

# **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo.**

## **Festivales por Asia**

**María Gracia Alvarez Báez  
Brandon Javier Valdivieso Nicolalde**

## **Gastronomía**

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

Quito, 19 de mayo de 2024

# **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo.**

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

**Festivales por Asia**

**María Gracia Alvarez Báez**

**Brandon Javier Valdivieso Nicolalde**

**Nombre del profesor, Título académico**

**Michael Koziol, D.Phil. Agricultural  
and Biological Sciences**

Quito, 19 de mayo de 2024

## © 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 Gracia Alvarez Báez

Código: 00321542

Cédula de identidad: 0503129108

Lugar y fecha: Quito, 19 de mayo de 2024

Nombres y apellidos: Brandon Javier Valdivieso Nicolalde

Código: 00321519

Cédula de identidad: 1724976533

Lugar y fecha: Quito, 19 de mayo de 2024

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## **UNPUBLISHED DOCUMENT**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

Asia es uno de los continentes que brinda una variedad cultural significativa. Debido a esto, a lo largo de este escrito se habla de la cultura de dicho continente y la importancia que se da a la familia dentro de la población, ya que este núcleo es considerado una de las facetas más importantes dentro de la vida de una persona. Las tradiciones y creencias características sirven como un conector a las raíces de estas, ya que se crea un momento de unión en donde por medio de recetas se transmite el cariño familiar. Esto se puede dar por medio de distintas festividades, como lo son: *Holi*, festividad de India, *Año nuevo chino*, *Chuseok* proveniente de Corea y, por último, el festival *Luz de Invierno* originario de Japón. En adición a esto, se hablará del té que es un símbolo característico de toda Asia.

Por otro lado, los ingredientes y preparaciones de cada país permiten crear una variedad gastronómica única en el mundo. Por lo que el menú “Festivales por Asia” busca demostrar y transmitir por medio de ingredientes, técnicas tradicionales y de vanguardia la riqueza culinaria que existe en el continente asiático. Además, con el fin de generar una experiencia, este representa en el montaje características esenciales de cada festival para así llevar al comensal a disfrutar y estar presente en cada uno de estos países y sus tradiciones empleando como medio nuestros platillos. Nuestro menú “Festivales por Asia” plenamente asiático, consta de 4 tiempos y un bajativo.

**Palabras clave:** Asia, familia, tradiciones, festividades y gastronomía

## ABSTRACT

Asia is one of the continents with significant cultural diversity. Because of this, this thesis reviews the culture of this continent and the importance that is given to family, since this core is considered one of the most important facets within the life of a person. Traditions and typical beliefs serve to connect people to their roots, as a moment of union is created where family affection is transmitted through recipes. This can be done through different festivities, such as *Holi*, festival of India, *Chinese New Year*, *Chuseok* from Korea and, finally the *Winter Light Festival* in Japan. Additionally, we will talk about tea, which is a characteristic symbol of all of Asia.

On the other hand, the ingredients and preparations of each country allow the creation of a gastronomic variety unique in the world. So, the menu “Festivales por Asia” seeks to demonstrate and transmit through ingredients, traditional and cutting-edge techniques the culinary richness that exists in the Asian continent. To generate an experience, each course presents essential characteristics of each festival to transport the diner to each country and its respective traditions. Our fully Asian menu consists of four courses and a digestif.

**Key words:** Asia, family, traditions, holidays, and gastronomy.

**TABLA DE CONTENIDO**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>INTRODUCCIÓN.....</b>                          | <b>8</b>  |
| <b>DESARROLLO DEL TEMA .....</b>                  | <b>9</b>  |
| <b>Cultura asiática .....</b>                     | <b>9</b>  |
| <b>Cultura gastronómica .....</b>                 | <b>11</b> |
| <b>La familia en Asia .....</b>                   | <b>13</b> |
| <b>India: Holi.....</b>                           | <b>15</b> |
| <b>Corea: Chuseok.....</b>                        | <b>17</b> |
| <b>China: Año Nuevo Chino.....</b>                | <b>19</b> |
| <b>Japón: Luz de Invierno.....</b>                | <b>20</b> |
| <b>El té en Asia.....</b>                         | <b>22</b> |
| <b>Cocina de vanguardia en nuestro menú .....</b> | <b>22</b> |
| <b>Nuestro menú .....</b>                         | <b>23</b> |
| <b>CONCLUSIONES .....</b>                         | <b>24</b> |
| <b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>           | <b>26</b> |
| <b>ANEXO A: RECETAS ESTÁNDAR.....</b>             | <b>29</b> |
| <b>ANEXO B: FOTOGRAFÍAS DE CADA TIEMPO.....</b>   | <b>37</b> |

## INTRODUCCIÓN

Asia es uno de los continentes con mayor diversidad en distintas áreas. La cultura que la engloba se contrarresta en varios aspectos con la ecuatoriana. Sin embargo, en ambas cosmovisiones y sociedades, la familia es un núcleo central en la vida de una persona (Botton, s.f). La relación y el reconocimiento de las raíces es un tema habitual dentro de Asia. Esto se puede ver reflejado en las creencias y tradiciones que son representadas por medio de las diversas celebraciones que existen en el territorio, como lo son: *Holi* (India), *Chuseok* (Corea), *Luz de Invierno* (Japón) y el *Año Nuevo Lunar* (China). En cada una de estas celebraciones se puede encontrar un común denominador, la reunión familiar y el reencuentro con las raíces.

Todo lo antes mencionado se materializa en la gastronomía. Esto se da debido a que durante los días festivos se realizan platillos tradicionales que son preparados en compañía de varios integrantes del núcleo. Estas son recetas familiares que se van transmitiendo de generación en generación. Por esto y para entender el comportamiento de las distintas sociedades mencionadas con anterioridad, es necesario conocer los aspectos culturales que hacen parte de la vida cotidiana del ciudadano asiático. Además de esto y, por la influencia de distintas corrientes filosóficas y religiosas que están en contacto y que moldean los aspectos económicos, políticos y socioculturales de cada región. Es necesario conocer la cultura gastronómica detrás de cada país, entiéndase los ingredientes principales, el significado de comer y la manera en la que la comida es servida.

De la misma manera, se detallará la importancia que tiene la familia dentro de la cultura asiática y como esta es parte fundamental en cada aspecto de la vida de un individuo y como esto se ve reflejado en cada festividad mencionada anteriormente. Así como su origen, concepto y propósito y como la gastronomía es una parte muy relevante dentro de cada uno. El menú “Festivales por Asia” busca representar cada festividad y de esta manera llevar a cada



comensal a experimentar todo el concepto que lo rodea. Esto, realizado en base a platos e ingredientes tradicionales llevado a cabo con técnicas modernas y emplatados innovadores y dinámicos que generen una experiencia completa. Es así que, a continuación, se explicarán los aspectos principales de la cultura asiática.

## **DESARROLLO DEL TEMA**

### ***Cultura asiática***

Asia es un continente de carácter masivo y, por lo tanto, diverso, siendo así, cuna de una gran variedad de culturas, religiones y tradiciones que han ido evolucionando a lo largo de milenios. Las prácticas y creencias en Asia están arraigadas en la filosofía, cultura, religión e historia. Éstas han logrado impactar e influenciar no solo a la sociedad local, sino también a una gran parte de la población mundial. Las diferentes religiones que existen en el continente son una parte fundamental de la sociedad asiática. Entre las principales se encuentran el budismo, el islam, el hinduismo, el confucionismo y el taoísmo (Galán, 2021). En adición a estas, se pueden encontrar diversas formas de espiritualidad indígena y otras tradiciones locales. Estas religiones han sido una suerte de moldeador en el aspecto espiritual, económico, político y cultura en la vida de las personas.

Por otro lado, la filosofía asiática ha significado a lo largo de la historia un influenciador en la forma en la que el mundo es percibido y en cómo las sociedades están estructuradas. Además, promueve valores como la búsqueda del conocimiento, el respeto y la armonía. De la misma manera, estas creencias tanto religiosas como espirituales se reflejan en una variedad de celebraciones y festivales coloridos que demuestran la gran variedad de diversidad cultural que existe. Aunque la mayoría suelen ser de carácter religioso, también existen aquellas que conmemoran la historia y tradición local. Estas celebraciones suelen estar acompañadas de

artes tradicionales de cada país, como lo son la caligrafía japonesa, la música coreana, la danza india y la pintura china (Universidad de los Andes Venezuela, 2011). Estas formas de expresión de creatividad son medios para transmitir valores, historias y emociones. Es importante llevar a colación, que cada festividad tiene como esencia fundamental, la reunión familiar y la reconducción con las raíces, de lo cual se hablará con mayor extensión más adelante.

En India, por ejemplo, el hinduismo y el budismo se encuentran entre las religiones más importantes. La religión es una parte central en la vida espiritual y cultural de la población. Entre sus creencias están la reencarnación, el karma y la adoración a múltiples deidades. Esto se puede ver evidenciado en diferentes festivales religiosos como *Diwali*, el *Holi* y el *Navaratri* (Bermúdez, 2018). Por otro lado, en cuanto a Corea la cultura coreana se ha visto influenciada significativamente por el confucianismo. Este ha promovido valores como la armonía social, el respeto hacia los ancianos y la lealtad a la familia. La educación es percibida como el camino de formación para el ser humano y, además, da reconocimiento. En adición a esto, la familia es el valor central dentro del ciudadano coreano por lo que, existen diversas festividades que llaman a la unión de la misma (Arellano, 2016). Una de sus festividades más importantes es *Chuseok*, fecha en la que las familias vuelven a reunirse, honran a sus ancestros y dan las gracias por las cosechas del año.

En China, en cambio, existen dos corrientes filosóficas importantes, el confucianismo y el taoísmo. Esta primera establece que cada individuo debe ser modelo de virtud, honradez y responsabilidad. Esto se ha llevado al ámbito político de manera significativa. En cuanto al taoísmo, en China *Tao* es el principio de todas las cosas. El Yin, principio femenino, oscuridad y luna; y el Yang, principio masculino, claridad y sol, son dos fuerzas opuestas que se generan por *Tao*. Cuando estas fuerzas se equilibran se consigue la armonía (Zhaoyuan, 2015). Una de sus celebraciones más importantes es el Año Nuevo Lunar, en el cual se realizan reuniones

familiares. Existen muchos fuegos artificiales y comidas tradicionales. Por último, está Japón, involucrada con el sintoísmo, religión indígena que venera a los espíritus conocidos como *Kami* y se relaciona estrechamente con la naturaleza y las tradiciones culturales del país. La visión japonesa de la existencia propia del ser se basa en una armonía entre el cielo, la tierra y el hombre. Existe un gran culto a la belleza de la naturaleza, por lo que el ciudadano japonés experimenta una tranquilidad de espíritu profundo (Lanzaco, 2008). Entre una de sus celebraciones principales está el Festival Luz de Invierno.

El continente ofrece ricas tradiciones y creencias que comparten un profundo sentido de identidad y espiritualidad. Esto se puede ver reflejado no solo en todo lo mencionado anteriormente, sino también en la vasta diversidad y riqueza gastronómica que existe en el territorio, por lo cual se explicará a continuación la cultura gastronómica del continente asiático

### ***Cultura gastronómica***

Asia es un continente que cuenta con una gran diversidad de productos a lo largo de su territorio, lo cual le ha permitido crear una gastronomía apasionante, con sabores complejos y potentes que atraen a gran parte de la población mundial. Por lo que, a continuación, se hablará sobre los ingredientes principales de cada cocina y las tradiciones y formas de comer en la mesa. Esto se realizará sobre cuatro países específicos en concreto: India, Corea, Japón y China.

En primer lugar, India cuenta con una cocina muy particular que llama la atención de muchas personas. El corazón de sus preparaciones son las especias, como lo son la cúrcuma, el cardamomo y el curry en polvo que se trata de una mezcla de entre 16 y 20 especias. Además de esto, también es importante el uso del jengibre, el arroz y *atta* que es una harina de trigo integral. En cuanto a legumbres entre los principales están las lentejas verdes y rojas, los garbanzos y el mung o soja verde. La forma de comer en la India es una particularidad que vale

la pena resaltar. Típicamente, la comida se sirve en platos grandes y servidos en el centro de la mesa para que sean compartidos. Es bastante común que la familia esté reunida alrededor de la mesa para fomentar la comunidad y conexión. Se usa la mano derecha para comer ciertos platos ya que se cree que la conexión con la comida aumenta y el sabor mejora, (Bermúdez, 2018). Durante el *Holi*, se preparan una variedad de platos salados como *Masala Dosa* y *Samosa* y dulces como *Kaju Barfi* y *Yalebi*. Entre estos, uno de los más conocidos es el *Dahi Vada*, aperitivo que consiste en bolitas fritas de lenteja sumergidas en yogurt, el cual sirvió como inspiración para la realización de la primera entrada de nuestro menú.

Por otro lado, se encuentra Corea que cuenta con una cocina en la que los fermentos forman parte fundamental. Se utiliza el *Meju*, que consiste en un bloque de soja seca, para producir fermentos como el *Kanjan* y *Kochujang*, que consiste en una pasta de chile fermentada y el *Doenjang*, que consiste en pasta de soja fermentada utilizada para hacer guisos. Tradicionalmente, el *Meju* se suele hacer por las mujeres del hogar durante la temporada de cosecha (Donghwa y Doyoun, 2015). Además, se suele usar sesamo, hojas de nabo y otro tipo de fermentos, tales como el *Kimchi*. En cuanto a la forma de comer, se suelen servir pequeños platos con distintas preparaciones realizados con varios métodos de cocción. Entre los principales están vegetales salteados, al vapor, fermentados o crudos. Esta tradición se llama *Banchan* y se sirve en el centro de la mesa como acompañantes (Delmonte, 2015). La mesa coreana *Soban* suele ser muy baja, por lo que los comensales se sientan en el suelo para fomentar una experiencia familiar e íntima. Durante el *Chuseok*, se preparan platos tradicionales como *Japchae*, fideos de batata salteados.

En cuanto a Japón, a los ingredientes principales son el arroz blanco, que se suele preparar con un grano corto y luego sazonado con vinagre de arroz, azúcar y sal, el miso, los encurtidos *tsukemono*, verduras cocinadas, sashimi, cerdo o pollo y tofu. Las tradiciones de

mesa en Japón consisten en servir la comida de manera estética y artística. Se busca que el comensal utilice todos sus sentidos para disfrutar de cada bocado. Las comidas familiares suelen estar envueltas en respeto mutuo y en los momentos de unión. Existen tres tipos de cocina para banquetes; estos son *honren ryori*, *chakaiseki ryori* y *kaiseki ryori* (Ministerio de Relaciones Exteriores de Japón, 2018). Estos se encuentran presentes en distintos restaurantes que mantienen los ingredientes frescos de temporada y su presentación original antigua.

Por último, está China, país con una gastronomía que se ha expandido mundialmente de manera significativa. Debido a lo mencionado anteriormente sobre la importancia del equilibrio, se suele pensar dentro de esta sociedad que solo cuando un plato tiene equilibrio en todos sus componentes puede ser un plato bueno y sano. En una mesa china siempre se puede observar abundancia de comida. Esta se sirve en mesas grandes y giratorias, lo que permite que los comensales puedan tomar lo que deseen. Esto se debe a que comer en China significa una celebración en cualquier momento del día (Zhaoyuan, 2015). Durante el Año Nuevo Lunar las comidas familiares son símbolo de celebración y se comparten deseos y fortuna.

Cada país mencionado con anterioridad cuenta con una gran variedad de productos y elaboraciones gastronómicas que se han extendido a lo largo del mundo y ha permitido conocer mucho de la cultura de cada territorio.

### ***La familia en Asia***

La familia es un tema fundamental en ciertos países, y es considerada un pilar que juega un rol importante en la vida de las personas. En cuanto a los valores que se tienen a la familia predomina el respeto y la lealtad a cada uno de los miembros de esta, en especial a padres y personas mayores. Por otro lado, una práctica muy común es la de vivir extendidamente con los miembros de la familia, esto quiere decir que en una casa llegan a estar varias generaciones y parientes, ya sean tíos, primos, padres y abuelos (Botton, s.f).

Parte importante de la familia en Asia es la educación que reciben los miembros, ya que se consideran un valor primordial se impulsa a alcanzar altos niveles de educación y a perseguir la obtención de carreras exitosas. Esto depende de varios factores, tal vez enseñanzas de generación a generación o simplemente el tipo de familia que sea ya sea conservadora o más liberal. Además, se debe mencionar un aspecto importante en la familia asiática es la religión, las cuales son varias como: cristianismo, budismo, islam, hinduismo, entre muchas más. Cada familia y sus prácticas religiosas pueden influir en las dinámicas o celebraciones que se comparten.

Es fundamental tener en cuenta que estas son algunas características generales y que pueden no aplicarse a todas las comunidades existentes o familias en Asia, ya que llegan a existir distintos significados dentro del continente en términos de tradiciones culturales, costumbres y prácticas gastronómicas.

Por un lado, en India la estructura familiar llega a adoptar una forma ampliada, abarcando múltiples generaciones que residen en un mismo sitio. No se puede subestimar la importancia de los vínculos familiares, ya que resaltan la veneración de las personas mayores y la suma importancia de la unidad familiar. El concepto de familia se considera un pilar de apoyo crucial, y el momento de tener hijos se lo considera como una bendición y se considera una responsabilidad. Se menciona la preservación de las costumbres familiares tradicionales sigue estando profundamente arraigada en la sociedad india.

En China ha ido teniendo variaciones en la parte familiar, lo que ha resultado en cambios en las estructuras de la familia misma. Un momento que intervino en esto fue la política de urbanización. Si bien se conoce que las familias grandes fueron algo tradicional del país, las familias nucleares se han vuelto aún más frecuentes, en especial en zonas urbanas. A

pesar de todos estos cambios significativos, los valores, la educación y las festividades en China son fundamentales para seguir uniendo esos lazos familiares (Botton, s.f)

En la parte familiar de Japón suelen ser nucleares, con un fuerte énfasis en la jerarquía y el respeto. Sin embargo, aún el matrimonio se lo sigue considerando importante. Se debe mencionar que por parte de educación son prioridades en este país, con presiones académicas significativas. Otro lado de transformación por parte de lazos familiares es la tecnología que ha influido en las relaciones intrafamiliares. Aunque existe cierta homogeneidad cultural, las dinámicas familiares pueden variar entre áreas urbanas y rurales, y entre las distintas generaciones. Sin embargo, las festividades siguen siendo un gran pilar que gira alrededor de las familias por sus significados y el porqué de cada celebración (Allard, 2012).

Por último los lazos familiares en Corea también son nucleares “a pesar de ser una familia extensa una influencia significativa de las tradiciones confucianas (valores humanos como la armonía), también se tiene distinguida que educación es valorada, y se lleva a cabo una presión académica sobre los hijos” (McGoldrick *et al*, 2005).

Los valores dentro de la familia son pilar para una buena relación, en esta predomina la lealtad, armonía y el respeto hacia las personas adultas y mayores del vínculo cercano. Además, las tradiciones son importantes en Corea por sus momentos familiares de compartir y unión. En estas se observa la inculcación de valores, educación y sobre todo lo que es una familia en cada uno de estos países, sin embargo, algo característico que poseen estos mismos son el significado de las festividades alrededor de las familias asiáticas, un importante pilar para la buena relación familiar y sobre todo el compartir.

### ***India: Holi***

Un festival que se celebra en India y es uno de los más importantes es el *Holi*, también conocido como “Festival de los Colores” o “Festival de Primavera”. Este festival nace de una

leyenda mitológica; más específico, de la leyenda de *Prahlada* y *Holika*, la cuales la representación que simboliza la victoria del bien ante el mal. Un poco sobre esta historia, comienza con el personaje *Prahlada*, el cual es un seguidor del dios *Vishnu*, además de ser protegido de *Holika*, que es la hermana malvada del rey *Hiranyakashipu*, cuya hermana había intentado quemarlo. Esta leyenda mitológica se une con esta festividad, haciendo recordar la importancia sobre la victoria de la bondad y el bien.

Los preparativos para el Festival *Holi* se dan con anticipación. Las personas que desean participar compran polvos de colores llamativos y realizan reuniones con familiares y amigos. La parte gastronómica desempeña un rol crucial, ya que en esa época se llegan a preparar platillos especiales (salados) y una variedad de platillos dulces para compartir durante las celebraciones. Sin embargo, la música y los bailes típicos también son parte de la cultura y son parte central del festival, creando un entorno animado y lleno de experiencias (Bermúdez, 2018).

Aunque el *Holi* tiene sus orígenes en la India, simplemente ha ido ganado popularidad en todo el mundo. Se debe mencionar que tanto la comunidad hindú como los no hindúes participan en este festival, llegando así a promover valores como unidad y la diversidad cultural. Esta globalización del *Holi* ayuda entender que no hay límites culturales y esto ha hecho sobrepasar fronteras y unir a personas de diferentes regiones o nacionalidades en la celebración de la vida y el bien.

En el festival hay mucha diversión y emoción; sin embargo, es esencial tener en cuenta en el *Holi* un cierto reglamento para el respeto mutuo y en sí, para promover la práctica responsable y segura. Una de estas reglas, es el uso de colores naturales y tomar ciertas medidas para la protección de los ojos y la piel. Por último, la regla primordial en este festival es el respeto hacia los demás, teniendo en cuenta límites personales que durante las celebraciones



son importantes para garantizar que esta experiencia del *Holi* sea disfrutada al máximo por todos de manera positiva.

Se puede argumentar que *Holi* es más que un festival de colores o de la primavera; es una celebración que significa alegría, la amistad y el compartir de la familia o seres queridos. La diversidad de colores y la energía positiva hacen que este festival tenga un significado más allá de la diversión, sino brindar una experiencia completamente única que rompe estas barreras culturales, haciéndonos reflexionar sobre la importancia de la igualdad, la unidad y la victoria de la bondad ante el mal.

### **Corea: *Chuseok***

En Corea, el *Chuseok* es una de las tres principales fiestas tradicionales del país. Antes solía llamarse “*Hangawi* [한가위]”, cuyo significado hacía referencia al gran punto medio del otoño. Sin embargo, esto ha cambiado con los años y hoy en día se usa la palabra “*Chuseok* [추석]”, que significa de manera literal “tarde de otoño”. Además, durante esta época específica del año, la manera de saludar es diferente, pues se dice “좋은 추석 보내세요 [*choun chuseok boneseyo*]”, que significa “que lo pases bien en Chuseok” (Kim, 2023).

Por otro lado, existen diferentes teorías sobre su surgimiento. Esta celebración se lleva a cabo el décimo quinto día del mes octavo del calendario lunar. Durante los tres días festivos, las familias suelen reunirse para realizar diferentes costumbres propias relacionadas a esta fecha. Las reuniones se caracterizan por estar envueltas en un sentimiento de abundancia y gratitud. En cuanto al origen existe una creencia popular, que establece que el nacimiento del *Chuseok* está en *Gabae*, el cual inició en el reinado del tercer rey de Silla. Sin embargo, también existe la teoría de que podría haber sido el principio de una celebración hacia la luna de las

cosechas por parte de chamanes (Milo, 2022). Esto quiere decir que esta festividad pudo surgir como parte de un ritual de culto.

*Chuseok* es una tradición ancestral que rinde honor a los antepasados y actualmente, esta festividad sirve como un momento de unión para las familias coreanas (Milo, 2022). Existen varios pasos a realizar durante esta fecha. En la mañana, por ejemplo, se realiza *charye*, ritual que consiste en que cada miembro del núcleo familiar debe llevar ropa nueva para así poder sentarse a comer. Durante estas primeras horas de la mañana, la comida típica son los *songpyeon*, pastelitos de arroz que van acompañados con un licor tradicional. Después de esto, la familia se dirige hacia los cementerios en donde están enterrados sus ancestros. Aquí, se limpian los espacios mediante un proceso conocido como *Beolcho*. Para así, realizar una ceremonia de agradecimiento y honor (Milo, 2022). Además de esto, también se suele realizar un baile tradicional en el que un grupo de mujeres danzan en un círculo mientras cantan para augurar una buena cosecha.

Cómo se suele acostumbrar, durante esta fecha se preparan muchas recetas tradicionales para celebrar en familia. Estas comidas se caracterizan por ser fáciles de compartir. Entre estas se encuentran (Kim, 2023):

- *Japche*: fideos transparentes salteados con verduras,
- *Galbi*: costillas marinadas, y
- *Songpyeon*: pasteles de arroz con semillas de sésamo como relleno, suelen tener forma de medialuna.

Estos platos suelen ser acompañados con una bebida alcohólica que se da como resultado de la fermentación de arroz y trigo. Esta recibe el nombre de “*Makgeolli* [막걸리]” (Kim, 2023).

### ***China: Año Nuevo Chino***

El festival más importante de toda China es el Año Nuevo Chino y es uno de los eventos más significativas en la cultura china. En este periodo de año que ocurre en el mes de febrero, millones de personas en China y personas alrededor de todo el mundo viajan kilómetros para unirse a celebrar el cambio en el calendario lunar chino. Se debe mencionar que el año actual que es 2024, es el inicio y la llegada del Año del Dragón (Herrera, 2024):

“El dragón para esta cultura es un símbolo importante y, además una criatura mitología en China que ha sido conservado y asociado con la fortuna, la nobleza y la fuerza. Este 2024, según el zodiaco chino, es el Año del Dragón, pero de la madera (1 de los 5 elementos), uno de los doce animales del horóscopo chino. Se piensa que aquellos nacidos en este año poseen ciertas características como: la inteligencia, la ambición y la pasión”.

El Año Nuevo Chino se rige al calendario lunar, por lo que las fechas puede variar cada año; frecuentemente los días caen entre finales de enero y mediados de febrero, en este caso el 10 de febrero. Se puede recalcar que la festividad se celebra un período de aproximadamente quince días, culminando con la popular celebración del Festival de los Faroles (Herrera, 2024).

Esta celebración comienza con varias acciones dentro y fuera de casa y son una serie de tradiciones que tienen un simbolismo. Uno de estos es la limpieza de las casas, la cual tienen de significado la erradicación de mala suerte del año pasado, mientras tanto se adorna la casa con elementos de tonos rojos y naranjas, considerado el color suerte y de la prosperidad. Sin duda, este festival se caracteriza por las reuniones familiares y las comidas tradicionales que son un parte fundamental, así llegando a unir aún más los lazos familiares y compartiendo buenos augurios para el año presente.

No debemos dejar a un lado lo que ocurre en todo China. Lo que caracteriza mucho a este festival son sus desfiles coloridos y además la acompañado con la presencia de fuegos

artificiales cuyos son elementos muy vistos en las calles en la celebración del Año Nuevo Chino. Analizando con atención estos desfiles cuenta incluir enormes dragones y leones danzantes que son una especie de títeres enormes, que se mueven al ritmo de la música tradicional, logrando así un ambiente festivo en todas las calles de las ciudades.

La festividad llega a su fin con el Festival de los Faroles. Durante este evento, toda la comunidad se reúne para iluminar con linternas de colores a base de papel, así creando un espectáculo visual el cual tiene significado que esta luz será una guía hacia un futuro brillante. Se cree en esta cultura que tener pensamientos positivos y una actitud buena al comenzar el año traería fortuna y la prosperidad a los hogares. En resumen, el año nuevo chino es un festival que reúne todas las tradiciones más simbólicas del país y consigo un mensaje cultural. Este tipo de festividad no solo marcan el inicio del año, sino que también promueve la relación familiar, la reflexión y deseo de un futuro próspero. Actualmente este evento se considera culturalmente diverso y sigue siendo una celebración popular y espera por todo el mundo, por unir personas de diversos países y el compartir cultural.

### ***Japón: Luz de Invierno***

Japón posee una gran variedad de gastronomía y cultura. Su festival tradicional “Luz de invierno” atrae un sin número de turistas y a la vez, ilumina el cielo de luz y colores durante la temporada de invierno. Se debe mencionar que este festival se los conoce como "Winter Illuminations", en donde se aprecia la creatividad humana y la naturaleza en sí. Es un evento que destaca en la cuidada de *Nabana no Sato*, en la prefectura de Mie. Este festival consiste que las personas colocan millones de luces de colores y cualquier variedad de estas, lo que logra iluminar toda la ciudad con varios paisajes y vistas increíbles. Este festival comienza desde el 22 de diciembre hasta el 20 de marzo, que es la temporada de invierno en Japón. Algo interesante es que usan todo de su alrededor lagunas, parques y bosques para crear una

experiencia y recuerdo único en las familias. Sin embargo, este festival no tiene una historia, pero se creó para dar un espectáculo visual a sus pobladores y, actualmente, es uno de los más importantes dentro del país nipón

Es muy común este tipo de festival acompañarlo de delicias gastronómicas callejeras mientras pasean entre las calles de *Nabana no Sato*. La cocina japonesa se caracteriza por sus alimentos llenos de frescura y variedad que se puede apreciar un festín durante el invierno. Los platos más icónicos que se podrán encontrar es la *nabe*, la cual es una olla caliente llena de caldo con sabor potenciado y contiene varios ingredientes frescos como verduras, proteína y ciertos mariscos, lo cual lo hace ideal para la noche fría del festival.

Por otro lado, existen otras variedades gastronómicas, y entre estas se incluye el *yakiniku*, una experiencia de barbacoa japonesa en donde los comensales pueden cocinar sus propias proteínas y demás comidas. Consiste en pasar a la mesa una variedad de carnes con una parrilla en la mesa, y servido con un *udon*, guiso caliente característico por la presencia de varios ingredientes como bolitas de marisco, arroz, tofu y ciertos vegetales. Se debe mencionar que cada una de estas guarniciones son cocidas en el caldo que potencia el sabor y aromas.

Además, hay varios otros lugares en Japón que albergan festivales de luces de invierno durante el período navideño. Tokio, por ejemplo, ofrece a los visitantes la oportunidad de maravillarse con una serie de instalaciones luminosas que transforman por completo el paisaje urbano en un espectáculo fascinante. En Osaka, la "Iluminación Osaka Midosuji" crea un encantador camino iluminado, mientras que el "Arashiyama Hanatouro" de Kioto ofrece una experiencia única al adornar las calles del distrito de Arashiyama con faroles tradicionales y lámparas vibrantes.

En pocas palabras, los festivales de luces invernales en Japón presentan una oportunidad exclusiva para disfrutar plenamente del encanto y el esplendor de la temporada,

complementados con una deliciosa cocina japonesa que aporta una sensación de comodidad y satisfacción a la ocasión. Ya sea deleitándose con las fascinantes exhibiciones de luces o deleitándose con las deliciosas delicias de la gastronomía japonesa, la temporada de invierno en Japón es sin lugar a duda una época de celebración y puro disfrute.

### ***El té en Asia***

Esta bebida remonta su origen en el continente asiático en 2737 a.C., cuando el emperador chino Shen Nong notó que hojas de *Camelia* habían caído en un cuenco con agua hervida. Desde entonces el té se empezó a consumir por fines médicos y se volvió parte del cotidiano. Años más tarde, durante la dinastía *Tang*, el té impactó en la economía y sociedad. Esto se debía a que el té se convirtió en la primera forma de pago de impuestos en China, asociándolo a la sofisticación y elegancia. Por lo tanto, se expandió de manera significativa hacia otros países asiáticos como lo es Japón (Mandujano, 2021).

La importancia del té recae en las técnicas tradicionales que se utilizan para su elaboración y las costumbres que se han desarrollado en torno a éstas. La recolección de las hojas de forma manual eleva aún más el valor espiritual y social que esta bebida tiene en el continente. Actualmente, existen seis categorías de té desarrolladas por los productores: verde, oscuro, *oolong*, amarillo, blanco y negro. Este se sirve hervido o preparado en la cotidianidad de los asiáticos; es tal la importancia que está presente en ceremonias como bodas. Por otro lado, se debe entender al té como símbolo de identidad compartida entre las comunidades. Esto se transmite por medio de las familias (UNESCO, 2022).

### ***Cocina de vanguardia en nuestro menú***

Este movimiento de cocina de vanguardia revolucionó la cocina al romper con todo lo previamente establecido y surgió en el país vasco durante las décadas de los 80 y 90 (Tortosa, 2012). Entre los principales promotores se encuentran José Mari Arzak y Ferrán Adria. El

vanguardismo consiste en promover una cocina creativa en la que la estética representa un elemento muy importante, sin dejar de lado el protagonismo que debe tener el sabor. Como su nombre lo dice, se trata de una cocina que emplea técnicas modernas, con las cuales se busca jugar con las texturas y temperaturas. Entre estas se encuentran la gelificación, esferificación, cocción a baja temperatura, nitrógeno líquido, cocción al vacío y demás (Tortosa, 2012). Por lo tanto, se puede decir que la cocina de vanguardia busca constantemente la innovación.

Parte de esta cocina consiste en dar un giro a las preparaciones tradicionales para que puedan ser presentadas de una manera más estética y moderna, acorde a los lineamientos de un restaurante “fine dining”. Debido a esto, nuestro menú busca exaltar la riqueza tradicional y gastronómica de cada país seleccionado empleando técnicas vanguardistas. Entre algunas de las técnicas utilizadas se encuentran: tuile de sésamo negro y blanco, polvos de zanahoria y remolacha, yogurt de cilantro, aire de limón y shiso, gelatina de frutilla, gel de lychee y aceite de kochugaru.

### ***Nuestro menú***

La armonía entre la técnica y la búsqueda de sabores que evoquen a recuerdos o, a su vez, generen nuevos y el innegable respeto por las raíces, tradiciones y culturas. El ámbito de la cocina asiática ha servido como una fuerza transformadora, dando forma a la identidad personal e influyendo en futuras elecciones profesionales, al tiempo que fomenta fuertes lazos de amistad y nos otorga la libertad de dar rienda suelta a nuestra creatividad y explorar el mundo a través de la lente de la gastronomía.

De esta manera, nace “Festivales por Asia”, un menú que busca adentrar a cada comensal en las tradiciones familiares asiáticas, entiéndase India, Corea, Japón y China, mediante las principales festividades de cada territorio. De esta manera, se transporten y sean parte de cada costumbre. Por lo cual, buscamos priorizar la experiencia del comensal mediante

distintos elementos y emplatados interactivos que evoquen a las actividades realizadas en cada celebración.

La gastronomía asiática no solo es un manifiesto constante de sus raíces, sino que además exalta sus tradiciones, las cuales han llegado a impactar y a estar presentes en todo el mundo. Debido a esto, dentro de nuestro menú buscamos materializar cada festividad con recetas tradicionales como base que han sido modificadas y adaptadas para brindar platos con ingredientes representativos de cada país. Pero que, además, a pesar de la preservación de lo tradicional como se acostumbra en Asia, implementamos técnicas de vanguardia que elevan los platos creados a Alta Cocina, con el fin de mantener un equilibrio entre lo tradicional y lo moderno, y siempre buscando evocar al respeto.

Es así como, la creación de este menú engloba y representa no solamente sabores que provocan placer en el paladar, sino también los recuerdos y costumbres del continente. Nuestro menú representa a cada familia asiática que abre las puertas de su casa a forasteros y permite explorar y celebrar su cultura. Este no es un menú, es una experiencia completa.

## **CONCLUSIONES**

Finalmente, se puede mencionar que la cultura asiática se ha expandido a nivel global debido a la diversidad que contiene. Parte fundamental de ésta es la gastronomía, pues engloba tradiciones y costumbres, además de varios ingredientes y preparaciones que son apreciados por su sabor y complejidad. Es así como, por medio de la creación del menú “Festivales por Asia”, se buscó trasladar a los comensales a cada país seleccionado con el fin de interactuar a grandes rasgos con las celebraciones escogidas. Esto se logró por medio de preparaciones inspiradas en recetas típicas de las familias asiáticas y de emplatados dinámicos. Debido a esto, se realizaron preparaciones con ingredientes de cada país en un estilo de cocina vanguardista



con el fin de lograr un equilibrio entre lo tradicional y moderno, teniendo en cuenta el respeto hacia cada cultura del continente.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Allard, B. (2012). *Notas sobre el papel de la familia en el desarrollo económico de Japón*.

<https://www.redalyc.org/pdf/5350/535055523004.pdf>

Arellano, L. (2016). Sociedad y cultura en la República de Corea. *México y la cuenca del pacífico*, 5(15), 13-22.

[http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2007-53082016000300013&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-53082016000300013&lng=es&tlng=es).

Bermúdez, R. (2018). Turismo emisor de la India: una realidad que debemos conocer.

Revista Vinculando, 16 (2).

[https://vinculando.org/vacaciones\\_viajes/turismo\\_sostenible/turismo-emisor-de-india.html](https://vinculando.org/vacaciones_viajes/turismo_sostenible/turismo-emisor-de-india.html)

Botton, F. (s.f). *La familia y el estado en China y Singapur*.

[file:///C:/Users/brand/Downloads/admin,+34-110-1999-04551\\_000160331.pdf](file:///C:/Users/brand/Downloads/admin,+34-110-1999-04551_000160331.pdf)

Delmonte, R., (2015). Restaurantes coreanos en la Ciudad de Buenos Aires. Comida, cultura e identidad en la diáspora. *Sociedade e Cultura*, 18(1), 29-40.

Donghwa, S. y Doyoun, J. (2015). Korean traditional fermented soybean products: Jang.

*Journal of Ethnic Foods*, (2)1. 2-7. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2015.02.002>.

Galán, C. (2021). *Día mundial de la religión: semejanzas y diferencias entre las mayores religiones en el mundo*. <https://www.businessinsider.es/semejanzas-diferencias-principales-religiones-mundo-790405>

Herrera, H. (2024). *Año Nuevo Chino 2024: qué significa el dragón*.

[https://www.larazon.es/internacional/asia/ano-nuevo-chino-2024-que-significa-dragon\\_2024020965c5fe24344c980001b47774.html](https://www.larazon.es/internacional/asia/ano-nuevo-chino-2024-que-significa-dragon_2024020965c5fe24344c980001b47774.html)

- Kim, S. (2023). *Chuseok [추석]: la fiesta con un puente largo para los coreanos*.  
<https://verdaderokimchi.com/blogs/kimchi-que-es/chuseok-fieta-corea>
- Lanzaco, F. (2008). *Religión y Espiritualidad en la sociedad japonesa contemporánea*.  
 Universidad de Sofía. Tokio, Japón. <https://core.ac.uk/download/pdf/61911673.pdf>
- Mandujano, (2021). *El té en Asia*. Coordinación de Humanidades. UNAM.  
<http://pueaa.unam.mx/>
- McGoldrick, M., Garcia-Preto, N. A., & Giordano, J. (Eds.). (2005). *Ethnicity and family therapy, third edition* (3rd ed.). Guilford Publications.
- Milo, A. (2022). *Qué es Chuseok, la festividad coreana que celebra la abundancia y agradece a los antepasados*. National Geographic. <https://www.ngenespanol.com/el-mundo/chuseok-la-ancestral-festividad-coreana-que-honra-a-los-antepasados/>
- Ministerio de Relaciones Exteriores. (2018). *Cultura gastronómica japonesa*. WebJapan.  
[https://web-japan.org/factsheet/es/pdf/S36\\_food.pdf](https://web-japan.org/factsheet/es/pdf/S36_food.pdf)
- Tortosa, J. (2012). *La cocina de vanguardia: Cuando los restaurantes dan paso a los espacios de sensaciones*. [https://ddd.uab.cat/pub/disturbis/disturbis\\_a2012n12/disturbis\\_a2012n12a15.pdf](https://ddd.uab.cat/pub/disturbis/disturbis_a2012n12/disturbis_a2012n12a15.pdf)
- UNESCO. (2022). *Técnicas tradicionales de elaboración del té y prácticas sociales asociadas en China*. <https://ich.unesco.org/es/RL/tecnicas-tradicionales-de-elaboracion-del-te-y-practicas-sociales-asociadas-en-china-01884>
- Universidad de los Andes Venezuela. (2011). *Los valores culturales asiáticos y su repercusión en el éxito de China: una mirada desde occidente*.  
<https://www.redalyc.org/pdf/543/54328502006.pdf>

Zhaoyuan, L. (2015). *La gastronomía china - un tesoro culinario milenario*. Universitat Politècnica de València. <http://hdl.handle.net/10251/60640>

## ANEXO A: RECETAS ESTÁNDAR

# India - Holi

**Realizado por:** María Gracia Álvarez y Brandon Valdivieso

**Tipo:** Entrada 1- India (Holi)

**Porciones:** 5 pax

## **Ingredientes:**

### **Vada:**

250 gr Garbanzo  
50 gr Pimiento Morrón Rojo  
10 gr Ajo  
20 gr Perejil  
10 ml Aceite Oliva  
1 und Huevo  
100 gr Apanadura  
100 gr Harina

### **Salsa Curry y Mango:**

150 gr Mango  
40 gr Curry Pasta Roja  
80 ml Leche Coco  
40 gr Cebolla Perla  
5 gr Ajo  
5 gr Sal  
5 gr Pimienta  
5 gr Comino  
25 ml Acuafaba

### **Yogurt Perejil:**

## **Preparación:**

### **Vada:**

- Cernir la lata de garbanzos, dejando aparte el Acuafaba.
- Tatemar el pimiento morrón rojo y limpiar.
- En la licuadora aumentar: garbanzo, ajo, perejil, sal, pimiento, Acuafaba y licuar todo hasta tener una mezcla homogénea.
- Realizar porciones de 65 gr y apanar con harina, hueco y apanadura.
- Mandar a freír hasta que este dorado y crujiente.

### **Salsa Curry y Mango:**

- Para empezar, realizar una brunoise de cebolla y ajo.
- Pelar el mango y tener pedazos pequeños. (No debe ser regular)
- Aparte en una olla mediana hacer un refrito con aceite, cebolla y ajo.
- Colocar el curry en pasta y los condimentos: sal, comino, pimienta.
- Cocinar por 5 min y agregar el mango picado con el Acuafaba.
- Que se cocine hasta quedar como una compota, poner la leche de coco y cocinar otros 5 min.
- Con la ayuda de un turbo licuar y cernir.
- La salsa esta lista.

### **Yogurt Perejil:**

100gr Yogurt Griego Natural  
30 gr Perejil  
5gr Sal

### **Polvo Zanahoria:**

80 gr Zanahoria  
15 gr Mantequilla  
15 gr Maicena  
5 gr Sal

### **Polvo Remolacha:**

80 gr Remolacha  
15 gr Mantequilla  
15 gr Maicena  
5 gr Sal

### **Tuile Sésamo Negro y Blanco:**

20 gr Glucosa  
76 gr Mantequilla  
76 gr Azúcar Micro  
48 gr Harina  
40 gr Sésamo Negro  
40 gr Sésamo Blanco  
40 ml Crema leche

### **Granada Fresca:**

5 gr Granada

- En una licuadora, agregar el yogurt y el cilantro.
- Obtener una mezcla homogénea.
- Corregir sal y poner en un squeezy.

### **Polvo Zanahoria:**

- Realizar un pure tradicional con la zanahoria, pasar el pure a una olla.
- Colocar maicena y la mantequilla, revolver y cocinar hasta obtener una masa homogénea.
- En una lata con siltpack extender la mezcla. (debe quedar fino)
- Cocinar en horno a 170 grados por 20 min. El color debe cambiar y tener una textura crujiente.

### **Polvo Remolacha:**

- Realizar un pure tradicional con la remolacha, pasar el pure a una olla.
- Colocar maicena y la mantequilla, revolver y cocinar hasta obtener una masa homogénea.
- En una lata con siltpack extender la mezcla. (debe quedar fino)
- Cocinar en horno a 170 grados por 20 min. El color debe cambiar y tener una textura crujiente.

### **Tuile Sésamo Negro y Blanco:**

- En una olla pequeña, juntar la glucosa, mantequilla (cubos pequeños), crema de leche y azúcar.
- Llevar a fuego suave, revolviendo constantemente para que la mezcla no se queme. Calentar hasta hervir.
- Retirar del fuego, agregar los dos tipos de sésamo y la harina tamizada. Obtener una mezcla homogénea.
- En una lata con siltpack, extender la mezcla
- Cocinar en el horno por 10 min a 150 grados C.
- Sacar las latas y enfriar, cortar en pedazos irregulares.

### **Granada Fresca:**

- Colocar la granada en forma aleatoria de plato para brindar color.

# Corea - Chuseok

**Realizado por:** María Gracia Álvarez y Brandon Valdivieso

**Tipo:** Entrada 2- Corea (Chuseok)

**Porciones:** 5 pax

## **Ingredientes:**

### **Mandu (Cerdo y Camarón):**

200 gr Cerdo Molido  
180 gr Camarón Pelado  
100 gr Masa Wonton  
10 gr Ajo  
10 gr Cebollín  
6 gr Jengibre  
30 ml Salsa Soya  
15 ml Aceite Sésamo  
5 gr Sal  
5 gr Pimienta

### **Caldo Soya y Vegetales:**

40 gr Alga Kombu  
100 gr Zanahoria  
100 gr Cebolla  
3 gr Laurel  
6 gr Ajo  
10 gr Ají seco  
10 gr Bonitos Hojuelas  
1 lt Agua

## **Preparación:**

### **Mandu (Cerdo y Camarón):**

- En un robo cup, moler el cerdo y el camarón.
- Con las manos (uso de guantes) agregar el resto de los ingredientes y amasar, hasta tener una mezcla homogénea (una pasta).
- Aparte con una corta pasta circular, cortar la masa Wonton y colocar en una bandeja con un poco de maicena,
- Con la ayuda de 2 cucharas poner un poco del relleno en el centro de la masa y realizar la forma.
- Para cocinar, calentar una olla con agua. Cuando haga ebullición, colocar los mandus hasta que se hagan duros (3 min)

### **Caldo Soya y Vegetales:**

- Lavar el alga kombu con un papel mojado. En una olla colocar el alga y agua, dejar reposar por 1 hora.
- Prender el fuego y aumentar el resto de los ingredientes en forma de mirepoix.
- Dejar reducir la sopa aproximadamente 1 hora.
- Cernir y ya servir.

100 ml Salsa Soya

**Batata Frita:**

200 gr Batata (Camote)  
1 lt Aceite Vegetal  
2 gr Sal

**Encurtido Rabano:**

200 gr Rábano  
100 gr Vinagre  
10 gr Sal  
25 gr Azúcar  
50 ml agua

**Encurtido Zanahoria:**

200 gr Zanahoria  
100 gr Vinagre  
10 gr Sal  
25 gr Azúcar  
50 ml agua

**Aceite Kochugaru:**

50 gr de Kochugaru  
10 gr de Sal  
100 ml Aceite

**Batata Frita:**

- Pelar y laminar la batata, cortar en juliana y freír.
- Agregar sal.

**Encurtido Rabano:**

- Realizar la mezcla de los líquidos, sal y el azúcar en una olla y llevar a ebullición. (Reservar)
- Laminar delgadamente el rábano.
- En un tarro hermético guardar el rabano con la mezcla de encurtido.

**Encurtido Zanahoria:**

- Realizar la mezcla de los líquidos y el azúcar en una olla y llevar a ebullición. (Reservar)
- Cortar en brunoise la zanahoria.
- En un tarro hermético guardar la zanahoria con la mezcla de encurtido.

**Aceite Kochugaru:**

- Realizar una infusión del kochugaru en el aceite y turbear.
- En un litrero, colocar un cernidor con papel filtro y colocar el aceite.
- Dejar reposar por horas y listo para usar.



# Japón – Luz de Invierno

**Realizado por:** María Gracia Álvarez y Brandon Valdivieso

**Tipo:** Fuerte- Japón (Luz de Invierno)

**Porciones:** 5 pax

## **Ingredientes:**

### **Tecla Cerdo Japones:**

1 kl gr Tecla Cerdo  
15 gr Sake  
5 gr Ajo  
10 gr Cebollín  
5 gr Jengibre  
25 ml Salsa Soya  
15 ml Mirin  
15 ml Salsa Pescado  
10 ml Aceite Sésamo  
5 gr Sal  
5 gr Pimienta

### **Edamames Salteados:**

100 gr Edamame  
20 gr Cebolla  
5 gr Ajo  
10 ml Aceite  
3 gr Sal

### **Aire Limón:**

100 ml Zumo Limón  
8 gr Sucro  
100 ml TPT

## **Preparación:**

### **Tecla Cerdo Japones:**

- Cortar el cebollín y la cebolla (corte mirepoix), machacar los ajos y rallar el jengibre.
- En un bowl grande, mezclar todos los ingredientes.
- Aparte colocar esta mezcla en una bolsa de vacío, con la tecla del cerdo y sellar.
- Colocar una olla grande con agua caliente y regular la temperatura con ayuda de una Termo. Cocinar el cerdo a 70 grados C por 17 horas.
- Pasado el tiempo de cocción, sacar el cerdo y porcionar con peso de 150 gr

### **Edamames Salteados:**

- Realizar una brunoise de cebolla y ajo.
- En una sartén calentar aceite, y saltear la cebolla, ajo y los edamames
- Poner sal.

### **Aire Limón:**

- Incorporar todos los ingredientes y con un turbo montar el aire.

**Salsa Teriyaki:**

60 gr Sake  
 5 gr Ajo  
 5 gr Jengibre  
 120 ml Salsa Soya  
 60 ml Mirin  
 5 gr Sal  
 5 gr Pimienta  
 60 ml Azúcar

**Croqueta Arroz Bomba:**

180 gr Arroz Bomba  
 2 und Huevo  
 80 gr Panko  
 80 gr Harina  
 40 gr Alga Kombu  
 5 gr Sal

**Papel Arroz:**

50 gr Papel Arroz  
 3 gr Sal  
 100 ml Aceite

**Salsa Teriyaki:**

- Rallar el ajo y jengibre formando una pasta. Cortar en brunoise la cebolla.
- Aparte en una cacerola mezclar todos los ingredientes y poner a fuego alto, disolver bien el azúcar en este caso.
- Cuando la mezcla hierva, bajar el fuego y dejar cocinar por 15 min.
- Finalmente colar y listo para servir.

**Croqueta Arroz Bomba:**

- Lavar el alga kombu con un papel mojado. En una olla colocar alga, agua y el arroz bomba. (El arroz se debe lavar 4 – 5 veces hasta que su agua este limpia)
- Llevar a hervor y tapar, cocinar por 15 a 20 min.
- Una vez enfriado el arroz, formar las bolitas de 12 gr y empanizar con Panko.
- Finalmente, freír y poner sal.

**Papel Arroz:**

- Suflar el papel de arroz en aceite a 200 grados C.

# China – Nuevo Año Lunar

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Realizado por:</b> | María Gracia Álvarez y<br>Brandon Valdivieso |
| <b>Tipo:</b>          | Postre- China (Año<br>Nuevo Lunar)           |
| <b>Porciones:</b>     | 5 pax  |

## **Ingredientes:**

### **Mousse Naranja:**

250 ml Crema de Leche  
20 gr Azúcar  
50 ml Naranja  
6 gr Colapez

### **Bizcocho Sifón Frejol:**

200 gr Pasta de Frejol  
Dulce  
100 gr Azúcar  
3 und huevos  
50 gr Harina  
50 gr Maicena  
5 gr Polvo Hornear  
50 ml Leche Coco  
50 ml Aceite Vegetal  
2 ml Esencia Vainilla

### **Granita Té Verde Chino:**

100 gr Té Verde  
1,5 lt agua  
50 gr Azúcar  
15 gr Gelatina S/S

## **Preparación:**

### **Mousse Naranja:**

- Pre montar la crema de leche y guardar en el frio. Hasta eso sacar el zumo de la naranja e hidratar la colapez.
- Una vez hecho lo anterior, incorporar de forma envolvente todos los ingredientes y colocar en moldes.
- Congelar y usar. (Pintar en el caso de decorar)

### **Bizcocho Sifón Frejol:**

- Pesar todos los ingredientes y en un litrero incorporar todos estos ingredientes. Ayudarse de una turbomix.
- Antes de meter la mezcla al Sifón, pasar por un colador. Colocar las cargas de nitrógeno y batir.
- En vasos de cartón hacer unos cortes en la parte inferior, y colocar la mezcla del sifón.
- Colocar los vasos en un microondas a 45 segundos y dejar reposar boca abajo.

### **Granita Té Verde Chino:**

- En una olla calentar agua, e infusionar el té verde.
- Agregar azúcar y la gelatina sin sabor.
- Congelar y raspar para su uso.

**Gelatina Frutilla:**

250 gr Frutilla  
100 gr Azúcar  
25 gr Gelatina Sin Sabor  
(Hidratar con 50 ml de  
agua)  
75 ml Agua

**Gajos Naranja:**

250 gr Naranja  
Americana

**Gel Lychie:**

250 gr Lichi  
50 gr Azúcar  
30 ml Agua Lichi  
5 gr Agar Agar

**Gelatina Frutilla:**

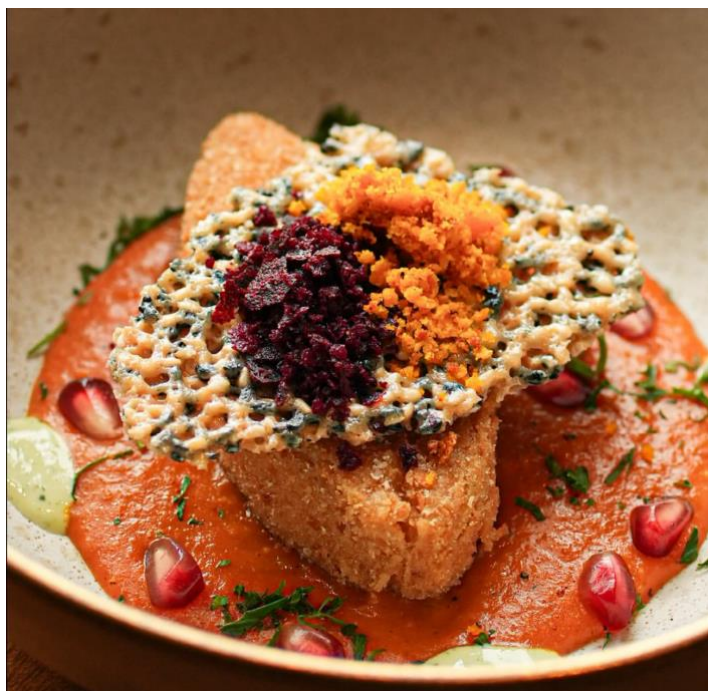
- Cortar las hojas de la frutilla y en una licuadora hacer una mezcla líquida. Poner frutilla, agua y azúcar.
- Pasar a una olla y agregar la gelatina hidratada, calentar lo suficiente para derretirla y mezclar.
- Colocar en un recipiente y mandar al frío.
- Una vez estable, cortar en cubo de 1cm x 1cm

**Gajos Naranja:**

- Pelar la naranja y realizar los gajos con una puntilla.

**Gel Lychie:**

- Cernir la lata de los lichis, separando la fruta del agua.
- En una licuadora, poner los lichis, azúcar, y agua de lichi.
- Colocar la mezcla en una olla, y agregar el agar. (No dejar de remover)
- Cuando hierva, poner en un bowl y enfriar.
- Finalmente, cuando este firme, con la ayuda de una turbo licuar, el gel debe tener una textura firme.

**ANEXO B: FOTOGRAFÍAS DE CADA TIEMPO*****HOLI******CHUSEOK***

*LUZ DE INVIERNO*



*AÑO NUEVO LUNAR*



**MENÚ MARCUS****FESTIVALES  
POR ASIA**

POR MARÍA GRACIA ÁLVAREZ  
& BRANDON VALDIVIESO

**HOLI FESTIVAL**

Vada de garbanzo y pimiento morrón tatemado, salsa de curry y mango a base de leche de coco, tuile de sésamo, polvo de zanahoria y remolacha, yogur de perejil y granada fresca.

**CHUSEOK**

Mandús rellenos de cerdo y camarón, caldo dashi, crujiente de batata y aceite de gochugaru. Acompañado de encurtido de zanahoria y rábano.

**LUZ DE INVIERNO**

Costilla de cerdo estilo japonés a la parrilla, reducción de salsa teriyaki, croquetas de arroz, aire de shiso y limón, edamames salteados, papel de arroz y cebollino fresco.

**AÑO NUEVO LUNAR**

Mousse de naranja, bizcocho sifón de frijol dulce, gel de lychee, gelatina de frutilla, granita de té verde chino y gajos de naranja.

**BAJATIVO**

Té verde chino y galleta de la fortuna.