 kg, Aceite vegetal 0,030 kg, Sal 0,020 kg

#### **Subreceta 2: Rábanos encurtidos**

rábano 0,100 kg, Cebolla paiteña 0,100 kg, Azúcar 0,100 kg, Vinagre 0,100 kg, Agua 0,100kg

#### **Subreceta 3: Teja de parmesano**

Queso parmesano 0,100 kg

#### **Subreceta 4: Cebolla y cilantro**

Cebolla 0,100 kg, Cilantro 0,050 kg

### Preparación:

#### **Subreceta 1: Birria**

Se agrega el aceite vegetal y de achiote en el fondo de la olla, se agregan los huesos y la carne con sal para ser selladas. Retiramos los huesos y carne, se incorporan los vegetales y se les sofríe desglasando el fondo de la olla. Incorporar las especias y los chiles. Se devuelven los huesos y se agrega agua. A fuego bajo se deja cocinar por 12 horas aproximadamente hasta que la carne se desmeche de forma fácil. Mechar la carne y porcionar

#### **Subreceta 2: Rábanos encurtidos**

Laminar los rábanos y cortar la cebolla en pluma. Hacer un pickle con el azúcar, agua y vinagre. Hervir. Incorporar los rábanos y apagar el fuego, dejar enfriar en un envase hermético

#### **Subreceta 3: Teja de parmesano**

Rallar el parmesano, colocar en silkpad y colocar el horno en 50° hasta que obtenga color dorado y crocancia

## Sorbete de pepino y limón con caviar falso de Jamaica

Realizado por:	Sebastián Forero / Diego Quezada
Tipo:	Sorbete
Porciones:	30
Foto:	

### Ingredientes:

#### **Subreceta 1: Sorbete de pepino y limón**

Pepino 0,250 kg, Agua 0,500 kg, Limón 0,200 kg, Estabilizante de sorbete 0,005 kg, Azúcar 0,200 kg, Tequila 0,005 kg

#### **Subreceta 2: Caviar falso de Jamaica**

Jamaica 0,050 kg, Agua 0,300 kg, Azúcar 0,100 kg, Agar agar 0,003 kg, Aceite 0,500 kg

### Preparación:

#### **Subreceta 1:**

Licuar el pepino con piel sin pepas. Agregar el azúcar, el estabilizante de sorbete, agua y tequila, licuar hasta generar un líquido color verde. En la mantecadora o máquina de helados enfriar y mezclar hasta tener un sorbete aireado y suave. Congelar

#### **Subreceta 2:**

Hacer un almíbar de Jamaica, agua y azúcar. Agregar agar agar y mezclar con la licuadora de inmersión. Llevar a hervor. Agregar con un gotero hacia aceite casi congelado. Lavar el caviar con agua helada.

## Dulzor Callejero

<b>Realizado por:</b>	Sebastián Forero / Diego Quezada
<b>Tipo:</b>	Postre
<b>Porciones:</b>	10
<b>Foto:</b>	

### Ingredientes:

#### **Subreceta 1: Coyotas**

Harina 0,250 kg, Manteca de cerdo 0,125 kg, Agua 0,060 kg, Azúcar 0,050 kg

#### **Subreceta 2: Cajeta de tequila**

Dulce de leche 0,250 kg, Tequila 0,025 kg

#### **Subreceta 3: Chamoy**

Jamaica 0,10 kg, Agua 0,300 kg, Azúcar 0,050 kg, Restos de mango 0,060 kg, Tajín 0,015 kg, Durazno en almíbar 0,020 kg

#### **Subreceta 4: Puré de mango**

Mango 0,100 kg, Azúcar 0,025 kg, Xantana 0,003 kg

#### **Subreceta 5: Fresas con tequila**

Fresas 0,250 kg, Tequila 0,150 kg, Hierbabuena 0,005 kg, Menta 0,005 kg, Azúcar 0,300 kg

#### **Subreceta 6: Helado de menta y hierbabuena**

Leche 0,375 kg, Crema de leche 0,050 kg, Hierbabuena 0,015 kg, Estabilizante de helado 0,002 kg, Glucosa atomizada 0,015 kg, Azúcar 0,050 kg, Leche en polvo 0,015 kg, Licor de menta 0,015 kg

### Preparación:

#### **Subreceta 1: Coyotas**

Mezclar todo en un bowl. Laminar la masa fría. Cortar de la forma deseada con 1 cm de grosor. Hornear a 160°C por 10min

#### **Subreceta 2: Cajeta con tequila**

Incorporar los dos elementos

#### **Subreceta 3: Chamoy**

Hacer un almíbar con la Jamaica y el azúcar. Licuar los restos de mango, durazno en almíbar, tajín y la flor de Jamaica. Cernir los ingredientes y reservar en un biberón

#### **Subreceta 4: Puré de mango**

Licuar el mango con azúcar y agua. Reducir en el fuego. Licuar con la xantana, cernir y guardar en un biberón.

#### **Subreceta 5: Fresas con tequila**

Colocar las fresas enteras sin el tallo con el tequila, hierbabuena, menta y azúcar dentro de la funda al vacío y empacar. Dejar en refrigeración hasta el uso.

**Subreceta 6: Helado de menta**

Hervir la leche y dejar infusionar con la menta y hierbabuena por 30 minutos con la llama apagada. Colar la leche y dejar hervir con la crema y el azúcar. Licuar el resto de los ingredientes. En la mantecadora o máquina de helado airear y congelar el helado.

### Anexo C: Informe de ventas y resultados

<b>Business Dates</b>	10/19/2021 - 10/24/2021						
<b>Locations</b>	All						
<b>Revenue Centers</b>	Marcus.US						
<b>Group</b>	<b>Sales Less Item Disc</b>	<b>% Sales</b>	<b>% Major Group</b>	<b>% Family Group</b>	<b>Item Discounts</b>	<b>Qty Sold</b>	<b>Average Price</b>
Menú Estudiante.US	2.241,16	27,70%	57,80%		-37,5	98	22,87
menú Completo.US	1.937,50	24,00%	50,00%	86,50%	-37,5	79	24,53
menú Estudiante.US	295,02	3,60%	7,60%	13,20%	0	18	16,39
Entrada.US	8,64	0,10%	0,20%	0,40%	0	1	8,64
Cortesías de papas	4						
Menús vendidos totales	102						
Costo de menú teórico	5,10						
Suma de todas las requisición	481,95						
Costo de menú real	4,65						
Margen de contribución	78,50	%	1759,3106				
Food cost	21,50	%	481,85				

Durante la semana del 19 al 24 de noviembre se obtuvieron de ganancias totales \$2241,16 con la cantidad de 102 menús vendidos en los cuales 4 son cortesías de los padres de los estudiantes, 79 menús completos vendidos al precio de \$24,53 más impuestos, 18 menús de estudiantes vendidos al precio de \$16,39 más impuestos y una entrada sola al precio de \$8,64, esto, en resumen, de la semana.

El costo teórico del menú con la receta estándar que se realizó dio como resultado un valor por menú es de \$5,10 y el costo de en requisiciones de la semana es del valor de \$481,95 con dos requisiciones, una con el valor \$264,25 y la segunda con el valor \$217,70. Con esta información podemos sacar el costo del menú real que sería la suma de las dos requisiciones

dividido para la cantidad de ventas totales, lo que dio como resultado que el costo real del menú es de \$4,65.

Y, por último, se obtuvo de resultado que el food cost es de 21,50%, bajo a comparación a lo que se obtiene la industria que normalmente es un 30%, por lo que podemos ver que es rentable el menú y otorgó un margen de contribución del 78,50% lo cual significa como ganancia neta el valor de \$1759,31.

Durante el transcurso de la semana se realizaron cambios al menú con el fin de mejorar aspectos tales como la presentación, problemas con platos y hasta la forma de presentarlos. El primer cambio fue el de incorporarle una leche de tigre a la base de pulpo del aguachile por que mejoraba el sabor de nuestro plato. En los esquites se encontró un inconveniente y era que la grasa de la mayonesa se separaba cuando estaba en contacto directo con calor, especialmente cuando el plato estaba caliente; para solucionar este problema se tuvo que cambiar a un plato frío donde los esquites se mantenían calientes pero su textura seguía siendo cremosa. En la birria se quedó como decoración solo 4 componentes: la cebolla picada con cilantro, el rábano encurtido, la teja de parmesano y brotes; esta solución mejoró la presentación y la hizo más agradable. A la carne mechada se le colocó un poco de jugo para revivirla, para que esta no quede seca pero tampoco mucho por que en exceso tendía a regarse en el plato y dañar la presentación. Al comienzo del menú se enviaban 3 tortillas como acompañamiento de la birria, pero tras investigar y hacer preguntas a los comensales estos informaron que no hay carne suficiente para las tortillas, entonces se bajó a solo 2 unidades y en caso de que deseen más se podían facilitar.

## Anexo D: Diseño de menú

---

### *Street food México: De la calle a la mesa*

#### *Aguachile de pulpo*

Pulpo, fondo de pulpo, aceite de cilantro, tortilla frita, limón

(Jalisco)

---

#### *Esquites*

Choclo, mayonesa de cilantro, queso manaba, tajín, crema agria, jalapeños tatemados.

(México D.F.)

---

#### *Birria*

Caldo de birria, carne mechada, echalotes asados, cebollas encurtidas, rábanos laminados, teja de parmesano

(Jalisco)

---

#### *Sorbete de Aguas frescas*

Sorbete de pepino con limón, esferificaciones de jamaica

(Bebidas callejera de todo México)

---

#### *Dulzor Callejero*

Coyotas, cajeta con tequila, coulis de mango, pure de chamoy, mango deshidratado, fresas con tequila

(Sonora – Jalisco – Guanajato – México D.F.)

---

