

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO.**

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

**Cocina de Singapur.**

**María Eugenia Morales Sandoval.**

**Mario Jiménez, Chef Ejecutivo. Director de Tesis.**

Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título de Administradora de Alimentos y Bebidas y Licenciada en Arte Culinario.

Quito, diciembre de 2012.

**Universidad San Francisco de Quito.**

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

**HOJA DE APROBACION DE TESIS.**

**Cocina de Singapur.**

**María Eugenia Morales Sandoval.**

Mario Jiménez, Chef ejecutivo.  
Director de Tesis.

-----

Claudio Ianotti, Director académico.  
Miembro del Comité de Tesis.

-----

Mauricio Cepeda, Master of Management  
in Hospitality  
Decano del Colegio de Hospitalidad,  
Arte Culinario y Turismo.

-----

Quito, diciembre de 2012.

## Resumen.

“Singapur, el Puerto de los Sabores Asiáticos”, es un proyecto investigativo que busca resaltar la cocina de Singapur y sus influencias gastronómicas. El menú descrito en este proyecto fue sometido a degustación y ofrecido al público en el restaurante Marcus Apicius de la Universidad San Francisco de Quito. Con gran éxito y aceptación, el restaurante gourmet vendió una cantidad significativa de menús, comprobando la factibilidad del proyecto como promoción cultural gastronómica. La investigación cultural sobre la gastronomía de Singapur, fue hecha en base a un análisis social, histórico y económico del diario vivir del puerto asiático. La información rescatada define las características gastronómicas y todas las influencias que construyen la gastronomía de Singapur. Las corrientes sociales y sus legados culturales arman el bagaje histórico y social de Singapur desde China y su descendencia Nonya, los inmigrantes de Indonesia, Malasia y Tailandia dejaron su huella en la sociedad y los sabores de Singapur. La corona británica también dejó un gran legado en el puerto asiático de la península de Malaca, sembrando sus ideales sociales y cultivando grandes réditos económicos.

## Abstract.

"Singapore, the Port of Asian flavors" is a research project that seeks to highlight the cuisine of Singapore and its gastronomic influences. The menu described in this project was submitted to a culinary tasting and offered to the public at the restaurant Marcus Apicius, Universidad San Francisco de Quito. With great success and acceptance, the gourmet restaurant sold a significant amount of menus, checking the feasibility of the project as gastronomic cultural promotion. Cultural research on the cuisine of Singapore was made based on social, historical and economic daily lives of the Asian port. The information defines the characteristics rescued dining and all the influences that make up the cuisine of Singapore. The current social and cultural legacies assemble the historical and social background of Singapore from China and their offspring Nonya, immigrants from Indonesia, Malaysia and Thailand have left their mark on society and the flavors of Singapore. The British Crown also left a great legacy in the Asian port of the Malay Peninsula, planting and cultivating social ideals great economic returns.

## Contenido

Resumen.....	5
Abstract.....	6
Contenido.....	7
1. Introducción.....	9
2. Tema y Justificación. ....	10
3. Soporte histórico. ....	10
3.1. Ubicación y geografía.....	10
3.2. Historia de Singapur.....	11
4. Soporte Cultural.....	18
4.1. Población. ....	18
4.2. Etnias.....	18
4.3. Idioma.....	20
4.4. Religión. ....	20
4.5. Creencias que respetar.....	21
4.6. Símbolos Patrios.....	22
4.7. Fiestas de Singapur.....	24
4.8. Industrias.....	25
4.9. Gobierno Actual.....	26
4.10. Sistema legal. ....	26
4.11. Comunicaciones y transporte.....	27
4.12. Servicios financieros.....	27
5. Gastronomía del Sitio.....	28
6. Metodología de la investigación y recursos empleados.....	31
7. Ingredientes. ....	32
8. Descripción de ingredientes especiales.....	37
9. Productos traídos de Singapur.....	40
10. Descripción de adaptaciones.....	40
11. Menú propuesto.....	41
11.1. Primer menú propuesto.....	41
11.2. Cambios en el menú.....	43
11.3. Menú final.....	43
12. Razonamiento y justificación del menú.....	45
13. Detalles de técnicas culinarias empleadas.....	48

14.	Utensilios utilizados.....	51
15.	Maridaje del menú.....	52
16.	Ejecución de menú.....	53
16.1.	Plaza y mercado objetivo.....	53
16.2.	Receta estándar con costos.....	54
16.3.	Informe de ventas y financiero.....	64
16.3.1.	Detalle de ventas.....	64
16.3.2.	Detalle de costos.....	65
16.3.3.	Detalle financiero.....	66
16.3.4.	Presupuesto total empleado.....	69
17.	Conclusiones.....	70
18.	Bibliografía.....	72
19.	Anexos.....	74
19.1.	Anexo 1: arte del menú.....	74
19.2.	Anexo 2: contraportada y portada de menú.....	75
19.3.	Anexo 3: fotos de equipos.....	76
19.4.	Anexo 4. fotos de los platos.....	82
19.5.	Anexo 5: salón, montaje de mesa y vajilla.....	84
19.6.	Anexo 6: requisiciones y transferencias.....	85

## 1. Introducción.

El presente documento tiene por objetivo informar sobre el proceso y resultado del proyecto de investigación para Prácticas Marcus, Gastronomía internacional, concepto Singapur. El tema central de este Proyecto fue la gastronomía de Singapur y sus influencias gastronómicas. Este es un tema relevante para realizar una investigación debido a que Singapur es un lugar atractivo, no solo por su ubicación, sino también por la diversidad étnica que tiene este país y por su gran mezcla de corrientes gastronómicas.

El proyecto “Singapur, el Puerto de los Sabores Asiáticos” fue puesto a disposición del panel de calificación de Menús Marcus, en degustación el día lunes 19 de Noviembre de 2012, con resultados muy exitosos y buena aceptación. Se recomendaron ligeros cambios en ciertos elementos de los platos, el tema y el concepto central del menú fueron aceptados por completo.

El menú de Singapur fue puesto a la venta en el Restaurante Marcus Apicius desde el martes 27 de Noviembre al domingo 2 de Diciembre de 2012. Los resultados de la producción y venta de este menú fueron buenos, vendiendo un total de 66 menús completos, más algunos platos del menú por separado.

La producción del menú necesitó de un total de compras por USD\$ 401.87, después de devoluciones y transferencias. La venta del Menú y sus extras representó un ingreso total de USD\$ 1369.20, generando un retorno monetario total de USD\$ 967.33. El Food Cost Porcentual Real del proyecto fue de 29.25%, que, dadas las circunstancias y dinámicas de mercado a la que se enfrenta el Restaurante Marcus, es un indicador aceptable. La venta y la producción del menú tuvieron

ligeras dificultades en los abastecimientos, por la dificultad en encontrar ingredientes y por algunos detalles en la gestión de compras y bodegaje, que fueron solucionadas a tiempo, sin representar faltas en el servicio

## 2. Tema y Justificación.

El tema central de esta tesina es la gastronomía de Singapur y sus influencias gastronómicas. Este es un tema relevante para realizar una investigación debido a que Singapur es un lugar atractivo, no solo por su ubicación, sino también por la diversidad étnica que tiene este país y por su gran mezcla de corrientes gastronómicas.

## 3. Soporte histórico.

### 3.1. Ubicación y geografía.

Nación isleña ubicada en el sudeste de Asia, en la punta sur de la Península Malaya y al norte de las islas de Indonesia. Está formada además por otras sesenta y cuatro pequeñas islas separadas de Malasia por el estrecho de Johor y de las islas indonesias por el estrecho de Singapur (Gobierno de Singapur. 2010). La isla principal de Singapur y sus varias islas adyacentes, tienen un área territorial total de sólo 647 kilómetros cuadrados. Entre las islas más importantes se cuentan (Asiaciti Trust Singapore Pte Ltd. 2009):

- Jurong, de actividad industrial.
- Ventosa, dedicada al turismo.
- Pulau Ubin.
- Pulau Tekong, la más grande.



La geografía de la isla es bastante plana y, con pequeñas colinas, siendo la más alta Bukit Timah, que tiene 163 metros de altura sobre el nivel del mar. En el noreste de la isla se ha ganado más espacio y se ha despejado una gran superficie de pantanos y selva (Zúñiga, Gabriela).

### 3.2. Historia de Singapur.

Singapur ha recorrido un largo camino desde sus humildes comienzos como un pueblo de pescadores a una nación independiente que apenas tiene un poco más de 50 años de autogobierno. Esta isla ha sido mencionada por una variedad de nombres, tales como "Puluozhong", "Temasek" y "Singapura". El último de ellos es el origen malayo para el nombre moderno de Singapur. Puluozhong se deriva de la palabra malaya "pulau ujong", que significa "isla en el extremo de la península". Temasek significa "ciudad del mar" en malayo. Singapura, que significa "ciudad del león" en malayo, sustituyó a Temasek como el nombre común de la isla a finales del siglo 14 (Gobierno de Singapur. 2010).

- Sus inicios.

La historia temprana de Singapur se centró en varias luchas por el poder en la región. Entre los siglos XVI y XVIII, la competencia por los mejores puertos comerciales en los cercanos estrechos de Malaca generó conflictos en los que se involucraron malayos, portugueses, holandeses y británicos, quienes tomaron posesión de Singapur en 1824 (Gobierno de Singapur. 2010).

En sus inicios en el siglo XIV, la isla pasa a formar parte del imperio Sri Vijaya bajo el nombre de Temasek, "La Ciudad del Mar". Su situación en el cruce de vías marítimas la convertía en lugar de escala para embarcaciones de toda la región. Fue próspera durante algún tiempo, pero luego declinó. En estos tiempos, la isla estuvo implicada en la guerra entre Siam (hoy Tailandia) y

el Imperio de Majapahit, basado en Java, por la Península de Malasia (Gobierno de Singapur. 2010).

La población de Singapur en ese momento consistía en alrededor de 1.000 indígenas. De estos indígenas había más malayos y Orang Laut, o también llamados nómadas del mar, que se agrupaban en torno al río Singapur, río Kallang, Blangah Telok, y a lo largo del Estrecho de Johor, junto a la presencia de algunos comerciantes chinos. En ese tiempo, el Sultanato de Johor incluía a Singapur, durante la guerra malayo-portuguesa, Singapur fue incendiada por los portugueses en 1617. Aunque la ciudad fue abandonada oficialmente, continuó siendo habitada por pescadores y piratas (Gobierno de Singapur. 2010).

- La llegada de los ingleses.

En el siglo XVIII, a medida que el imperio británico iba extendiéndose, los ingleses comprendieron la importancia estratégica de un lugar de escala para reparar, aprovisionar y asegurar la protección a su flota, y la necesidad de poner freno a las pretensiones holandesas en la región. Es por esto que, el 29 de enero de 1819, Sir Stamford Raffles, un oficial de la Compañía Británica de las Indias Orientales, decidió hacer de Singapur una plataforma comercial y una colonia, habiendo comprado la isla y otras adyacentes al sultán de Johor, gobernador efectivo de la isla. La Compañía designó a un nuevo emperador, el príncipe Hussein, quien dio total libertad a los ingleses para mejorar el puerto (Gobierno de Singapur. 2010).

La historia de la moderna Singapur comenzó con la colonización británica. Entonces a Singapur se lo se había convertido en un puerto comercial a lo largo del Estrecho de Malaca. En

1820, obtiene ingresos, y tres años más tarde, su comercio superó al de Penang, otro puerto importante de la época (Gobierno de Singapur. 2010).

En 1824, el estado de Singapur fue formalizado como una posesión británica por dos nuevos tratados. El primero fue el Tratado anglo-holandés de marzo de 1824, con el que los holandeses retiraron todas las objeciones a la ocupación británica de Singapur. El segundo tratado se hizo con el sultán Hussein y Temenggong Abdul Rahman, en agosto del mismo año. Los dos gobernantes entregaron la isla a los británicos oficialmente a cambio de pagos en efectivo más pensiones (Gobierno de Singapur. 2010).

- Singapur en los Establecimientos de los Estrechos.

La administración de los británicos atrajo comerciantes e inmigrantes provenientes de toda Asia y también de Estados Unidos y Medio Oriente. En 1824 la ciudad contaba con diez mil habitantes contra los 150 de 1819, en su mayoría chinos.

En 1867, Singapur pasó a formar parte de la colonia británica de los "Establecimientos de los Estrechos" junto con Penang y Malaca. En 1832, Singapur se convirtió en el centro de gobierno para los Establecimientos de los Estrechos y, el 1 de abril de 1867, los establecimientos de los estrechos se convirtieron en una colonia de la Corona Inglesa bajo la jurisdicción de la Oficina Colonial de Londres (Gobierno de Singapur. 2010). La apertura del Canal de Suez en 1869, la creación del telégrafo y la aparición de los barcos a vapor permitieron a Singapur desarrollarse rápidamente como puerto comercial, volviéndose posteriormente una de las rutas marítimas más transitadas del mundo (Asiaciti Trust Singapore Pte Ltd. 2009). Sin embargo, el trato de los ingleses hacia los asiáticos era muy despectivo, y esa situación provocó el resentimiento de los inmigrantes y

fue uno de los factores que desencadenó la lucha por la independencia luego de la ocupación japonesa en 1942 (Gobierno de Singapur. 2010).

El comercio de Singapur creció ocho veces entre 1873 y 1913, y su prosperidad atrajo a inmigrantes de las zonas alrededor de la región. En 1860, la población había aumentado a 80.792 habitantes, lo que comprendía a chinos, que representaban el 61,9% de la población total, los malayos, el 13,5%, los indios, 16,05%, y de otras razas (incluidos los europeos), 8,5% (Asiaciti Trust Singapore Pte Ltd. 2009).

- II Guerra Mundial, la Post-guerra y la Independencia.

Las décadas de paz y prosperidad que había construido Singapur colonial terminaron cuando las bombas cayeron sobre la isla en la madrugada del 8 de diciembre de 1941 debido a la Segunda Guerra Mundial y los japoneses estaban invadiendo Asia. A pesar de una lucha valiente contra fuerzas japonesas más grandes, la ciudad cayó el 15 de febrero de 1942. Singapur pasó a llamarse Syonan (en japonés significa "Luz del Sur") y permaneció bajo ocupación japonesa por tres años y medio hasta la derrota de los japoneses en 1945 por parte de los británicos (Gobierno de Singapur 2010).

Singapur siguió siendo parte de la colonia de la Corona Británica, formando parte de la Unión Malaya, junto a Malaca y Penang. En 1959, se independiza de la corona y entre 1963 y 1965 formó parte de la Federación Malaya con Lee Kuan Yew, del Partido de Acción Popular (PAP), a la cabeza del gobierno. Lee Kuan Yew rechazó una ley que daba a los malayos privilegios económicos y Singapur fue expulsada de la federación. El 9 de Agosto de 1965 proclamaba su independencia,

con un futuro no muy prometedor, visto lo reducido del tamaño del país y la falta de recursos (Gobierno de Singapur 2010).

- La lucha contra las fuerzas comunistas.

Cuando el Partido Comunista de Malaya trató de apoderarse de Malaya y Singapur por la fuerza, el estado de emergencia fue declarado en junio de 1948. La emergencia se prolongó durante 12 años. Hacia fines de 1953, el gobierno británico nombró una comisión al mando de Sir George Rendel para revisar la posición constitucional de Singapur y formular recomendaciones para el cambio. El gobierno aceptó las propuestas de Rendel y estas propuestas luego sirvieron como base de una nueva constitución que le dio mayor autonomía a Singapur (Gobierno de Singapur 2010).

La elección de 1955 fue la primera contienda política de Singapur. Registro que automáticamente señaló que el número de habitantes que habían votado pasó de 75.000 a más de 300.000, y por primera vez, incluyó un gran número de chinos, que habían mostrado apatía política en las elecciones anteriores (Gobierno de Singapur 2010).

- Ganancias autogobierno.

En mayo de 1959, se hizo la elección para nombrar a los 51 representantes de la primera Asamblea Legislativa. El 3 de junio, la nueva constitución que confirma a Singapur como un estado autónomo, fue llevado a la fuerza por la proclamación del Gobernador, Sir William Goode, quien se convirtió en el primer Yang di-Pertuan Negara (Jefe de Estado). El PAP había llegado al poder y se unió con los comunistas para luchar contra el colonialismo británico. Los comunistas tenían sus propias organizaciones, especialmente de trabajadores y estudiantes. Hubo por lo tanto una

incómoda alianza entre los moderados y los comunistas del PAP, con cada lado tratando de usar el otro para su objetivo final. En el caso de los moderados, para obtener la plena independencia de Singapur como parte de una Malaya no comunista y en el caso de los comunistas, de trabajar hacia una toma de posesión comunista (Gobierno de Singapur 2010).

La tensión entre las dos fracciones se agravó a partir de 1960 y dio lugar a una ruptura en 1961. Los pro comunistas posteriormente formaron un nuevo partido político, el Sosialis Barisan. Los otros actores principales en este problema eran los malayos, que, en 1961, acordaron la fusión de Singapur con Malasia como parte de una federación más grande. Esta federación fue también para incluir territorios británicos de Borneo. Con esto, los británicos tenían el control de los asuntos exteriores, la defensa y la seguridad interna de Singapur (Gobierno de Singapur 2010).

El 27 de mayo de 1961, el primer ministro malayo, Tunku Abdul Rahman, propuso una fusión para estrechar políticamente y asegurar la cooperación económica entre la Federación de Malaya, Singapur, Sarawak, Borneo del Norte y Brunei. Los principales términos de la fusión, acordada por Tunku Abdul Rahman y el primer ministro de Singapur Lee Kuan Yew, iban a tener la responsabilidad en conjunto del gobierno central para la defensa, las relaciones exteriores y la seguridad interna, pero la autonomía local estaba en la educación y el trabajo. El 1 de septiembre de 1962 se celebró en Singapur un referéndum con los términos de la fusión que mostró el apoyo popular abrumador para él (Gobierno de Singapur 2010).

Posteriormente, Malasia se formó el 16 de septiembre de 1963, compuesta por la Federación de Malaya, Singapur, Sarawak y Borneo del Norte (actual Sabah). Brunei sin embargo, optó por salir. Indonesia y Filipinas se opusieron a la fusión, el presidente Sukarno de Indonesia reflejó

también su oposición a la fusión, trabajando activamente contra él durante los tres años de confrontación indonesio (Gobierno de Singapur 2010).

La formación de Malasia dio lugar a una fusión de corta duración entre Singapur, Sabah, Sarawak y la Federación de Malaya. El 9 de agosto de 1965, Singapur se separa del resto y se convirtió en una nación soberana, democrática e independiente, encabezada por el líder del Partido de Acción Popular y el primer ministro de Singapur, Lee Kuan Yew (Gobierno de Singapur 2010).

La Independencia de Singapur fue admitida en las Naciones Unidas el 21 de septiembre de 1965, y se convirtió en un miembro de la Mancomunidad Británica de Naciones, el 15 de octubre de 1965. El 22 de diciembre de 1965, se convirtió en una república, con Yusof bin Ishak como primer Presidente de Singapur (Gobierno de Singapur 2010).

Con los años, Singapur ha crecido y prosperado desde su ubicación estratégica y con una economía favorable. Un sentido de identidad nacional forjada entre sus diversas poblaciones de inmigrantes también ha dado al país una visión común para construir una nación.

## 4. Soporte Cultural.

### 4.1. Población.

La población total es de alrededor de 4 millones y medio de habitantes, compuesta principalmente de chinos, malayos e hindúes (Gobierno de Singapur. 2010).

### 4.2. Etnias.

Los inmigrantes del pasado han dado lugar a la creación de una mezcla de influencias malayas, chinas, indias, y europeas. Esta diversidad se refleja en todos los aspectos de la sociedad singapurense, donde la interacción y la armonía entre las razas diferentes son un elemento integral.

Hoy en día, Singapur es un Estado-Ciudad cosmopolita, que merece ser considerado como el lugar más globalizado en el mundo. Detrás de la fachada de una ciudad moderna, los rasgos étnicos todavía son evidentes. Se mantienen y se cuidan los caracteres únicos de cada grupo, los diferentes festivales, las costumbres y las tradiciones. Sin embargo, los singapurenses se consideran singapurenses, cualquier sea su origen racial o cultural (Mokrova, Marija).

Los primeros inmigrantes de Singapur procedían principalmente de la península de Malaca, China, el subcontinente indio y Sri Lanka.

- Los Malayos son los primeros en llegar a Singapur especialmente los malayos de la península de Malaca y el archipiélago. Los malayos han participado en gran medida en la agricultura.



- Los chinos llegaron desde Riau y Melaka (Malaca), muchas de ellas pertenecientes a la comunidad Baba. En febrero de 1821, llegó la gente de escasos recursos de Amoy, China, y otros. Los Hokkiens de la provincia de Fujian formaron el grupo más numeroso. Otros incluyeron la cantonesa de Guangdong, los Hakka nómadas o Khehs del norte de Guangdong, los Teochews de Shantou, los Kwongsais de Guangxi, la Hokchius de Fuzhou y el Hainanese de la isla de Hainan. La mayoría de estos inmigrantes chinos eran campesinos pobres, obreros o artesanos.
- Los hindúes llegaron de Penang y Malaca. Otros emigraron a las costas de Coromandel y Malabar de la India meridional (principalmente de los estados actuales de Madras y Kerala), ellos también vinieron de Gujarat, Punjab, Sind, Bengala y Sri Lanka. Los primeros hindúes eran en su mayoría soldados y seguidores del campamento, unos pocos eran comerciantes. Los obreros fueron llevados por los británicos para los trabajos de construcción y otros trabajaban como oficinistas, maestros, comerciantes y prestamistas de dinero.
- Los europeos, aparte de los británicos, llegaron en su mayoría como profesionales junto a sus familias, y mientras muchos se fueron a casa con el tiempo, otros se asentaron y se convirtieron en ciudadanos.
- Otros grupos étnicos incluyen a los euroasiáticos, que son descendientes de europeos (principalmente los portugueses) que han formado familia con asiáticos. También había unas pocas familias árabes que llegaron como comerciantes y finalmente formaron familia con malayos (Gobierno de Singapur. 2010).

#### 4.3. Idioma.

El idioma oficial comercial es el inglés. Entre otros idiomas se incluyen el chino mandarín, el malayo y el tamil. La lengua más utilizada es el inglés y es la que une a todos los grupos étnicos. Los niños aprenden el inglés en las escuelas, pero también aprenden sus idiomas nativos para que no se pierda el contacto con sus tradiciones. Muchos extranjeros tienen algunos problemas en el uso del inglés, al menos en los primeros días después de su llegada, porque los singapurenses utilizan el Singlish, o la versión singapurense del inglés, que combina algunas palabras de los otros idiomas en el inglés (Mokrova, Marija).

Los chinos usan sus propios dialectos en la comunicación y, a veces, grupos de dialectos diferentes no pueden entenderse entre sí, porque el idioma varía significativamente. Los malayos utilizan el malayo en la comunicación entre ellos y los indios hablan el tamil (Mokrova, Marija).

Casi todos en Singapur hablan más de un idioma, y de hecho, mucha gente es capaz de hablar tres o cuatro idiomas diferentes. La mayoría de los niños recibe formación bilingüe. (Asiaciti Trust Singapore Pte Ltd. 2009).

#### 4.4. Religión.

La variedad de las religiones es una prueba de la diversidad de la población en la isla. Los chinos son principalmente seguidores del budismo, taoísmo, shenísmo, o son cristianos, católicos. También hay algunos que no pertenecen a ningún grupo religioso y se consideran “libres pensadores”. Los malayos son predominantemente musulmanes y la población india es, ante todo,

seguidor del hinduismo, aunque también hay muchos musulmanes y seguidores de la religión Sikh entre los indios. Es por eso que es fácil entender que la tolerancia es esencial en Singapur. Yendo un paso más allá, las diferentes creencias se cruzan de una manera extraordinaria, incorporándose en la ciudad moderna. Un ejemplo típico son los edificios religiosos, templos, iglesias o mezquitas, cuyo papel es importante entender en la vida de la gente (Mokrova, Marija).

#### 4.5. Creencias que respetar.

Para los chinos los relojes no son un buen regalo. Las palabras chinas para decir “enviar relojes” suenan casi igual a las palabras que dicen “enviándote a tu tumba”. Por otro lado, está bien regalar relojes de pulsera. Además, los palillos chinos al comer arroz, nunca deberían ponerse en línea vertical, completamente recta sobre el arroz, estos puestos en línea recta en un bol se parecen a palillos en una urna, algo que se usa en los funerales. Tampoco deberían usarse los palillos para señalar a la gente, es algo que se considera de mala educación (Mokrova, Marija).

Los malayos que en su mayoría son musulmanes, no beben alcohol, y por lo tanto los restaurantes que tienen el logotipo “Halal” no sirven bebidas alcohólicas. Tampoco comen carne de animales considerados “sucios”, como por ejemplo los cerdos. Otros tipos de carne, como carne de ave o ternera, tiene que ser faenada de manera específica para el Islam, antes de que pueda consumirse. Los hombres nunca deberían dar la mano a las señoras musulmanas, salvo que ellas las ofrezcan. Un sencillo saludo con la cabeza es suficiente. Tampoco debería darse la mano izquierda para saludar a un musulmán, porque se considera un acto maléfico (Mokrova, Marija).

En el caso de los hindúes, las tres religiones principales son el Hinduismo, el Islam y el Cristianismo. La distinción entre los indios hindis y los musulmanes se hace según el color del “pareo” que los hombres se ponen. Los hindis llevan pareo de color blanco, mientras que los musulmanes se ponen pareos a cuadros. Los seguidores del Hinduismo no comen ternera dado que la vaca se considera sagrada en su religión. En general, siempre ha de quitarse los zapatos y la gorra antes de entrar en un lugar de adoración (Mokrova, Marija).

#### 4.6. Símbolos Patrios.

Los símbolos nacionales de Singapur expresan las creencias y los ideales del país. La Bandera Nacional, símbolo más visible de Singapur de la condición de Estado, refleja los ideales, las creencias y los valores que defienden como una nación por medio de un rico y diverso maquillaje. Constituye un elemento fundamental de su identidad nacional (Gobierno de Singapur. 2010).

La Bandera Nacional fue inaugurada el 3 de diciembre de 1959, junto con el Escudo y el Himno del Estado Nacional. Fue creado por un comité dirigido por el Primer Ministro, entonces vicepresidente Dr. Toh Chin Chye, y sustituyó a la bandera del Reino Unido, que había volado sobre Singapur durante 140 años (1819-1959). La Bandera de Singapur fue adoptada tras la independencia del país en 1965 (Gobierno de Singapur. 2010).

La Bandera Nacional se compone de dos secciones horizontales iguales, de color rojo sobre blanco. La sección superior izquierda contiene una luna creciente blanca y cinco estrellas blancas que forman un círculo. Cada característica de la bandera tiene su propio significado. El rojo

simboliza la fraternidad universal y la igualdad de los hombres, mientras que el blanco significa virtud, y pureza omnipresente y eterna. La luna creciente representa una nación joven y prometedora. Las cinco estrellas representan los ideales de la nación de la democracia, la paz, el progreso, la justicia y la igualdad (Gobierno de Singapur. 2010).

La cabeza del león es un símbolo fácilmente reconocible de Singapur, que es menos formal que los otros símbolos y es utilizado libremente por todo el país para promover la identidad nacional. Según cuenta la historia, el gobernante de Palembang, naufragó y llegó a la orilla de una isla. Allí, vio a una criatura que él creía que era un león. Así que él nombró la isla "Singa Pura" (que significa "Ciudad del León"), de la cual el nombre se deriva de Singapur. El león y el "Ciudad de León" se han convertido en referencias informales para el país. La cabeza del león simboliza la valentía, la fuerza y excelencia, así como la capacidad de resistencia frente a los desafíos. Es de color rojo sólido contra un fondo blanco, que son los colores de la Bandera Nacional. Su melena tiene cinco separaciones y representan los mismos cinco ideales que están incorporados en las cinco estrellas de la bandera nacional (Gobierno de Singapur. 2010).

#### 4.7. Fiestas de Singapur.

A pesar de sus reducidas dimensiones, Singapur da cabida a varias ceremonias internacionales, pruebas deportivas y festivales religiosos (musulmanes, budistas, taoístas e hindúes).

- Año Nuevo chino: se trata de la festividad más importante para la población de origen chino. Las principales celebraciones se desarrollan en Chinatown.
- Aniversario de Lao-Tse: cada mes de marzo, el país recuerda el nacimiento de Lao-Tse, fundador de la religión taoísta. Los festejos se prolongan por una semana.
- Día de los Difuntos o fiesta de la Claridad Brillante (Qingmingjie): en esta festividad la población china de Singapur recuerda a sus ancestros visitando sus tumbas. Allí realizan ofrendas florales y diversos rituales.
- Festival de Cine Internacional de Singapur: este certamen cinematográfico, que aspira a convertirse en una especie Cannes de Asia, da cabida a la exhibición de películas asiáticas y estadounidenses, al tiempo que atrae a cineastas y directores de todo el planeta.
- Festival de las Barcas del Dragón o del Doble Cinco: el nombre de esta celebración deriva de la fecha del calendario lunar en la que acontece. En ella, el pueblo recuerda al poeta chino Qu Yuan, que murió ahogado. En su honor, se organizan carreras de barcas que recrean el aspecto de un dragón (long shou).
- Festival Gastronómico de Singapur: consiste en una serie de muestras gastronómicas y degustaciones de cocina local. Entre las recetas más exitosas, se encuentra los satay (o pinchos) arroz con pollo hainan, el cangrejo picante, el pastel de zanahoria o la cabeza de pescado al curry. Además, el festival también incluye desfiles de moda y espectáculos musicales.

- **Ramadán:** corresponde al noveno mes lunar del calendario islámico (que actualmente coincide con el mes de agosto). Durante el mismo, los musulmanes se abstienen de ingerir cualquier bebida o alimento hasta la puesta de sol, al tiempo que intensifican sus oraciones.
- **Día Nacional:** cada 9 de agosto, el país celebra la emancipación de la República de Singapur de la Federación de Malasia.
- **Hari Raya:** esta festividad sirve como conclusión del Ramadán. Las mezquitas de Singapur acogen durante todo el día grandes cantidades de fieles que acuden a rezar. Además, las calles de Serai Geylang y Kampong Gelam se visten de gala para albergar mercadillos de comida rápida malaya y de piezas de artesanía. Por otro lado, son relativamente habituales las actuaciones musicales al aire libre.
- **Hari Raya Haji (Festival de la Peregrinación o Día del Sacrificio):** también conocida como Iduladha o Qurban. Esta festividad marca el final de la peregrinación musulmana a la ciudad santa de la Meca. Durante la misma, se recuerda la intercesión de los ángeles para evitar que Ibrahim (Abraham en la tradición judeocristiana) sacrificase a su hijo Ismail (Ismael). En su lugar, finalmente se entregó un cordero a Dios. Es por ello que el acto central de esta fecha consiste en honrar a Alá sacrificando cabras y búfalos (generalmente en las mezquitas), cuya carne se regala a los más desfavorecidos. Asimismo, se trata de una jornada de oración (Gobierno de Singapur).

#### 4.8. Industrias.

Las principales industrias manufactureras de Singapur son el petróleo y los productos químicos, la electrónica y la biotecnología. Además, Singapur se ha desarrollado hasta convertirse en uno de los principales centros financieros de Asia. Su ubicación geográfica y su infraestructura sumamente desarrollada lo convierten también en un prominente centro internacional para operadores navieros y aeronáuticos (Asiaciti Trust Singapore Pte Ltd. 2009).

#### 4.9. Gobierno Actual.

Singapur es una república con sistema de gobierno parlamentario. El parlamento unicameral consta de 84 miembros electos. El Primer Ministro es quien ostenta el poder, junto a los ministros de su Gabinete, quienes son responsables, en forma conjunta, ante el parlamento. Singapur tiene un presidente, elegido para ocupar el puesto por un período de seis años a través del voto popular. El puesto es sumamente ceremonial, ya que el poder verdadero lo tienen el Primer Ministro y su gobierno. El PAP (Partido de Acción del Pueblo), partido de gobierno, ha estado en el poder desde 1959. La principal figura del PAP, y de la política de Singapur en general durante el mencionado período ha sido el Sr. Lee Kuan Yew, quien fue Primer Ministro durante 30 años hasta 1990. Aún es un importante ministro, actualmente ocupa el cargo de Mentor de Ministros y el pueblo lo considera el patriarca del Singapur moderno. Singapur sigue siendo miembro de la Commonwealth (Mancomunidad británica de naciones), las Naciones Unidas, la ASEAN (Asociación de Naciones del Sureste Asiático), la OIC, el APEC (Foro de Cooperación Económica Asia-Pacífico), el Banco Mundial, el Banco Asiático de Desarrollo, el FMI, el Grupo de acción financiera internacional (GAFI) y el Foro de estabilidad financiera (FSF) (Asiaciti Trust Singapore Pte Ltd. 2009).

#### 4.10. Sistema legal.

El sistema legal se basa fundamentalmente en los principios del derecho estatutario y consuetudinario británico, incluyendo los principios y normas de equidad. Si bien el sistema legal ha tomado prestado mucho del derecho inglés, también cuenta con otras fuentes de influencia jurídica. La Suprema Corte es el árbitro supremo, y está integrada por el Tribunal Supremo, el Tribunal de Apelaciones y el Tribunal de Apelaciones Penales. Sin embargo, la mayoría de los casos se presentan ante los Tribunales Subordinados, compuestos por Tribunales de Distrito y de Jueces de Paz, salvo en caso de las más graves audiencias penales o civiles. El sistema legal de



Singapur reconoce, además, ciertas leyes musulmanas que rigen a la comunidad musulmana en cuestiones religiosas, matrimoniales y temas relacionados, y es administrado por un sistema de tribunales aparte (Asiaciti Trust Singapore Pte Ltd. 2009).

#### 4.11. Comunicaciones y transporte.

Singapur ofrece infraestructura de telecomunicaciones y tecnología de la información, y servicios relacionados de talla mundial. Singapur es el centro naviero de Asia, y sus puertos están entre los de mayor movimiento en términos de tonelaje de embarques. Singapur es el punto focal de unas 400 líneas navieras con conexiones a más de 700 puertos de todo el mundo. El aeropuerto de Singapur, Changi, cuenta con reconocimiento internacional por sus instalaciones y por su eficiencia, y está calificado entre los aeropuertos más transitados del mundo. Atiende a más de 40 aerolíneas programadas que ofrecen servicios a más de 180 ciudades, en más de 50 países. Su capacidad anual de gestión supera los 70 millones de pasajeros por año (Asiaciti Trust Singapore Pte Ltd. 2009).

#### 4.12. Servicios financieros.

Singapur es uno de los centros financieros clave, tanto en la zona horaria asiática como a nivel mundial. El mercado de divisas de Singapur es uno de los más activos del mundo. La administración de activos y comercio de valores extranjeros ha crecido rápidamente, mientras que la bolsa de valores de Singapur es líder regional en el intercambio de valores y derivados. Actualmente hay unos 114 bancos comerciales y 50 bancos mercantiles operando en Singapur. El sector de servicios financieros está fuertemente respaldado por un amplio número de empresas legales y contables, tanto locales como internacionales, y empresas fideicomisarias licenciadas (Asiaciti Trust Singapore Pte Ltd. 2009).

## 5. Gastronomía del Sitio.

En general, la cocina oriental tiene un estilo que acentúa la frescura y los sabores naturales. Durante siglos los países asiáticos han intercambiado con libertad estilos y prácticas culinarias. También han adoptado ingredientes y técnicas de cocción de los europeos. Por consiguiente, no deben sorprender las semejanzas entre las cocinas orientales. Lo más notable es la combinación de ingredientes que comparten y los métodos de cocción (Fogle, Cornelia).

El sudeste asiático abarca más de 4830 kilómetros. En total nueve países lo conforman, entre ellos, Singapur, Birmania, Tailandia, Vietnam, Laos, Camboya, Malasia, Indonesia y Filipinas. Esta es una de las regiones de mayor diversidad en el mundo. Las cocinas de estos países están unidas por ciertos ingredientes comunes como el tamarindo, hierba luisa, chiles, salsa de pescado, leche de coco, especias dulces y jengibre. También algunos platillos pueden considerarse como típicos del sureste asiático, por ejemplo, los curries, los platillos de arroz, los tallarines sazonados, la salsa satay y brochetas de carne asada a la parrilla (Fogle, Cornelia).

En Asia y, por supuesto en Singapur, el arroz es el alimento principal. Este ingrediente no es una guarnición como ocurre en los países occidentales. El arroz para Singapur es un platillo básico, ya que es la esencia que produce la variedad de sabores de múltiples platillos. En Asia, el arroz es el cultivo principal y la mayor fuente de alimento. En Singapur los granos más populares son el arroz de grano largo y el arroz glutinoso (Fogle, Cornelia). Otro alimento importante es la versátil soya, ingrediente básico para preparar una amplia variedad de platillos. Incluso se utiliza el germinado fresco, el cual proporciona una textura crujiente a platillos salteados. La salsa de soya, preparada con soya fermentada, es tan esencial para las cocinas orientales como sal para las del occidente (Fogle, Cornelia).

Singapur, siendo un puerto tan importante en esta región de Asia, recibe técnicas culinarias e ingredientes que son característicos de otros lugares de Asia. Por ejemplo, las especias dulces como la canela, clavos, cardamomo y anís se utilizan mucho en la cocina de Indonesia y Malasia. De las cocinas de Vietnam, Laos y Camboya se mantiene el uso de la salsa de pescado como principal sazonador (Fogle, Cornelia).

A través del comercio, la inmigración la invasión y la colonización, Singapur por mucho tiempo ha estado expuesto a la influencia extranjera. Por consiguiente, no es sorprendente que la exitosa mezcla de elementos nativos y extranjeros sea un sello distintivo en este país. Los ingleses, que llegaron desde India, llevaron consigo a Singapur productos que ahora son considerados como propios para la isla como una diversidad de lechugas, vegetales, licores y especias (Fogle, Cornelia).

Singapur está considerado como uno de los principales centros gastronómicos no sólo del sureste asiático, sino también del mundo. En este pequeño país confluyen lo mejor de la alta cocina oriental y de otras tradiciones culinarias muy exóticas. El origen radica, como no podía ser de otra manera, en la presencia de chinos, malayos, indios, tailandeses e indonesios en territorio singapurense. Su llegada a la zona se ha traducido en una armonía culinaria. Pese a todo, si hay un país que ha ejercido una influencia especial en la cocina regional, éste es, sin lugar a dudas, China y su cocina cantonesa. Los obreros chinos cantoneses llegaron a Singapur para propiciar de mano de obra al país, una vez ahí, no solo trajeron su cocina, sino que también crearon la cocina Nonya al casarse con las mujeres de Malasia que también habían inmigrado a Singapur tiempo atrás (Michael Koziol).

Entre las especialidades culinarias más típicas de Singapur, destacan los platos de pasta como el char kwee teow que son fideos de arroz con langostinos y carne de cerdo, y de carne, tales como pork satay (brochetas de cerdo), el siu mai (wonton al vapor con cerdo y langostinos), el rebong char (langostinos y carne de cerdo picantes con bambú) o la ensalada de pollo con jengibre. La gastronomía de Singapur es un excelente ejemplo de la mezcla étnica y diversidad de culturas existentes en Singapur. Esta cocina tiene muchas influencias de cocina malaya, China, India, entre otras. Posee influencias también de occidente debido a la ocupación de las islas por los ingleses en el siglo XIX. Como ejemplo de variedad y fusión de estilos se puede observar en los hawker stores de Singapur, como los chefs originarios de China preparan platos indios, mientras que los chef indios preparan diversos platos de Malasia. La cocina es uno de los atractivos culturales de Singapur (Michael Koziol).

Tal como se menciono antes, la cocina china destaca por su refinamiento, no en vano ocupa una posición dominante entre las cocinas de origen asiático. Se trata de algo que tiene que ver con las dimensiones del país y con la diversidad de su clima, pero también con los esfuerzos realizados constantemente por descubrir platos cada vez más exquisitos y delicados. Las cocinas indias, con multitud de especias, son totalmente distintas. La cocina tailandesa está marcada por los sabores picantes y fuerte que no llegan a desequilibrar al resto del plato. En la cocina de indonesia y malasia es evidente la influencia china, aunque la incorporación de otras cocinas, como por ejemplo la india, ha dado lugar al desarrollo de tradiciones culinarias y gastronómicas. Singapur, por su lado, tiene la fortuna de tener un poco de todas esas cocinas y explotarla como propia (Mayr, Barbara).

Otra característica de Singapur es que sus habitantes están muy orgullosos de su cocina y tienen una fuerte conexión con ella. Los singapurenses aman su cocina y la cultura que hay detrás de ella. En Singapur se puede encontrar cualquier clase de producto por su gran nivel de importación, esto favorece a su gastronomía porque permite crear gran cantidad de platos de cual región con productos propios del lugar sin necesidad de hacer adaptaciones. Además, al crecer en un lugar tan diverso, los singapurenses han adoptado esa diversidad como propia. Es importante mencionar que Singapur también tiene su propia gastronomía. Existen platos que tienen el estilo de la isla. Esto quiere decir que a pesar de que en Singapur se puede encontrar muchos platos típicos de otros países, los platos típicos de Singapur solo se pueden encontrar en ese país (Marcus Tan).

La forma de comer también es importante para los singapurenses. Mientras que en los menús occidentales la oferta de platos se limita de 4 a 7 platos, los menús asiáticos cuentan con la ventaja añadida de mostrar una oferta mucho más amplia. En la cocina del sureste asiático, incluyendo Singapur, no existe un plato principal como en el caso de Occidente, pues cada plato tiene su importancia. Un menú bien logrado se caracteriza por su variedad, tanto de ingredientes fundamentales como de técnicas de preparaciones. Aunque el orden de sucesión de los platos no está reglamentado, lo normal es empezar los banquetes con unos aperitivos fríos (Mayr, Barbara).

## 6. Metodología de la investigación y recursos empleados

Los recursos empleados fueron internet, libros y entrevistas personales. En gran medida la información que se extrajo para esta tesina proviene de páginas web, debido a que no se han encontrado muchas fuentes bibliográficas impresas que respalden la investigación. Sin embargo, se ha procurado que las páginas web sean adecuadas para la investigación y que la información que se

obtenga tenga fundamentos. De igual forma los libros fueron escogidos por tener información valiosa para la investigación. El aporte de los libros está relacionado con la parte gastronómica de la investigación y con las algunas de las recetas que se usaron para elaborar el menú. Para recolectar información valiosa se hicieron entrevistas a personas conocedoras del tema. La primera entrevista fue hecha a Michael Koziol, profesor de cocina asiática de la Universidad San Francisco de Quito, quien entregó constante información y retroalimentación de la investigación y colaboró dando sus opiniones durante la elaboración del menú. Otras entrevistas se realizaron a Marcus Tan y Selene Goh, quienes son estudiantes de Arte Culinario de ITE College West de Singapur. Ambos de origen singapurense, dieron importantes comentarios y evidencias de la cultura de Singapur y de la valiosa gastronomía de la isla.

## 7. Ingredientes.

- Vegetales.
  - Pimiento rojo.
  - Pimiento verde.
  - Pimiento amarillo.
  - Cebolla paiteña.
  - Cebolla perla.
  - Ajo.
  - Ají rojo nacional.
  - Cebolla china.
  - Col china.
  - Bok choy.
  - Zanahoria.
  - Rúcula.

- Lechuga Lolo rosa.
  - Menta.
  - Pepinillo.
  - Chiles rojos tailandeses.
  - Cebolla puerro.
  - Vainita china.
  - Brotes de soya.
  - Cilantro.
- 
- Tubérculos.
    - Jengibre.
    - Daikon.
    - Castaña de agua.
    - Brotes de loto.
- 
- Frutas.
    - Lima.
    - Limón.
    - Naranja agria.
    - Sandia.
    - Fruta china.
    - Lychee.
    - Kiwi.
    - Piña.
    - Guayaba.

- Cárnicos.
  - Lomo de res.
  - Pierna de cerdo.
  - Carne molida de cerdo.
  - Carne molida de res.
  - Pechugas de pollo.
  - Huesos de pollo.
  - Huesos de cerdo.
  
- Huevos y lácteos.
  - Huevos.
  - Mantequilla.
  
- Embutido.
  - Prosciutto.
  - Panceta ahumada.
  
- Hongos.
  - Hongos Shiitake.
  - Setas mu – err.
  
- Mariscos y pescados.
  - Filete de dorado.
  - Carne de cangrejo.



- Pinza de pangora.
- Camarón de mar.
  
- Enlatados y empacados.
  - Leche de coco.
  - Esencia de pandan.
  - Concentrado de tamarindo.
  - Sal.
  - Azúcar.
  - Azúcar morena.
  - Salsa de tomate.
  - Salsa Hoisin.
  - Salsa de soya.
  - Salsa de soya clara.
  - Salsa de pescado.
  - Salsa de ostras.
  - Mostaza Dijon.
  - Mirin.
  - Vinagre de arroz.
  - Aceite de ajonjolí.
  - Aceite de girasol.
  - Mantequilla de maní.
  - Pasta de camarón.
  - Arroz jazmín.
  - Tallarín celofán.

- Masa de wonton.
  
- Productos secos.
  - Anacardos.
  - Maní.
  - Harina de trigo.
  - Harina de arroz.
  - Ajonjolí negro.
  - Ajonjolí blanco.
  - Bayas de lobo china.
  
- Especias.
  - Comino.
  - Canela en polvo.
  - Cúrcuma.
  - Semillas de cilantro.
  - Jengibre en polvo.
  - Ají en polvo.
  - Curry en polvo.
  
- Licores.
  - Gin.
  - Vermouth blanco.
  
- Elaborados.

- Pan pita.

## 8. Descripción de ingredientes especiales.

- Anacardo. Los frutos florecen en el extremo inferior del carnoso e hipertrofiado pedúnculo del acajú. Se las conoce como nueces cashew (Mayr, Barbara).
- Cebolla china. Cebolla de cabeza blanca pequeña y tallo largo de color verde, sabor un poco picante y usado principalmente en la comida china (Myhrvold, Nathan).
- Col china. También es conocida como col japonesa. Tiene una cabeza poco compacta y carece de troncho, por lo que se puede aprovechar toda la col. Tiene sabor picante o dulce. Se la utiliza en ensaladas, sopas o para envolver rollitos o lumpias. No resiste cocciones largas (Mayr, Barbara).
- Vainita china. También es conocida como vainas de chícharo verdes. Es alargada, plata y verde. En su interior tiene las semillas de chícharo (Fogle, Cornelia).
- Castañas de agua. Es un tubérculo de una planta de pantano. Tiene agradable textura fresca y sabor semidulce (Fogle, Cornelia). Los frutos deben pelarse y hay que arrancar la inserción dura del tallo (Mayr, Barbara).
- Bayas de lobo china. Es conocida como Goji o Wolfberry en inglés. Esta baya proviene de una planta perenne. Su uso es culinario y medicinal. Las frutas, que aparecen a finales del verano o temprano otoño son de color rojo intenso y tienen muchas semillas diminutas. Cuando son secados se parecen a arándanos (Joyce, Jue).

- Setas mu – err. Mejor conocido como hongo oreja, es un hongo comestible de carne blanda, con pliegues irregulares, con textura gelatinosa, y su forma es similar a una oreja humana. Crece en ramas muertas o troncos de árboles. Varía los colores de este hongo ya que puede ser marrón, verde o negro de acuerdo a la zona. Este hongo es uno de los más utilizados en la cocina oriental (Joyce, Jue).
- Hongos Shiitake. Son grandes y de color café oscuro. Los Shiitake secos se los encuentra fácilmente pero los frescos tienen mejor textura y sabor (Fogle, Cornelia).
- Brotes de loto. Su cascara es suave y de color marfil (Fogle, Cornelia). La raíz de loto está formada por 3 o 4 piezas internodulares que muestran unas acanaladuras características (Mayr, Barbara).
- Brotes de soya. A los brotes también se los llama dientes de dragón y son las raíces y tallos de la soya. Tienen un alto valor nutricional (Joyce, Jue).
- Daikon. Es una raíz de pulpa blanca que puede crecer hasta 35 centímetros de largo (Fogle, Cornelia). Otro nombre que toma es el de rábano japonés (Mayr, Barbara).
- Salsa de ostras. Es de color café y proporciona un sutil sabor a ostra a los platillos sofritos. Se vende en botellas en los mercados orientales (Fogle, Cornelia).
- Salsa Hoisin. Es una salsa condimentada y semidulce que se prepara con frijol de soya mezclado con harina, azúcar, vinagre y especias (Fogle, Cornelia).
- Salsa de pescado. En el sudeste asiático la salsa de pescado gris pardusco es un sazónador para todo uso. También se la encuentra como soya de pescado. En general se la utiliza como condimento en la mesa (Fogle, Cornelia).

- Bok choy. También se la llama acelga china o col mostaza blanca. Es una col alargada de tallos blancos largos que termina en hojas verdes (Fogle, Cornelia).
- Lychee. Es muy pequeño, ovalado y la pulpa recubre totalmente una semilla grande, dura, lisa y marrón no comestible. Mide alrededor de 3 a 4 centímetros de diámetro tiene un peso aproximado de 20 gramos la unidad. Su piel es de color rojo vivo, o algunas veces amarillo, está cubierta de pequeñas verrugas y su pulpa, es de color blanco vidrioso o crema y muy jugosa. Su sabor es muy dulce, exótico y parecido al de las uvas y con un cierto aroma a rosas (Joyce, Jue).
- Fruta china. No es muy aromática por lo que se la utiliza de foma decorativa. Se la conoce también como Carambola (Mayr, Barbara).
- Pasta de camarón. En los mercados orientales se venden varios tipos de esta pasta. La versión china es salada y gris y se utiliza poco para sazonar. La del sudeste asiático se la encuentra seca y fresca y se utiliza para dar sabor a salsas. Esta pasta es de color rosa y su aroma es muy característico y penetrante (Fogle, Cornelia).
- Mirin. Es un vino dulce de arroz que, elaborado en Japón, resulta de una graduación alcohólica de 14% y que su uso es preferente en la cocina (Mayr, Barbara).

## 9. Productos traídos de Singapur.

- Chiles rojos tailandeses. Son pequeños, alargados y fuertes. Se clasifican según su tamaño, forma e intensidad de su sabor picante, en: long red y long green; hot red y hot green (Mayr, Barbara).
- Esencia de pandan. De las hojas de pandanus se obtiene la esencia de pandan. Estas hojas son alargadas y ensiformes de una especie de palmera. Se las utiliza para cocinar como aromatizante, para envolver o en esencia. La esencia es verde por la clorofila y tiene un aroma y sabor peculiar y característico de la hoja (Mayr, Barbara).
- Soya clara. Se la elabora igual que la soya normal utilizando frijol de soya, harina, levadura, sal y azúcar pero su calidad es superior y su consistencia y gusto es más suave y delicado (Fogle, Cornelia).

## 10. Descripción de adaptaciones.

- Naranja agria. Esta fruta fue utilizada para reemplazar la lima agria propia de Singapur. Las limas que se encuentran en el mercado ecuatoriano son muy dulces y su acidez no llegaba a cocinar al pescado. El uso de la naranja agria fue una adaptación muy adecuada para la elaboración del plato y para cumplir con el método de cocción por medio ácido.
- Prosciutto. Este producto fue utilizado para adaptar el relleno de los ravioles chinos usados en la segunda entrada. El plato original utiliza jamón de Hunan que no se encuentra en el

mercado de Ecuador. Este jamón proviene de Hunan, la cual es una provincia situada en China, tiene denominación de origen y es elaborado de la misma forma que el prosciutto.

- Filete de dorado. Se utilizó el dorado para sustituir al Kingfish que es empleado en el aperitivo. El Kingfish es usualmente capturado en los mares cercanos de las islas Filipinas. Su carne es dura al igual que el dorado. Que la carne sea resistente ayuda a que el filete no pierda su forma durante la cocción por medio ácido.
- Azúcar morena. Este ingrediente reemplaza el azúcar de palma que es utilizado en el vasito Cendol. Se utilizó azúcar morena porque es menos pesada y equilibrada para la elaboración del postre.

## 11. Menú propuesto.

### 11.1. Primer menú propuesto.

#### SINGAPUR

”El Puerto de los Sabores Asiáticos”

Aperitivo: La cocina Nonya (China - Malasia) da la bienvenida.

Marinado Nonya.

*Dorado marinado en naranja agria y leche de coco, acompañado de pimientos y jengibre.*

Primera Entrada: Singapur, India y Gran Bretaña en un mismo sabor.

Chilli Crab con Roti.

*Uña de pangora y carne de cangrejo en salsa picante, acompañado de pan hindú tostado.*

Ensalada Euroasiática.

*Rúcula, lechuga Lolo rosa y vainitas chinas, acompañadas de una albóndiga de cerdo al curry amarillo, salsa de tamarindo y chiles rojos tailandeses.*

Segunda Entrada: La fuerza de la cocina China Cantonesa.

Caldo cristal con ravioli chino de sésamo.

*Consomé de pollo con un ravioli chino relleno de prosciutto, setas mu err, hongo Shiitake, acompañados de bayas de lobo china, bok choy y puerros fritos.*

Plato Fuerte: El estilo Singapur.

*Camarón de mar en salsa Satay de Singapur, acompañado de arroz basmáti aromatizado con limón.*

Ensalada Yu Sang.

*Daikon, zanahoria, pepinillo, brotes de frejol, anacardos, jengibre y cilantro.*

Lumpias Singapur con salsa de mostaza.

*Pequeños enrollados de masa de wonton rellenos de pollo, brotes de loto y col china.*

Saté de res estilo Singapur con salsa de lima y soya clara.

*Brochetas de lomo de res con panceta ahumada marinado en aceite de maní, soya clara y jengibre.*

Postre: La dulzura de Malasia, Indonesia e India Británica

Vasito Cendol con frutas tropicales y almíbar de gin



*Cre moso de leche de coco, fideos artesanales de hoja pandan y harina de arroz, granizado y sirope de azúcar morena. Culis de guayaba y lychees. Sandia, fruta china, kiwi y castaña de agua con almíbar de gin.*

#### 11.2. Cambios en el menú.

El menú fue sometido a una degustación y los miembros del panel decidieron que la elaboración del menú fue apropiada e indicada, e hicieron una propuesta para que se realicen pequeños cambios en el menú propuesto. Se reemplazó el arroz basmáti por arroz jazmín por ser más aromático. Además, se sustituyó el pan hindú tostado por pan pita por ser un pan más conocido por los consumidores.

#### 11.3. Menú final.

### SINGAPUR

”El Puerto de los Sabores Asiáticos”

Aperitivo: La cocina Nonya (China - Malasia) da la bienvenida.

Marinado Nonya.

*Dorado marinado en naranja agria y leche de coco, acompañado de pimientos y jengibre.*

Primera Entrada: Singapur, India y Gran Bretaña en un mismo sabor.

Chilli Crab con Roti.

*Uña de pangora y carne de cangrejo en salsa picante, acompañado de pan pita.*

Ensalada Euroasiática.

*Rúcula, lechuga Lolo rosa y vainitas chinas, acompañadas de una albóndiga de cerdo al curry amarillo, salsa de tamarindo y chiles rojos tailandeses.*

Segunda Entrada: La fuerza de la cocina China Cantonesa.

Caldo cristal con ravioli chino de sésamo.

*Consomé de pollo con un ravioli chino relleno de prosciutto, setas mu err, hongo Shiitake, acompañados de bayas de lobo china, bok choy y puerros fritos.*

Plato Fuerte: El estilo Singapur.

*Camarón de mar en salsa Satay de Singapur, acompañado de arroz jazmín aromatizado con limón.*

Ensalada Yu Sang.

*Daikon, zanahoria, pepinillo, brotes de frejol, anacardos, jengibre y cilantro.*

Lumpias Singapur con salsa de mostaza.

*Pequeños enrollados de masa de wonton rellenos de pollo, brotes de loto y col china.*

Saté de res estilo Singapur con salsa de lima y soya clara.

*Brochetas de lomo de res con panceta ahumada marinado en aceite de maní, soya clara y jengibre.*

Postre: La dulzura de Malasia, Indonesia e India Británica

Vasito Cendol con frutas tropicales y almíbar de gin

*Creoso de leche de coco, fideos artesanales de hoja pandan y harina de arroz, granizado y sirope de azúcar morena. Culis de guayaba y lychees. Sandia, fruta china, kiwi y castaña de agua con almíbar de gin.*

## 12. Razonamiento y justificación del menú.

El menú fue elaborado basado en las principales influencias gastronómicas que existen en Singapur, ya que, en tan sólo 707 kilómetros cuadrados, alberga una gran variedad gastronómica llena de historia. Sabores con influencias de Inglaterra, India, Malasia y China, hacen de la cocina de Singapur una experiencia equilibrada, interesante y tradicional.

El nombre del menú es “El puerto de los sabores asiáticos”. Este nombre busca resaltar a Singapur como un puerto importante de Asia, las actividades derivadas de su posición estratégica y su actividad portuaria han hecho que esta isla recibe todas las influencias de todo el mundo. Tanto Singapur, como su gastronomía, se convirtió poco a poco en un lugar de encuentro de culturas, etnias y sabores. Singapur recibe la influencia de Malasia por la gran cantidad de habitantes que cruzaron a la isla por la península de Malaca, siendo atraídos por el futuro prometedor de este puerto. Los inmigrantes chinos, que colaboraron en el crecimiento de la isla, trajeron consigo las influencias de la cocina cantonesa. Las familias que se formaron entre chinos y malasios crearon la cocina Nonya. El poderío de la Corona Británica llevo desde la India, tanto los sabores hindúes como las influencias inglesas, participando en el desarrollo comercial y social de la isla. Hace poco más de 50 años, Singapur se independiza de la corona británica, siendo un puerto abierto al comercio y recibiendo influencias de Tailandia e Indonesia, entre otros. Su gastronomía sigue siendo tradicional, uniendo los sabores más reconocidos de la cocina del sudeste asiático y de Europa.

La estructura del menú se la realizó en base a platos que representen de una forma adecuada las influencias gastronómicas de Singapur y su forma cultural de comer. Se escogió al Marinado Nonya como aperitivo para respetar la tradición de comenzar un menú con algo frío y liviano. A su vez este plato representa la fusión de dos culturas (China y Malasia) muy antiguas y trascendentales en la historia culinaria de Singapur.

La primera entrada busca representar a Gran Bretaña, India y Singapur, por lo que se escogieron preparaciones que representen estas influencias y que combinan sus sabores en un mismo plato. La ensalada euroasiática es una gran muestra de la influencia europea en Singapur. Tanto la Rúcula como la lechuga Lolo rosa son originarias de Inglaterra, pero su consumo es casi autóctono para los habitantes de Singapur. A su vez, las albóndigas de cerdo al curry representan el impacto que ha tenido India en la cocina Inglesa y en Singapur por lo que se puede afirmar que este plato fusiona estas tres culturas. De igual forma, el Chilli Crab o cangrejo picante es nativo de Singapur y es un ícono de su cocina. Para el diseño completo de la primera entrada, se juntó el pan pita propia de India con el cangrejo picante. Con esto se buscó resaltar más la influencia de India. Todos estos sabores tan intensos resaltan al menú y dan un buen comienzo para llamar la atención del comensal.

La segunda entrada es dedicada a la cocina china cantonesa la cual tiene un impacto muy fuerte en Singapur. Debido a su importancia, se buscó un plato que tenga técnicas cantonesas. El consumo de sopas claras o caldos cristales, como se conoce en China, es una tradición de la cultura cantonesa que ahora es propia de Singapur. El ravioli chino también es característico de esta región de China. Otro aporte importante de este plato al menú, es que su sabor es más neutro que los sabores de la primera entrada, esto logra que el menú no tenga siempre sabores fuertes y sea equilibrado.

El plato fuerte fue diseñado para resaltar la cocina del estilo de Singapur. Todas las preparaciones que forman este curso son típicas del país. Adicionalmente, en el diseño del plato se pretende respetar y resaltar la cultura de Singapur. Como se ha mencionado, en Asia no existen cursos en las comidas y todos sus platos se consumen al centro de la mesa y como guarniciones infaltables en la mesa están las Lumpias y los Satés. Por estos motivos en el fuerte se juntó estas dos preparaciones adicionales a los géneros principales que fueron los camarones en salsa Satay, el arroz jazmín aromatizado con limón y la ensalada Yu Sang. La salsa Satay es muy conocida en toda Asia y existen muchas variaciones. La Satay de Singapur se caracteriza por estar elaborada con leche de coco, pasta de camarón, tamarindo y maní. Estos ingredientes dan un sabor único a la salsa. Se escogió el arroz jazmín por ser muy aromático y combinar con el limón. Por otra parte, la ensalada Yu Sang es reconocida en Singapur por ser celebre. Esta ensalada es consumida para dar la bienvenida al año nuevo y los singapurenses la preparan siempre en sus hogares como una tradición. El saté que es parte del fuerte busca resaltar la cocina de Tailandia las cuales son muy conocidas en ese país. Además, el hecho de ser marinadas con salsa de pescado y jengibre les hace más representativas de Tailandia. Sin embargo, el estilo de Singapur está representado al ser combinada con panceta y al llevar consigo una salsa hecha con lima que resulta muy liviana propia del estilo de la isla. De igual forma, la Lumpia es uno enrollado de masa wonton. Estos enrollados son conocidos en la cocina oriental, pero lo que caracteriza a las Lumpias de Singapur es el nombre y el relleno hecho de pollo y brotes de loto.

Los países orientales no tienen postres que sean similares a los occidentales. Para los orientales un plato de sus frutas ya es una delicia sin necesidad de juntar alguna otra preparación. Sin embargo, existen combinaciones de frutas que han llegado de otros lugares y que se consumen como postres propios de Singapur. Desde Indonesia llegó la combinación de comer guayaba y

lychee. Las frutas exóticas de la india representan su origen al ser bañadas en almíbar de gin el cual fue llevado a India por los ingleses. El Cendol tiene su origen en Malasia pero ahora en una bebida con gran acogida en Singapur. La distinción de esta bebida son los fideos de pandan que tienen un gusto singular y que va muy bien acompañado con la leche de coco, el granizado de azúcar morena y la piña. Esta bebida fue elaborada a manera de postre en vaso para que sea mejor aceptado por el consumido. Los sabores se conservaron pero lo que cambio fue la presentación.

### 13. Detalles de técnicas culinarias empleadas.

- Cocción por medio ácido. Técnica que cocina un género, en este caso el dorado, en un medio ácido. Para que se ejecute la cocción es necesario que se añada sal y se lo reserve en frío hasta que la cocción sea adecuada. Este tiempo depende del género y de la acidez del medio. Para este caso, la naranja agria es muy ácida, por lo tanto se requería de solo una hora para la cocción del dorado.
- Blanquear. Consiste en dar una cocción corta (segundos) en abundante agua hirviendo con sal. A continuación se sumerge en agua helada para detener la cocción del alimento. En el menú se blanquearon los vegetales para evitar que se oscurezcan, pierdan textura, y para que se concentren sus aromas y algunas vitaminas. También, se blanquearon los huesos que se usaron para hacer el caldo cristal, para que se limpien de impurezas el caldo sea más limpio.
- Saltear. Es un método de cocina que usa poca cantidad de grasa y calor relativamente alto para la cocción del alimento. Durante este método siempre hay que mantener el género en movimiento. Se uso este método para cocinar los camarones del fuerte.

- Freír. Cocinar un alimento en aceite o grasa hirviendo. Este método se utilizó con las lumpias y se las sumergió completamente en la freidora para lograr su cocción.
- Elaboración de vinagreta. La regla básica para la elaboración de la vinagreta es que se usa tres partes de aceite y una de vinagre. Con esto se consigue una dispersión. Debido a los constantes movimientos se logra que las moléculas de estos dos elementos se dispersen por cierto tiempo formando la vinagreta y luego vuelvan a unirse y se separe la vinagreta. Es por este motivo que no se le debe considerar a la vinagreta una emulsión.
- Elaboración de salsas. Las salsas pueden ser elaboradas de muchas formas. En este menú se usaron salsas propias de Singapur. Alguno de los ingredientes que formaban estas salsas ya eran líquidos, otros ingredientes sólidos fueron procesados y licuados para incorporarse a la salsa. Una vez mezclados los componentes líquidos de las salsas, se buscaba ligarla para que se espese y se vuelva más untuosa. Para ligar se usaron ingredientes propios de la región del sudeste asiático como la mantequilla de maní, la leche de coco (parte espesa) y caramelo.
- Reducción (coulis). Para hacer una reducción es necesario limpiar al género, procesarlo y cernirlo. Para hacer la reducción del pimiento rojo fue necesario llevar a cabo un proceso como el de morrones asados de cocina española. Para hacer el pimiento morrón se debe asar el pimiento, luego pelarlo y licuarlo para obtener la reducción. Para la reducción de guayaba, se pela la fruta, se licua y se la cocina hasta que de un hervor para que se conserve más.
- Enrollado de lumpia. Para hacer el enrollado se necesita masa de wonton que no esté seca y que sea cuadrada. Se utiliza agua para que la masa se pegue y no se deshaga al momento de

freírla. Para cerrar la lumpia se toma una esquina y se forma la base del rollito, luego se cierran horizontalmente los extremos del rollo y se procede a enrollar por completo.

- **Elaboración de consomé.** El consomé es un fondo que ha sido clarificado. Para hacer el caldo cristal se utilizó técnicas chinas para la elaboración del fondo. Primero, se sumerge los huesos en agua muy salada para que disuelva impurezas y luego de quince minutos se los lava. A continuación, se blanquean los huesos para que se desprendan más impurezas y se los lava de nuevo. Por último, se coloca los huesos en una olla con agua y se deja que se reduzca el caldo en cocción lenta por doce horas. Se cuele y se enfría.
- **Clarificación.** Esta técnica se la emplea para remover las impurezas y residuos que se encuentren en el fondo y se pueda obtener un fondo claro y transparente, que viene a ser el caldo cristal. Para clarificar se empieza con el fondo frío. Luego se realiza la "torta", que es una mezcla de carne magra de cerdo y res, cebolla, apio, zanahoria y clara de huevo. Para iniciar el proceso, una vez añadida la torta al fondo, se lo lleva a hervor suave a fuego lento, luego se baja la temperatura y no se le permite que hierva. Cuando la temperatura del fondo aumenta, las proteínas de la torta empiezan a coagularse, formando una corona en la superficie de la olla. Se va formando un hueco en el centro de esta corona para poder retirar el consomé ya clarificado.
- **Pasta china.** La pasta china se elabora con harina de trigo y agua caliente. Al añadir el agua caliente se hace que la masa tenga una pre cocción. Esto le da elasticidad y la vuelve muy delicada al momento de la cocción.
- **Fideos artesanales pandan.** Estos fideos se hacen a base de harina de arroz y se le añade agua caliente. Se mezcla y se la cocina a fuego lento. Una vez cocinada se pasa la mezcla por un



colador con agujeros grandes y se lo deja caer en agua helada y el choque térmico hace que el fideo no pierda la forma.

- Cocción al grill. Cocinar un género en el grill. Este método fue utilizado para el saté de carne y panceta.
- Métodos de conservación. En alimentos altamente perecederos se procedió a empacar al vacío y rápidamente congelarlos. La temperatura para que la congelación sea adecuada es de  $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ . De esta forma se reduce la proliferación de microorganismos y aumenta el tiempo de vida útil. Otro método empleado fue la conservación en frío para las verduras, frutas y alimentos preparados. La temperatura empleada fue entre  $4\text{ a }7\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

#### 14. Utensilios utilizados.

- Magic Bullet: es un robot de cocina que permite licuar o triturar los alimentos. Este equipo fue usado para realizar los coulis de guayaba y pimiento rojo, para licuar la base de la salsa Satay, y para moler el maní de los camarones.
- Laminadora: es una máquina que facilita hacer láminas de géneros sólidos. Su uso debe ser con precaución. Se la utilizó en el menú para laminar vegetales como el daikon y el pepinillo.
- Freidora: es un equipo que permite freír los géneros sumergiéndolos en aceite caliente. Tiene unas cestas para sacar los alimentos del aceite y escurrirlos. La freidora fue utilizada para cocinar las Lumpias.

- Olla arrocera: esta olla facilita la cocción de arroz ya que controla el tiempo y la temperatura.
- Olla para cocinar pasta: es una olla que tienen un escurridor que facilita la cocción de las pastas. Se utilizo esta olla para cocinar los raviolos chinos.

#### 15. Maridaje del menú.

Los sabores que se expresan en el menú son fuertes, ácidos, picantes, agridulces y condimentados pero, a su vez, son armónicos en el desarrollo del menú por lo que ningún sabor predomina. La bebida que mejor marida este tipo de menú es la cerveza porque combina a la perfección con este tipo de sabores. Si bien no realza el sabor de los platos, tampoco los cambia o los aplaca. No se recomienda maridar el menú con vino porque los sabores de los platos son muy fuertes y sobrepasarían el sabor y el gusto propio del vino.

Las bebidas propias de Singapur que maridan el menú son jugos de frutas tropicales como lima, guayaba, sandía, carambola, solos o combinados con hielo molido, azúcar morena o almíbar para dar sensación de frescura. Otra bebida típica es el “Seleseh”, un refresco de agua hervida de hojas de hierba luisa, clavo de olor, cardamomo y azúcar. Además el té y el café son populares al momento de comer en Singapur y, por lo tanto, también maridan adecuadamente el menú.


## 16. Ejecución de menú.

### 16.1. Plaza y mercado objetivo.


La plaza de distribución del menú, a modo de presentación experimental para la presentadora, se realizó en el Restaurante Marcus Apicius de la Universidad San Francisco de Quito, desde el martes 27 de noviembre al domingo 2 de diciembre del 2012. El horario de atención de los servicios del restaurante fue de 12 a 16 horas, y de 19 a 22 horas. El restaurante Marcus Apicius es considerado como un establecimiento de primera categoría, su servicio y producto son de gastronomía gourmet internacional. Su principal oferta radica en los menús experimentales de los estudiantes de Arte Culinario de la Universidad.

El mercado objetivo del restaurante radica en adultos de ingresos medio altos a altos, de conocimiento amplio sobre gastronomía y oferta gastronómica internacional disponible en el país. La mayoría de los clientes conocen la oferta gastronómica del restaurante y están dispuestos a probar los menús experimentales, siendo una muy buena fuente de retroalimentación para profesores y alumnos. Una parte importante de la clientela del restaurante es un mercado cautivo relacionado con la universidad, como profesores o directivos.

## 16.2. Receta estándar con costos.

<b>Universidad San Francisco de Quito</b>					
<b>Número de receta:</b> 1		<b>Rendimiento (pax):</b> 15			
<b>Categoría:</b> Aperitivo		<b>Fecha:</b> 20/ Oct /2012			
<b>Nombre Receta:</b>  Marinado Nonya					
<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo Unidad</b>	<b>Costo Total</b>
kg.	0,2	Filete de dorado	Limpiar. Cubos	\$ 8,50	\$ 1,70
kg.	0,15	Naranja agria	Zumo	\$ 2,94	\$ 0,44
kg.	0,05	Pimientos rojos	Juliana	\$ 2,45	\$ 0,12
kg.	0,05	Pimientos verdes	Juliana	\$ 1,00	\$ 0,05
kg.	0,05	Pimientos amarillos	Juliana	\$ 2,45	\$ 0,12
kg.	0,02	Ají rojo nacional	Juliana	\$ 1,76	\$ 0,04
kg.	0,005	Ajo	Repicado	\$ 3,43	\$ 0,02
kg.	0,05	Cebolla paitaña	Juliana	\$ 1,57	\$ 0,08
kg.	0,005	Jengibre	Juliana	\$ 2,94	\$ 0,01
lt.	0,2	Leche de coco		\$ 7,75	\$ 1,55
				<b>Subtotal</b>	\$ 4,13
				<b>Condimentos</b>	\$ 0,12
				<b>Total</b>	\$ 4,26
				<b>Total Unitario</b>	\$ 0,28
<b>Procedimiento</b>					
1. Marinar el pescado con el zumo de naranja agria por 6 horas en el frío.					
2. Mezclar todos los ingredientes restantes con el pescado y macerar por una hora.					
<b>Notas</b>					
Usar la parte espesa de la leche de coco.					

**Universidad San Francisco de Quito**

<b>Número de receta:</b> 2	<b>Rendimiento (pax):</b> 15	
<b>Categoría:</b> Entrada	<b>Fecha:</b> 20/ Oct /2012	
<b>Nombre Receta:</b>  Chilli Crab con pan pita		

<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo Unidad</b>	<b>Costo Total</b>
u.	15	Tenazas de pangora	Limpiar	\$ 1,74	\$ 26,10
kg.	0,1	Carne de cangrejo	Limpiar	\$ 17,00	\$ 1,70
kg.	0,05	Ajo	Repicado	\$ 3,43	\$ 0,17
kg.	0,1	Ají rojo nacional	Picados con semilla	\$ 1,76	\$ 0,18
kg.	0,03	Azúcar morena		\$ 0,96	\$ 0,03
kg.	0,05	Jengibre	Rallado	\$ 2,94	\$ 0,15
kg.	0,3	Salsa de tomate		\$ 1,43	\$ 0,43
lt.	0,02	Salsa de pescado		\$ 9,28	\$ 0,19
lt.	0,04	Salsa de soya		\$ 3,27	\$ 0,13
u.	15	Pan pita		\$ 0,00	\$ 0,03

				<b>Subtotal</b>	\$ 29,10
				<b>Condimentos</b>	\$ 0,87
				<b>Total</b>	\$ 29,97
				<b>Total Unitario</b>	\$ 2,00


**Procedimiento**


1. Cocinar las tenazas de pangora en agua hirviendo con sal por 20 minutos.
2. Saltear la carne de cangrejo con un poco de ajo, jengibre, cebolla y salsa de pescado. Reservar.
3. Para la salsa. Saltear el jengibre, ajo y ajíes, removiendo constantemente hasta que estén cocidos. No se deben dorar.
4. Agregar la salsa de tomate, soya y el azúcar morena. Mezclar bien.

**Notas**

Agregar agua si la salsa picante está muy espesa.


Universidad San Francisco de Quito					
<b>Número de receta:</b> 3		<b>Rendimiento (pax):</b> 15			
<b>Categoría:</b> Entrada		<b>Fecha:</b> 20/ Oct /2012			
<b>Nombre Receta:</b> Ensalada de albóndigas de cerdo al curry amarillo					
Unidad	Cantidad	Ingrediente	Procedimiento	Costo Unidad	Costo Total
kg.	0,04	Pierna de cerdo sin hueso	Molida	\$ 7,21	\$ 0,29
kg.	0,06	Carne molida de cerdo		\$ 7,10	\$ 0,43
		Adobo:			
kg.	0,03	Cebolla perla		\$ 1,27	\$ 0,04
kg.	0,005	Ajo	Repicado. Laminado	\$ 3,43	\$ 0,02
kg.	0,03	Curry en polvo		\$ 1,80	\$ 0,05
kg.	0,05	Limón	Zumo/ ralladura	\$ 1,18	\$ 0,06
		Salsa de Tamarindo:			
kg.	0,1	Concentrado de tamarindo		\$ 12,24	\$ 1,22
kg.	0,005	Chiles rojos tailandeses	Brunoise	\$ 2,40	\$ 0,01
kg.	0,03	Azúcar morena		\$ 0,96	\$ 0,03
lt.	0,02	Vinagre de arroz		\$ 13,16	\$ 0,26
lt.	0,02	Salsa de pescado		\$ 9,28	\$ 0,19
		Ensalada:			
kg.	0,1	Rúcula	Limpiar	\$ 27,44	\$ 2,74
kg.	0,015	Menta		\$ 9,80	\$ 0,15
kg.	0,1	Lollo rossa	Limpiar	\$ 5,39	\$ 0,54
kg.	0,015	Vainita chinas	Limpiar. Blanquear	\$ 6,27	\$ 0,09
kg.	0,004	Pimiento rojo	Reducción	\$ 2,45	\$ 0,01
				<b>Subtotal</b>	\$ 5,42
				<b>Condimentos</b>	\$ 0,16
				<b>Total</b>	\$ 5,58
				<b>Total Unitario</b>	\$ 0,37
Procedimiento					
1. Mezclar todos los ingredientes de la albóndiga. Adobar por una hora en el frío. 2. Hacer las albóndigas y freír en un sartén. Dejar enfriar. 3. Para el aliño. Mezclar el ají, el ajo y aceite vegetal.					
Notas					


Universidad San Francisco de Quito					
Número de receta: 4		Rendimiento (pax): 15			
Categoría: Sopa		Fecha: 20/ Oct /2012			
Nombre Receta:  Caldo Cristal con ravioli chino de sésamo					
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Procedimiento	Costo Unidad	Costo Total
		Caldo:			
kg.	0,214	Huesos de cerdo	Lavados	\$ 4,84	\$ 1,04
kg.	0,428	Carcasas de pollo	Lavados	\$ 0,51	\$ 0,22
kg.	0,3	Cebollas perla	Batalla. Brunoisse	\$ 1,27	\$ 0,38
kg.	0,15	Zanahorias	Brunoisse	\$ 0,59	\$ 0,09
kg.	0,02	Ajo	Repicado	\$ 3,43	\$ 0,07
kg.	0,02	Jengibre	Batalla	\$ 2,94	\$ 0,06
kg.	0,265	Carne molida de res	Molida	\$ 7,10	\$ 1,88
u.	5	Huevos	Claros	\$ 0,12	\$ 0,60
		Ravioli de sésamo:			
kg.	0,05	Setas mu - err secas	Hidratadas. Brunoisse	\$ 5,00	\$ 0,25
kg.	0,05	Hongo Shiitake		\$ 27,44	\$ 1,37
kg.	0,005	Ajonjolí negro	Tostado	\$ 17,00	\$ 0,09
kg.	0,005	Ajonjolí blanco	Tostado. Repicado	\$ 4,03	\$ 0,02
kg.	0,04	Prosciutto	Brunoisse	\$ 55,20	\$ 2,21
lt.	0,02	Vinagre de arroz		\$ 13,16	\$ 0,26
kg.	0,005	Cebollín chino	Fino	\$ 4,75	\$ 0,02
kg.	0,05	Harina de trigo		\$ 0,80	\$ 0,04
kg.	0,005	Bayas de lobo china		\$ 3,00	\$ 0,02
kg.	0,15	Bok choy	Blanqueado	\$ 2,25	\$ 0,34
kg.	0,05	Cebolla puerro	Julianas. Fritas	\$ 2,16	\$ 0,11
				<b>Subtotal</b>	\$ 9,06
				<b>Condimentos</b>	\$ 0,27
				<b>Total</b>	\$ 9,33
				<b>Total Unitario</b>	\$ 0,62
Procedimiento					
<p><b>Para el caldo:</b> Remojar los huesos por 15 minutos en agua salada. Lavarlos y blanquearlos. Lavar y cocinarlos en agua por 12 horas con cebolla, zanahoria, ajo y jengibre. Clarificar.</p>					
<p><b>Para el ravioli:</b> 1. Rehogar el ajo con el vinagre sin que se dore, agregar las setas y el prosciutto. Reservar y mezclar con el cebollín y sazonar. 2. Mezclar harina, ajonjolíes y sal. Agregar agua caliente y amasar. Laminar la masa, cortar en círculo, rellenar y cerrar. Cocinar en agua</p>					
Notas					

Universidad San Francisco de Quito					
<b>Número de receta:</b> 5		<b>Rendimiento (pax):</b> 15			
<b>Categoría:</b> Fuerte		<b>Fecha:</b> 20/ Oct /2012			
<b>Nombre Receta:</b>  Camarones de mar con Satay Singapur					
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Procedimiento	Costo Unidad	Costo Total
kg.	1	Camarón de mar	Limpiar	\$ 15,45	\$ 15,45
kg.	0,01	Semillas de Cilantro	Moler	\$ 62,59	\$ 0,63
kg.	0,005	Comino		\$ 6,24	\$ 0,03
kg.	0,005	Cúrcuma		\$ 13,50	\$ 0,07
kg.	0,003	Canela en polvo		\$ 15,84	\$ 0,05
kg.	0,02	Maní	Moler	\$ 5,70	\$ 0,11
kg.	0,1	Cebolla perla	Batalla	\$ 1,27	\$ 0,13
kg.	0,03	Ajo		\$ 3,43	\$ 0,10
kg.	0,02	Pasta de camarón		\$ 5,00	\$ 0,10
kg.	0,015	Ají rojo		\$ 1,76	\$ 0,03
kg.	0,015	Jengibre en polvo		\$ 12,00	\$ 0,18
kg.	0,12	Concentrado de tamarindo		\$ 12,24	\$ 1,47
lt.	0,1	Leche de coco		\$ 7,75	\$ 0,78
kg.	0,2	Mantequilla de maní		\$ 11,60	\$ 2,32
				<b>Subtotal</b>	\$ 21,44
				<b>Condimentos</b>	\$ 0,64
				<b>Total</b>	\$ 22,08
				<b>Total Unitario</b>	\$ 1,47
Procedimiento					
Satay					
Licuar la cebolla, ajo y pasta de camarón. Cocinarla en aceite. Agregar el concentrado de tamarindo y la mantequilla de maní. Finalizar con la leche de coco. Sazonar. Añadir maní al servir.					
Camarones					
Saltar los camarones con las especias.					
Notas					



**Universidad San Francisco de Quito**


<b>Número de receta:</b> 6		<b>Rendimiento (pax):</b> 15			
<b>Categoría:</b> Guarnición		<b>Fecha:</b> 20/ Oct /2012			
<b>Nombre Receta:</b>  Jazmín aromatizado con limón					
<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo Unidad</b>	<b>Costo Total</b>
kg.	1	Arroz jazmín		\$ 6,50	\$ 6,50
kg.	0,1	Limón Meyer	Zumo	\$ 1,18	\$ 0,12
				<b>Subtotal</b>	\$ 6,62
				<b>Condimentos</b>	\$ 0,20
				<b>Total</b>	\$ 6,82
				<b>Total Unitario</b>	\$ 0,45
<b>Procedimiento</b>					
Cocinar el arroz con relación 1 a 1,1 de agua. Al final agregar limón.					
<b>Notas</b>					
No cocinar el arroz directamente con el limón porque daña el grano y da un sabor amargo por la cascara.					

Universidad San Francisco de Quito					
<b>Número de receta:</b> 7		<b>Rendimiento (pax):</b> 15			
<b>Categoría:</b> Guarnición		<b>Fecha:</b> 20/ Oct /2012			
<b>Nombre Receta:</b> Ensalada Yu Sang					
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Procedimiento	Precio Unitario	Precio Total
kg.	0,15	Daikon	Laminar. Blanquear	\$ 2,45	
kg.	0,25	Zanahoria	Juliana. Blanquear	\$ 0,59	\$ 0,15
kg.	0,25	Pepinillo	Laminado. Blanquear	\$ 0,60	\$ 0,15
kg.	0,5	Brotes de soya	Limpiar	\$ 3,92	\$ 1,96
kg.	0,015	Anacardos		\$ 38,00	\$ 0,57
<b>Vinagreta:</b>					
kg.	0,4	Lima	Zumo	\$ 0,30	\$ 0,12
kg.	0,2	Mirin		\$ 13,82	
				<b>Subtotal</b>	\$ 2,95
				<b>Condimentos</b>	\$ 0,09
				<b>Total</b>	\$ 3,04
				<b>Total Unitario</b>	\$ 0,20
<b>Procedimiento</b>					
Mezclar los ingredientes y añadir la vinagreta					
<b>Notas</b>					

**Universidad San Francisco de Quito**

<b>Número de receta:</b> 8		<b>Rendimiento (pax):</b> 15			
<b>Categoría:</b> Guarnición		<b>Fecha:</b> 20/ Oct /2012			
<b>Nombre Receta:</b>  Lumpia de pollo con brotes de loto y salsa de mostaza					
<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
kg.	0,005	Ajo	Repicado	\$ 3,43	\$ 0,02
kg.	0,005	Jengibre	Rallado	\$ 2,94	\$ 0,01
kg.	0,02	Cebolla china	Juliana	\$ 12,35	\$ 0,25
kg.	0,15	Pollo	Repicado	\$ 4,38	\$ 0,66
kg.	0,1	Col china	Chiffonade	\$ 0,70	\$ 0,07
kg.	0,06	Zanahoria	Juliana	\$ 0,59	\$ 0,04
lt.	0,01	Salsa Hoisin		\$ 4,98	\$ 0,05
lt.	0,01	Salsa de Ostras		\$ 12,94	\$ 0,13
kg.	0,05	Tallarín celofán	Batalla	\$ 7,17	\$ 0,36
kg.	0,04	Brotes de loto	Repicado	\$ 3,00	\$ 0,12
kg.	0,15	Envolturas de wonton		\$ 25,89	\$ 3,88
		Salsa de Mostaza			
kg.	0,05	Mostaza dijon		\$ 15,88	\$ 0,79
lt.	0,01	Vinagre de arroz		\$ 13,16	\$ 0,13
lt.	0,005	Vermouth blanco		\$ 18,00	\$ 0,09
lt.	0,01	Aceite de ajonjolí		\$ 9,30	\$ 0,09
				<b>Subtotal</b>	\$ 6,69
				<b>Condimentos</b>	\$ 0,20
				<b>Total</b>	\$ 6,89
				<b>Total Unitario</b>	\$ 0,46
<b>Procedimiento</b>					
<b>Lumpia</b>					
1. Saltear el ajo, la cebolla, el jengibre y el pollo. Agregas las salsas y la zanahoria. Reservar.					
2. Añadir la col china y el tallarín previamente cocinado en agua hirviendo.					
3. Formar las lumpias y cerrar con agua. Freír.					
<b>Salsa de mostaza</b>					
Mezclar todos los ingredientes.					
<b>Notas</b>					

**Universidad San Francisco de Quito**

<b>Número de receta:</b> 9	<b>Rendimiento (pax):</b> 15	
<b>Categoría:</b> Guarnición	<b>Fecha:</b> 20/ Oct /2012	
<b>Nombre Receta:</b>  Saté estilo Singapur		

<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo Unidad</b>	<b>Costo Total</b>
kg.	0,2	Res lomo de falda	Laminado	\$ 6,90	\$ 1,38
kg.	0,1	Panceta ahumada	Laminado	\$ 11,88	\$ 1,19
kg.	0,1	Jengibre	Rallado	\$ 2,94	\$ 0,29
kg.	0,03	Salsa de pescado		\$ 9,28	\$ 0,28
kg.	0,02	Maní	Troceado	\$ 5,70	\$ 0,11
		Salsa:			
kg.	0,6	Lima	Zumo	\$ 0,30	\$ 0,18
lt.	0,02	Salsa de soya clara		\$ 2,16	\$ 0,04
				<b>Subtotal</b>	\$ 3,48
				<b>Condimentos</b>	\$ 0,10
				<b>Total</b>	\$ 3,58
				<b>Total Unitario</b>	\$ 0,24

**Procedimiento**

1. Formar la brocheta.
2. Mezclar los ingredientes del adobo y sumergir las brochetas por treinta minutos.
3. Cocinar la brocheta al grill.

**Salsa de soya clara y lima**

Mezclar los ingredientes.

**Notas**

No dejar mucho tiempo adobándose porque el saté se hace muy salado por la salsa de pescado

Universidad San Francisco de Quito					
<b>Número de receta:</b> 10		<b>Rendimiento (pax):</b> 15			
<b>Categoría:</b> Postre		<b>Fecha:</b> 20/ Oct /2012			
<b>Nombre Receta:</b> Cendol con frutas tropicales con almíbar de gin					
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Procedimiento	Costo Unitario	Costo Total
kg.	0,05	Azúcar morena	Sirope	\$ 0,94	\$ 0,05
kg.	0,6	Piña hawaiana	Dado pequeño	\$ 0,69	\$ 0,41
		Fideos pandan			
lt.	0,03	Esencia de pandan		\$ 1,30	\$ 0,04
kg.	0,3	Harina de arroz		\$ 5,00	\$ 1,50
		Cre moso de coco			
kg.	0,008	Colapez		\$ 43,93	\$ 0,35
lt.	0,25	Leche de coco		\$ 7,75	\$ 1,94
u.	16	Huevos	Yemas	\$ 0,12	\$ 1,92
		Frutas:			
kg.	0,06	Lychee	Cuartos	\$ 42,99	\$ 2,58
kg.	0,05	Guayaba	Pelar. Licuar.	\$ 1,27	\$ 0,06
kg.	0,1	Sandia	Parisién	\$ 0,69	\$ 0,07
kg.	0,15	Fruta China	Laminar. Pelar	\$ 3,92	\$ 0,59
kg.	0,1	Kiwi	Laminar. Pelar	\$ 2,25	\$ 0,23
kg.	0,08	Castaña de agua	Mitades	\$ 3,00	\$ 0,24
		Almíbar de gin:			
lt.	0,035	Gin		\$ 26,60	\$ 0,93
kg.	0,08	Azúcar	Almíbar	\$ 0,88	\$ 0,07
				<b>Subtotal</b>	\$ 10,97
				<b>Condimentos</b>	\$ 0,33
				<b>Total</b>	\$ 11,30
				<b>Total Unitario</b>	\$ 0,75
Procedimiento					
<p><b>Cre moso de coco:</b> hacer una crema inglesa con la leche de coco. Añadir colapez y poner 60gr en cada vaso.</p> <p><b>Fideos Pandan:</b> mezclar harina de arroz con agua caliente. Cocinar a fuego bajo. Agregar la esencia de pandan. Pasar por un colador redondo y dejar caer en agua helada.</p> <p><b>Almíbar de gin:</b> mezclar el gin con el almíbar.</p>					
Notas					
<ol style="list-style-type: none"> <li>Reservar los fideos pandan en el congelador.</li> <li>Usar mismas cantidades de agua y azúcar para el almíbar.</li> </ol>					

## 16.3. Informe de ventas y financiero.

## 16.3.1. Detalle de ventas.

Como parte de la promoción y el posicionamiento del menú experimental, este se vende como un menú sin bebidas a un precio de USD\$ 19.95 más impuestos. Para el presente análisis no se tomará en cuenta el cálculo de impuestos, ya que son indiferentes para el objetivo de la tesina. Por razones de servicio, no se puede negar la venta de elementos del menú de forma individual. Los elementos del menú vendidos por separado fueron: aperitivo, primera entrada, fuerte y postre, cada uno con un precio específico. Las ventas de los menús completos y de los elementos del menú por separado, junto a su precio de venta individual, están detalladas en número por día en el Kárdex de producción.

<b>KARDEX PRODUCCIÓN Y VENTA. MENÚ SINGAPUR</b>								
	Lunes 26 Nov	Martes 27 Nov	Miércoles 28 Nov	Jueves 29 Nov	Viernes 30 Nov	Sábado 1 Dic	Domingo 2 Dic	
<b>PRODUCCIÓN GENERAL</b>	25	0	0	15	15	15	0	
Inventario inicial		25	19	6	7	11	17	
Alcance de producción		0	0	0	3	0	0	
Total para venta		25	19	21	25	26	17	
<b>VENTA</b>								<b>Total</b>
Menú completo		6	13	14	14	9	10	66
Aperitivo							1	1
Entrada			1				1	2
Caldo cristal								0
Fuerte			1	1				2
Postre			1		1			2
Inventario final	25	19	6	7	11	17	7	
<b>BAJAS</b>								
Pescado aperitivo		9	2	1	1	6	4	
Albóndigas cerdo curry		9	1	1	1	6	4	

## 16.3.2. Detalle de costos.

<b>COSTO MENÚ</b>	
<b>Plato</b>	<b>Costo</b>
Aperitivo	\$0,28
Entrada	\$2,37
Caldo cristal	\$0,62
Fuerte	\$2,83
Postre	\$0,75
<b>COSTO MENU TOTAL</b>	<b>\$6,85</b>
<b>P.V.P. Menú Completo</b>	<b>\$19,95</b>
<b>Food Cost Teórico</b>	<b>0,343</b>
<b>FC% Teórico</b>	<b>34.3%</b>

Las recetas estándar de cada plato y sus respectivos costos, detallan tanto procesos como especificaciones de valor de cada ingrediente, su sumatoria específica y la formación del plato. El costo de cada plato para el cálculo de su valor individual se encuentra en cada receta. El costo total unitario del menú es de USD\$ 6.85.

## 16.3.3. Detalle financiero.

<b>COSTO REQUISICIONES Y TRASFERENCIAS</b>		
<b>Referencia</b>	<b>Fecha</b>	<b>Valor</b>
Requisición número 596	nov 24, 2012	\$414,26
Requisición número 792	nov 26, 2012	\$46,65
Requisición número 858	nov 29, 2012	\$88,03
Requisición número 1094	dic 1, 2012	\$60,08
Transferencia 16645	nov 27, 2012	\$1,50
Transferencia 16647	nov 26, 2012	\$31,10
Transferencia 1492	nov 28, 2012	\$2,40
Transferencia 1497	dic 1, 2012	\$1,92
<b>Total requisiciones y transferencias</b>		<b>\$645,94</b>

<b>COSTO DEVOLUCIONES Y TRASFERENCIAS</b>		
Transferencia 14901	dic 3, 2012	\$12,01
Transferencia 15001	dic 3, 2012	\$65,37
Transferencia 16425	dic 3, 2012	\$10,64
Transferencia 16643	dic 3, 2012	\$97,96
Transferencia 16644	dic 3, 2012	\$58,09
<b>Total devoluciones y transferencias</b>		<b>\$244,07</b>



<b>COSTO REGISTRADO DE COMPRAS</b>	
Costo compras: requisiciones y transferencias	\$645,94
Costo devoluciones y transferencias	\$244,07
<b>COSTO REAL TOTAL (compras - devoluciones)</b>	<b>\$401,87</b>

<b>REGISTRO Y ANÁLISIS DE VENTA Y COSTO DE VENTA</b>					
<b>MENÚ E ÍTEMS</b>	<b>Unidades vendidas</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Costo total unitario</b>	<b>P.V.P</b>	<b>Ingresos</b>
Venta menús completos	66	\$6,85	\$452,10	\$19,95	\$1316,70
Aperitivo	1	\$0,28	\$0,28	\$3,50	\$3,50
Entrada	2	\$2,37	\$4,74	\$8,00	\$16,00
Fuerte	2	\$2,83	\$5,66	\$10,50	\$21,00
Postre	2	\$0,75	\$1,50	\$6,00	\$12,00
		<b>Total costo de ventas</b>	\$464,28	<b>Total ingreso ventas</b>	\$1369,20

<b>RELACIÓN COSTO REAL Y COSTO TEÓRICO</b>					
<b>COSTO TEÓRICO</b>				<b>COSTO REAL</b>	
Costo menú	\$6,85	Costo de ventas teórico	\$464,28	Costo real total	\$401,87
Precio menú	\$19,95	Ingresos x venta total	\$1369,20	Ingreso x venta total	\$1369,20
<b>Food Cost %</b>	<b>34,34</b>	<b>Food Cost %</b>	<b>33,91</b>	<b>Food Cost %</b>	<b>29,35</b>

El indicador usado para registrar el retorno unitario de valor de cada menú es el Food Cost porcentual. En el presente documento se realizará una paridad de comparación entre el Food Cost porcentual Teórico y el Food Cost porcentual Real, más adelante se expresará el retorno monetario del proceso de experimentación en términos numéricos. El Food Cost porcentual calculado del menú, partiendo del costo unitario y el precio de venta al público, fue de 34.3%. El costo teórico

total de venta del menú, que resulta a partir del cálculo de costo de las recetas estándar, multiplicado por el número de menús e ítems vendidos fue de USD\$ 464.28.

Los costos de compras totales realizados para el menú, menos los costos de devoluciones aprovechables, dan como resultado el costo total de producción, que en este caso sumó USD\$ 401.87. La venta del menú "Singapur, el puerto de los sabores Asiáticos", en su tiempo específico de oferta, representó un ingreso total de USD\$ 1369.20

El Food Cost porcentual real, calculado a partir de los ingresos totales de la venta del menú, versus los costos de compras totales fue de 29.35%. El retorno total monetario del menú fue de USD\$ 967.33.

La diferencia entre el Food Cost porcentual Teórico y el Food Cost porcentual Real es de 4.99 puntos, esta diferencia obedece principalmente a:

- Las recetas de los elementos del menú comparten ingredientes, y el aprovechamiento y uso de estos ingredientes y sus mermas de producción representan menos cantidad total necesaria para la producción general del menú.
- Existe una diferencia reconocible en los costos utilizados para el cálculo inicial de la receta y el cálculo de compras de tales ingredientes. Esto puede deberse a variaciones en el costo de mercado de estos ingredientes.
- Se reconoció una falta de información de costos para el cálculo de recetas iniciales, especialmente en elementos caros como la uña de pangora. Para tal caso se asumió un precio superior al precio de mercado que se pagó para la producción del menú.
- Algunos de los ingredientes utilizados para la producción del menú fueron traídos directamente de Singapur, y sus precios no fueron especificados como individuales.

Para el cálculo de la receta estándar se asumió un precio para estos ingredientes, la diferencia entre el precio presupuestado y el valor total utilizado en la producción del menú resultó en un ahorro no especificado, que se lo entiende como parte del resultado de la investigación y que no tendrá una valoración específica.

#### 16.3.4. Presupuesto total empleado.

<b>Presupuesto total empleado</b>	
Prueba de menú	\$ 73,13
Menú degustación	\$ 255,90
Costo requisiciones y transferencias del menú	\$ 401,87
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 730,90</b>

## 17. Conclusiones.

El menú "Singapur, el Puerto de los sabores Asiáticos" representa la curiosidad por la cultura globalizada de una sociedad moderna con bagajes históricos multiculturales. La investigación realizada para la producción de este menú encontró pilares fuertes en varias áreas de la cultura de Singapur, todas ellas registran residuos colaterales que forman su gastronomía.

Todas las características en las que se presentó el menú y la respuesta obtenida en su producción y venta, el menú fue exitoso y logro sus objetivos medulares: presentar la cultura gastronómica de Singapur, ofrecer y dar a conocer los sabores y los elementos culturales que forman su gastronomía, y dar a conocer las varias influencias que han formado y desarrollado a la sociedad singapurense.

Los ingredientes utilizados para la producción del menú fueron en su mayoría encontrados en nuestro mercado, sin embargo fue necesario hacer algunas variaciones para adaptar el menú a los recursos ecuatorianos. Si bien el menú se acercó muchísimo a los sabores originales, algunos ingredientes de Singapur son tan autóctonos que fue muy complicado conseguirlos o adaptarlos.

La investigación realizada en base a la historia y la cultura de Singapur, evidencia que actualmente esta sociedad es una resultante de varias influencias culturales. Dada la actual situación social y económica de Singapur, esta sociedad es una esponja que absorbe todos los recursos más modernos del mundo, que no tiene necesidad de migrar para encontrar mejores horizontes, y que por el contrario, desarrolla para sí mismo sus avances tecnológicos, económicos y comerciales. La falta de migración cultural de Singapur hace más complicado encontrar información sobre su cultura y su gastronomía.

A pesar de estas variables, la producción del menú de Singapur evidenció un conocimiento vasto sobre las técnicas gastronómicas y los sabores asiáticos, y presento una versión gastronómica hecha en Ecuador, muy cercana a sus sabores originales. El conocimiento y la reproducción adecuada del menú, el respeto a los sabores y a las a tradiciones culturales de Singapur, es un resultado muy ambicioso y exitoso de este proceso de investigación.

Para finalizar, la aceptación y acogida del menú "Singapur, el Puerto de los Sabores Asiáticos", responde a un desarrollo adecuado de los platos del menú, en el que se procuró no repetir sabores, no sobreponer sabores fuertes y mantener dinámicas adecuadas en los diferentes cursos y elementos gastronómicos.

## 18. Bibliografía.

Asiaciti Trust Singapore Pte Ltd. Empresa de financiamiento internacional. “Hoja de vida de Singapur”. 2009. el 6 de octubre de 2012 de <<http://www.asiacititrust.com>>

Entrevista a Michael Koziol. PhD en Ciencias Agrícolas y Biológicas, Universidad de Oxford, Inglaterra. BA en Biología y Química, St. Michael’s College, Vermont, EUA. Profesor de la clase Alta Cocina 4 (Cocina Asiática).

Entrevista a Marcus Tan. Estudiante de Arte Culinario en ITE College West. Singapur.

Entrevista a Selene Goh. Estudiante de Arte Culinario en ITE College West. Singapur.

Fogle, Cornelia. Y Friedman, Elizabeth. “Glosario de ingredientes”. Cocina Oriental. Editorial Trillas. México. Primera edición en español. Pág. 104 – 109. 1996.

--- “Esencia de la cocina oriental”. Cocina Oriental. Editorial Trillas. México. Primera edición en español. Pág. 5 – 9. 1996.

--- “Cocina del sudeste asiático”. Cocina Oriental. Editorial Trillas. México. Primera edición en español. Pág. 73 – 97. 1996.

Gobierno de Singapur. Página web oficial. “Historia de Singapur”. 2010. Extraído el 6 de octubre de 2012 de <<http://www.gov.sg>>

--- “Etnias de Singapur”. 2010. Extraído el 6 de octubre de 2012 de <<http://www.gov.sg>>

--- “Símbolos patrios”. 2010. Extraído el 6 de octubre de 2012 de <<http://www.gov.sg>>

--- “Fiestas y celebraciones”. 2010. Extraído el 6 de octubre de 2012 de <<http://www.gov.sg>>

Joyce, Jue. “The southeast asian table”. Savoring Southeast Asia. Time life books. San Francisco. Tercera edición. Pág.14 -21. 2000.

--- "Glossary". *Savoring Southeast Asia*. Time life books. San Francisco. Tercera edición. Pág.244-251. 2000.

Mayr, Barbara. "La gastronómica asiática". *El gran libro de la cocina asiática*. Editorial Teubner. Alemania. Pág. 6- 13. 2001.

--- "Productos y técnicas". *El gran libro de la cocina asiática*. Editorial Teubner. Alemania. Pág. 16- 61. 2001.

Mokrova, Marija. Singapur: pagina web elaborada por masters en Comercio y Finanzas Internacionales. "Cultura". Extraído el 6 de octubre de 2012 de <<http://www.comercioexterior.ub.es/correccion/05-06/singapur2006/3.cultura.htm>>

Myhrvold, Nathan. Y Young,Chris. "Ingredientes y preparaciones". *Modernist cuisine: el arte y la ciencia de la cocina*. Colonia, Taschen. Volumen 6. Capitulo 4. 2011.

--- "Animales y plantas". *Modernist cuisine: el arte y la ciencia de la cocina*. Colonia, Taschen. Volumen 6. Capitulo 3. 2011.

Zúñiga, Gabriela. Singapur: pagina web elaborada por masters en Comercio y Finanzas Internacionales. "Geografía". Extraído el 6 de octubre de 2012 de <http://www.comercioexterior.ub.es/correccion/05-06/singapur2006/9.geografia.htm>

## 19. Anexos.

## 19.1. Anexo 1: arte del menú.

**"EL PUERTO  
DE LOS SABORES ASIÁTICOS"**

*Apertivo: La cocina Nonya (China - Malasia) da la bienvenida*

**MARINADO NONYA**  
Dorado marinado en naranja-agria y leche de coco,  
acompañado de pimientos y jengibre

*Primera Entrada: Singapur, India y Gran Bretaña en un nuevo sabor*

**CHILLI CRAB CON ROTI**  
Lija de pangosa y carne de cangrejo en salsa picante, acompañado de pan pita

**ENSALADA EUROASIÁTICA**  
Rucula, lechuga Lolo rosa y vainitas chinas, acompañadas de una albóndiga  
de cerdo al curry amarillo, salsa de tamarindo y chiles rojos tailandeses

*Segunda Entrada: La fuerza de la cocina China Cantonesa*

**CALDO CRISTAL CON RAVIOLI CHINO DE SÉSAMO**  
Consomé de pollo con un ravioli chino relleno de prosciutto, setas mu er,  
hongos shitake, acompañados de bayas de labo china, bok choy y puerros litos

*Plato Fuerte: El estilo Singapur*

**CAMARÓN DE MAR EN SALSA SATAY DE SINGAPUR,  
ACOMPAÑADO DE ARROZ JAZMÍN AROMATIZADO CON LIMÓN**

**ENSALADA YU SANG**  
Daiikon, zanahoria, pepinillo, brotes de brócoli, anacardos, jengibre y cilantro

**LUMPIAS SINGAPUR CON SALSA DE MOSTAZA**  
Pequeños enrollados de masa de wonton rellenos de pollo,  
brotes de lato y col china

**SATÉ DE RES ESTILO SINGAPUR CON SALSA DE LIMA Y SOYA CLARA**  
Brochetas de lomo de res con panceta ahumada  
marinado en aceite de maní, soya clara y jengibre

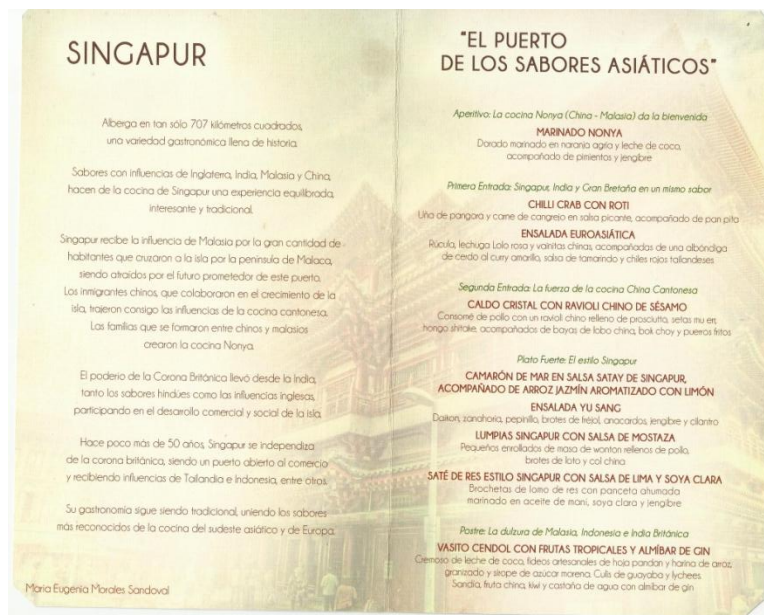
*Postre: La cultura de Malasia, Indonesia e India Británica*

**VASITO CENDOL CON FRUTAS TROPICALES Y ALMÍBAR DE GIN**  
Cremoso de leche de coco, fideos artesanales de hoja pandan y harina de arroz,  
granizado y sirope de azúcar morena, Culs de guayaba y lychees,  
Sandía, fruta china, kiwi y castaña de agua con almíbar de gin

Maria Eugenia Morales Sandoval



## 19.2. Anexo 2: contraportada y portada de menú.



19.3. Anexo 3: fotos de equipos.



Laminadora.



Magic Bullet.



Olla arrocera.



Congelador.



Refrigerador.



Cocina.



Freidora.

19.4. Anexo 4. fotos de los platos.

Aperitivo: Marinado Nonya.



Primera Entrada: Ensalada Euroasiática. Chilli Crab con pan pita.



Segunda Entrada: Caldo cristal con ravioli chino de sésamo.



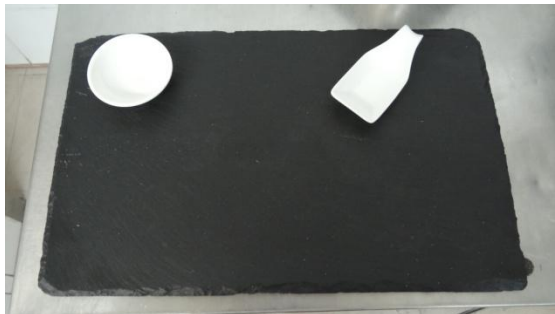
Plato Fuerte: Camarón de mar en salsa Satay de Singapur, acompañado de arroz jazmín aromatizado con limón y ensalada Yu Sang. Lumpias Singapur con salsa de mostaza. Saté de res estilo Singapur con salsa de lima y soya clara.



Postre: Vasito Cendol con frutas tropicales y almíbar de gin.



19.5. Anexo 5: salón, montaje de mesa y vajilla.





## 19.6. Anexo 6: requisiciones y transferencias.

<b>myInventory</b>		Roberto Valencia
Transfer	usf	12/3/2012 4:34 PM

Transfer : LA1211-00596 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))  
 Date : 11/24/2012  
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)  
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)  
 Info : MENU MARIA MORALES  
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
65014	DORADO FILETE	Kilogram	0.50	0.50	7.80	3.90
44040	NARANJA AGRIA	Kilogram	0.50	4.40	3.92	17.25
83071	PIMIENTO ROJO	Kilogram	1.00	1.00	2.45	2.45
83072	PIMIENTO VERDE	Kilogram	0.80	0.80	1.00	0.80
83029	CEBOLLA PAITENA	Kilogram	0.30	0.30	1.57	0.47
83051	JENGIBRE	Kilogram	0.20	0.20	2.94	0.59
41006	PACK BROTES HORTALIZAS	Each	1.00	3.00	6.00	18.00
61011	CANGREJO CARNE	Kilogram	1.00	1.00	23.64	23.64
83030	CEBOLLA PERLA	Kilogram	1.00	1.00	1.27	1.27
9001	AZUCAR	Kilogram	1.00	1.00	0.88	0.88
9006	AZUCAR MORENA	Kilogram	1.00	1.00	0.96	0.96
36127	SALSA TOMATE	Kilogram	2.00	2.00	2.23	4.46
36122	SALSA SOYA IMPORTADA	Liter	1.00	1.00	3.27	3.27
57014	MANTEQUILLA S/SAL	Kilogram	0.20	0.50	5.52	2.76
14003	CERDO CARNE MOLIDA	Kilogram	0.50	0.90	7.10	6.39
14029	CERDO PIERNA S/H	Kilogram	1.00	1.40	7.56	10.58

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
31079	CURRY IMPORTADO	Kilogram	0.30	0.30	34.00	10.20
85001	VINAGRE ARROZ	Liter	1.00	0.62	13.16	8.16
58015	LECHUGA LOLO ROSA	Kilogram	1.00	1.00	5.39	5.39
58022	RUCULA	Kilogram	1.00	1.00	27.44	27.44
40024	MENTA FRESCA	Kilogram	1.00	0.80	9.80	7.84
83089	VAINITA CHINA	Kilogram	1.00	0.20	6.27	1.25
14018	CERDO HUESO	Kilogram	1.00	1.00	4.84	4.84
83093	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	1.00	1.00	0.59	0.59
31008	AJONJOLI BLANCO	Kilogram	0.50	0.50	4.03	2.02
31009	AJONJOLI NEGRO	Kilogram	0.50	0.50	17.00	8.50
24016	JAMON PROSCIUTO LAMINADO	Kilogram	0.50	0.25	55.20	14.02
58003	BOK CHOY	Kilogram	1.00	1.00	2.25	2.25
83031	CEBOLLA PUERRO	Kilogram	0.50	0.50	2.16	1.08
55001	HUEVOS	Each	20.00	20.00	0.12	2.47
83038	COL CHINA	Kilogram	0.40	2.50	0.88	2.21
39002	FIDEO ARROZ DELGADO	Kilogram	0.30	0.30	7.17	2.15
32008	MASA WONTON	Kilogram	1.00	1.00	24.17	24.17
36089	MOSTAZA DIJON	Kilogram	0.50	0.50	15.88	7.94
15020	RES LOMO FALDA	Kilogram	0.70	0.70	6.80	4.76
14026	CERDO PANCETA AHUMADA	Kilogram	0.80	0.58	11.96	6.93
44025	LIMA	Kilogram	2.00	2.00	2.94	5.88
31027	CURCUMA	Kilogram	0.20	0.20	39.00	7.80

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
36072	MANI S/SAL	Kilogram	0.15	0.30	5.70	1.71
31034	JENGIBRE POLVO	Kilogram	0.10	0.10	87.50	8.75
36078	MANTEQUILLA MANI NACIONAL	Kilogram	0.60	0.60	11.94	7.16
44026	LIMON MEYER	Kilogram	0.60	0.60	1.18	0.71
83013	APIO FRESCO	Kilogram	0.50	0.50	0.78	0.39
31060	SAL CRISAL	Kilogram	1.00	1.30	0.33	0.43
83021	BROTOS SOYA	Kilogram	0.80	0.55	3.92	2.16
83068	PEPINILLO FRESCO	Kilogram	1.00	1.30	0.60	0.78
31040	MIRIN	Liter	0.50	0.50	13.82	6.91
36069	LYCHEES	Kilogram	1.00	1.70	7.96	13.51
44022	GUAYABA	Kilogram	1.00	0.60	1.27	0.76
44060	SANDIA	Kilogram	1.00	1.45	0.69	0.99
44024	KIWI	Kilogram	0.40	0.40	2.25	0.90
44017	FRUTA CHINA	Kilogram	0.80	0.50	3.92	1.96
23004	CHAMPINON SHITAKE FRESCO	Kilogram	0.70	0.85	48.60	41.31
61005	CAMARON C/CASCARA MAR	Kilogram	1.00	1.50	13.00	19.50
36040	COLAPEZ	Kilogram	0.05	0.05	43.93	2.20
73060	TARRINA PLASTICA X 1/2 L	Each	50.00	50.00	0.04	2.10
73061	TARRINA PLASTICA X 1/4 L	Each	50.00	50.00	0.04	2.05
73062	TARRINA PLASTICA X 1L	Each	50.00	50.00	0.04	2.05
7006	ARROZ JAZMIN	Kilogram	3.00	3.00	6.50	19.50
44051	PINA HAWAIANA	Kilogram	2.00	1.30	0.78	1.02



Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83010	AJO PELADO	Kilogram	0.50	0.50	3.43	1.72
40012	CILANTRO	Kilogram	0.10	0.10	5.88	0.59
8015	POLLO PECHUGA C/H	Kilogram	1.85	1.85	4.51	8.34
15006	RES CARNE MOLIDA	Kilogram	1.24	1.24	4.20	5.20
73083	VASO PLASTICO 4 Oz	Each	100.00	100.00	0.06	6.00
<b>Total:</b>						<b>414.26</b>

<b>my7inventory</b>		Andres Romero
Issue Request	usf	24/11/2012 12:47

Issue Request : LA1211-00792 (MARCUS (CCP))  
 Date : 26/11/2012  
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)  
 To Cost Center : MARCUS (CCP)  
 Info : Menu Maria Morales Marcus  
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
61005	0,00	CAMARON C/CASCARA MAR	Kilogram	2,00	2,00	13,00	26,00
<b>Total:</b>							<b>26,00</b>

*Peter T.*  
 NewIssueReque  
 s

<b>myinventory</b>		
Transfer	usf	Roberto Valencia 12/3/2012 4:32 PM

Transfer : LA1211-00858 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))  
 Date : 11/29/2012  
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)  
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)  
 Info : Menú Maria Morales  
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83071	PIMIENTO ROJO	Kilogram	0.80	0.80	2.45	1.96
83072	PIMIENTO VERDE	Kilogram	0.40	0.40	1.00	0.40
83029	CEBOLLA PAITENA	Kilogram	0.50	0.50	0.76	0.38
83030	CEBOLLA PERLA	Kilogram	0.30	0.30	1.08	0.32
61011	CANGREJO CARNE	Kilogram	1.00	1.00	23.64	23.64
9001	AZUCAR	Kilogram	0.50	0.50	0.88	0.44
9006	AZUCAR MORENA	Kilogram	1.00	1.30	0.94	1.22
83031	CEBOLLA PUERRO	Kilogram	0.60	0.60	2.16	1.29
58003	BOK CHOY	Kilogram	2.00	2.00	3.14	6.27
61005	CAMARON C/CASCARA MAR	Kilogram	1.50	1.50	15.55	23.33
83068	PEPINILLO FRESCO	Kilogram	2.00	2.00	0.60	1.20
83021	BROTOS SOYA	Kilogram	1.00	1.00	4.56	4.56
44025	LIMA	Kilogram	1.00	1.00	2.94	2.94
44060	SANDIA	Kilogram	2.00	8.75	0.69	6.00
44024	KIWI	Kilogram	0.30	0.30	2.25	0.68
44017	FRUTA CHINA	Kilogram	1.00	1.00	3.92	3.92

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
54006	HOJA DE PLATANO	Kilogram	0.80	1.55	1.92	2.98
32006	MASA ROLLO PRIMAVERA	Kilogram	1.00	1.00	6.50	6.50
<b>Total:</b>						<b>88.03</b>

<b>myInventory</b>		Roberto Valencia
Transfer	usf	12/3/2012 4:35 PM

Transfer : LA1211-01094 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))  
 Date : 12/1/2012  
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)  
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)  
 Info : Menu Maria Morales  
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
61026	PANGORA ENTERA	Each	40.00	20.00	0.00	0.00
			40 pinzas en total			
36120	SALSA PESCADO	Liter	0.50	0.50	9.28	4.64
58022	RUCULA	Kilogram	0.10	0.25	20.90	5.23
44051	PINA HAWAIANA	Kilogram	6.00	4.55	0.78	3.57
61005	CAMARON C/CASCARA MAR	Kilogram	3.00	3.00	15.55	46.65
<b>Total:</b>						<b>60.08</b>



<b>myInventory</b>		
Transfer	usf	Roberto Valencia 12/10/2012 1:00 PM

Transfer : LA1211-00417 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))  
 Date : 11/16/2012  
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)  
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)  
 Info : MENU DEGUSTACIÓN MARIA MORALES  
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
65014	DORADO FILETE	Kilogram	0.50	1.15	8.50	9.78
83070	PIMIENTO AMARILLO	Kilogram	0.50	0.60	2.45	1.47
83071	PIMIENTO ROJO	Kilogram	0.90	0.90	2.45	2.21
83072	PIMIENTO VERDE	Kilogram	0.50	0.50	1.00	0.50
83008	AJI ROJO NACIONAL	Kilogram	0.30	0.30	1.76	0.53
83029	CEBOLLA PAITENA	Kilogram	0.30	0.30	1.57	0.47
83051	JENGIBRE	Kilogram	0.10	0.10	2.94	0.29
61027	PANGORA PINZA	Each	12.00	8.00	1.56	12.50
61011	CANGREJO CARNE	Kilogram	0.25	0.25	17.00	4.25
83030	CEBOLLA PERLA	Kilogram	0.80	0.80	1.27	1.02
9001	AZUCAR	Kilogram	1.00	1.00	0.88	0.88
9006	AZUCAR MORENA	Kilogram	0.50	0.87	0.96	0.84
36127	SALSA TOMATE	Kilogram	1.00	1.00	7.58	7.58
36120	SALSA PESCADO	Liter	1.00	0.45	9.28	4.18
36122	SALSA SOYA IMPORTADA	Liter	1.00	1.00	3.27	3.27
57014	MANTEQUILLA S/SAL	Kilogram	0.20	0.20	14.24	2.85

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
14003	CERDO CARNE MOLIDA	Kilogram	0.20	0.20	7.10	1.42
			ESPECIAL			
14029	CERDO PIERNA S/H	Kilogram	0.40	0.40	7.21	2.88
31079	CURRY IMPORTADO	Kilogram	0.05	0.05	34.00	1.70
36134	TAMARINDO CONCENTRADO	Kilogram	0.50	0.54	12.23	6.60
85001	VINAGRE ARROZ	Liter	0.25	0.30	13.16	3.95
58015	LECHUGA LOLO ROSA	Kilogram	0.40	0.40	5.39	2.16
58022	RUCULA	Kilogram	0.40	0.40	27.44	10.98
			PEQUEÑA			
40024	MENTA FRESCA	Kilogram	0.10	0.20	9.80	1.96
14018	CERDO HUESO	Kilogram	0.50	0.50	4.84	2.42
83093	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	1.00	1.00	0.59	0.59
31008	AJONJOLI BLANCO	Kilogram	0.10	0.10	4.03	0.40
31009	AJONJOLI NEGRO	Kilogram	0.10	0.10	17.00	1.70
24016	JAMON PROSCIUTO LAMINADO	Kilogram	0.25	0.50	55.20	27.60
58003	BOK CHOY	Kilogram	0.25	0.25	2.25	0.56
83031	CEBOLLA PUERRO	Kilogram	0.30	0.60	2.16	1.29
55001	HUEVOS	Each	10.00	10.00	0.12	1.23
83027	CEBOLLA CHINA	Kilogram	0.25	0.15	12.35	1.85
83038	COL CHINA	Kilogram	0.40	0.40	0.88	0.35
36113	SALSA HOISIN	Kilogram	0.25	0.25	4.98	1.25
36119	SALSA OSTRAS	Liter	0.25	0.25	12.94	3.24
39002	FIDEO ARROZ DELGADO	Kilogram	0.30	0.45	7.17	3.23
32008	MASA WONTON	Kilogram	0.20	0.35	24.17	8.46

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
45028	NUEZ CASHEWS	Kilogram	0.15	0.35	38.00	13.30
36088	MOSTAZA	Kilogram	0.05	0.05	1.51	0.08
36089	MOSTAZA DIJON	Kilogram	0.20	0.20	15.88	3.18
1010	ACEITE AJONJOLI	Liter	0.10	0.10	9.30	0.93
84001	VERMOUTH CINZANO BLANCO DRY	Liter	0.07	0.07	18.00	1.26
15020	RES LOMO FALDA	Kilogram	0.70	2.20	6.90	15.18
14026	CERDO PANCETA AHUMADA	Kilogram	0.20	0.36	11.88	4.28
44025	LIMA	Kilogram	1.00	1.00	1.96	1.96
31015	CANELA POLVO	Kilogram	0.10	0.10	15.84	1.58
31026	COMINO MOLIDO	Kilogram	0.10	0.10	6.24	0.62
31027	CURCUMA	Kilogram	0.10	0.10	13.50	1.35
31072	SEMILLA DE CILANTRO	Kilogram	0.10	0.10	62.59	6.26
36072	MANI S/SAL	Kilogram	0.15	0.15	5.70	0.86
40018	HIERBA LUISA	Kilogram	0.05	0.05	7.84	0.39
31034	JENGIBRE POLVO	Kilogram	0.10	0.10	12.00	1.20
36078	MANTEQUILLA MANI NACIONAL	Kilogram	0.20	0.20	11.60	2.32
7005	ARROZ BASMATI	Kilogram	1.00	1.00	7.00	7.00
44026	LIMON MEYER	Kilogram	0.60	0.60	1.18	0.71
83013	APIO FRESCO	Kilogram	0.50	0.50	0.78	0.39
31060	SAL CRISAL	Kilogram	1.00	1.00	0.32	0.32
83021	BROTOS SOYA	Kilogram	0.20	0.20	3.92	0.78
83042	DAYKON	Kilogram	0.20	0.20	2.45	0.49



Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83068	PEPINILLO FRESCO	Kilogram	0.30	0.30	0.60	0.18
31040	MIRIN	Liter	0.20	0.20	13.82	2.76
51018	HARINA ARROZ	Kilogram	0.50	0.50	8.75	4.38
9009	PANELA MOLIDA	Kilogram	0.30	0.30	1.15	0.35
44050	PINA	Kilogram	0.60	2.15	0.69	1.47
44022	GUAYABA	Kilogram	0.30	0.45	1.27	0.57
44060	SANDIA	Kilogram	0.50	1.00	0.69	0.69
44024	KIWI	Kilogram	0.20	0.20	2.25	0.45
44017	FRUTA CHINA	Kilogram	0.30	0.30	3.92	1.18
23004	CHAMPINON SHITAKE FRESCO	Kilogram	0.40	0.40	48.60	19.44
61005	CAMARON C/CASCARA MAR	Kilogram	0.80	0.80	13.20	10.56
36040	COLAPEZ	Kilogram	0.05	0.06	43.93	2.64
73060	TARRINA PLASTICA X 1/2 L	Each	50.00	50.00	0.04	2.10
73061	TARRINA PLASTICA X 1/4 L	Each	50.00	50.00	0.04	2.05
73062	TARRINA PLASTICA X 1L	Each	50.00	50.00	0.04	2.05
77015	CINTA MASKIN TAPE	Each	1.00	1.00	1.05	1.05
57010	LECHE ENTERA	Liter	1.00	1.00	1.13	1.13
					<b>Total:</b>	<b>255.90</b>

# USFQ-U. AUXILIAR FOOD

## REQUISICIÓN DE BODEGA

0030076

Depto: Paeba Menú María Morales (Marcus)  
 Sección: AUG Marcus María Morales

Alimentos  Bebida/Cig.   
 Suministros  Activ. Oper.

	DÍA	MES	AÑO
Fecha pedido:	24	Oct	2012
Fecha entrega:	26	oct	2012

PEDIDO			DESCRIPCIÓN	ENTREGADO	
Unidad	Solicitado	Código		Cantidad	Costo Unitario
Kg.	0,2		Filete de dorado	8,50	✓ 1,7
Kg.	0,5		Lima	1,96	✓ 0,98
Kg.	0,2		Pimientos rojos	2,45	✓ 0,49
Kg.	0,15		Pimiento verde	1	✓ 0,15
Kg.	0,15		Pimiento amarillo	2,45	✓ 0,37
Kg.	0,4		Aji rojo nacional	1,76	✓ 0,7
Kg.	0,15		Ajo	3,43	✓ 0,51
Kg.	0,15		Cebolla paitiña	1,57	✓ 0,24
Kg.	0,2		Jengibre	2,94	✓ 0,6
Unidad	1		cilantro	5,08	✓ 1,18
lata	3		leche de coco	7,75	✓ 9,300
unidad	6		terrazas de pangaea	1,74	✓ 10,44
Kg.	0,2		Carne de cangrejo	23,64	✓ 4,73
Kg.	0,5		cebolla perla	1,27	✓ 0,64
Kg.	0,4		cebollín chino	4,95	✓ 1,9
Kg.	0,06		Azúcar morena	2,19	✓ 0,13
Kg.	0,1		Salsa tomate	7,58	✓ 0,76
Kg.	0,2		salsa de pescado	9,28	✓ 1,86
Kg.	0,02		Aji no moto	2,01	✓ 0,04
Kg.	0,25		Harina de trigo	0,82	✓ 0,2
Kg.	0,06		Polvo de hornear	2,68	✓ 0,16
Kg.	0,06		Mantequilla	14,24	✓ 0,85
Kg.	0,2		Carne de cerdo piana	7,56	✓ 1,5
unidad	3		Huevos	0,12	✓ 0,36
Kg.	0,05		concentrado de tamarindo	12,14	✓ 0,6
Kg.	0,04		Piñola	27,44	✓ 1,09
Kg.	0,04		vainitas chinas *	6,27	✓ 0,25
Kg.	0,05		setas mu -er xcas (apare)	-25,00	✓ 1,25
Kg.	0,01		Ajonjolí negro	17,00	✓ 0,17
Kg.	0,02		Ajonjolí blanco	4,03	✓ 0,08
Kg.	0,06		Prosciutto	55,20	✓ 3,31
Lt	0,02		Vinagre de arroz	13,16	✓ 0,26
Kg.	0,05		harina de centeno	0,84	✓ 0,42

OBSERVACIONES:

Solicitado por: María Eugenia Morales S.

Digitado por:

Recibido por:

Autorizado por:

Andrés Montenegro

Entregado por:

**BODEGA USFQ**  
**RECIBIDO** 47,22



**USFQ-U. AUXILIAR FOOD**  
REQUISICIÓN DE BODEGA

0031158

Depto: Peveba Menú María Morales (marcos)  
Sección: Aula Marcos María Morales

Alimentos  Bebida/Cig.   
Suministros  Activ. Oper.

	DÍA	MES	AÑO
Fecha pedido:	24	OCT	2012
Fecha entrega:	26	OCT	2012

PEDIDO			DESCRIPCIÓN	ENTREGADO	
Unidad	Solicitado	Código		Cantidad	Costo Unitario
Kg.	0,5		Direna de Cardenonaci ml o/litro	✓ 9,49	4,75
Kg.	0,001		Clavo de olor molido	✓ 5,40	0,005
Kg.	0,001		Canela e.1 Rama	✓ 13,92	0,004
Kg.	0,250		Worley amarillo (pasta) 10	✓	2,50
Kg.	0,001		Curcuma 13,50	✓	0,14
Kg.	0,01		Menta 5	✓	0,05
Kg.	0,05		Anacardos 38,00	✓	1,90
Kg.	0,03	Fruta	Almendras fileteadas 17,28	✓	0,52
Kg.	0,05	Aut.	Mani 5,70	✓	0,29
Kg.	0,100		Garbanzos 2,88	✓	0,29
Kg.	0,100		Chiles peps deca. 17,94	✓	1,8
Kg.	0,001		Semillas de cilantro 62,59	✓	0,06
Kg.	0,2		Coco fresco 2,94	✓	0,59
Kg.	0,002		Comino 7,80	✓	0,016
Kg.	0,1		Arroz basmati 7,00	✓	0,7
Kg.	0,1		Limon verde 1,18	✓	0,12
Kg.	0,05		Ajopiso 2,16	✓	0,11
Kg.	0,05		Apio 0,78	✓	0,039
Kg.	0,01		Pimienta sichuan 60	✓	0,6
Kg.	0,05		Daikon 2,45	✓	0,12
Kg.	0,05		Zanahoria 0,59	✓	0,03
otardo	1		Hops K. fliz (con agua)	—	—
Kg.	0,05		Brotes de soya 3,92	✓	0,2
Lt.	0,02		Mielin 13,82	✓	0,28
Kg.	0,2		Harina de arroz (con agua)	— 8,25	1,75
Kg.	0,05		Panela en polvo 1,15	✓	0,06
Kg.	0,05		Piña Hawaiana 0,78	✓	0,039
Kg.	0,1		Lichee (con agua)	✓ 7,11	0,7
Kg.	0,1		Escamaba 1,27	✓	0,13
Kg.	0,2		Sandía 0,69	✓	0,14
Lt.	0,1		Bin 26,6	✓	2,66
Kg.	0,2		Azuca. 0,88	✓	0,18

OBSERVACIONES:

Solicitado por: María Eugenia Morales S.

Digitado por:

**BODEGA USFQ**  
RECIBIDO

Autorizado por: ANDRÉS ROMERO

Entregado por:

20,77





USFQ-U. AUXILIAR FOOD

TRANSFERENCIA

0016645

De: Panadería

A: Menu Maleta Morales

DIA	MES	AÑO
27	NOV	2012

UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	DESCRIPCION	CANTIDAD ENTREGADA	CANTIDAD RECIBIDA	CODIGO	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	DESTINO
U.	15	pan pita pequeños.		28/11		0,02	0,30	
	2gr	entregar todos		29/11		0,02	0,30	
	c/u	los días lunes		30/11		0,02	0,30	
		el domingo		1/12		0,02	0,30	
				2/12		0,02	0,30	
							1,50	

*Memoranda*

SOLICITADO

*[Signature]*

REVISADO

USFQ-U. AUXILIAR FOOD

TRANSFERENCIA

0016647

De: Maletas

A: Menu Maleta Morales

DIA	MES	AÑO
26	11	2012

UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	DESCRIPCION	CANTIDAD ENTREGADA	CANTIDAD RECIBIDA	CODIGO	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	DESTINO
Kg.	2	Carne en c/w/soja				15,55	31,1	

*Memoranda*

SOLICITADO

*[Signature]*

REVISADO







USFQ-U. AUXILIAR FOOD

TRANSFERENCIA

0014901

DIA	MES	AÑO
03	DIC	2012

De: Manó María Morales A: Bodega Principal

UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	DESCRIPCION	CANTIDAD ENTREGADA	CANTIDAD RECIBIDA	CODIGO	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	DESTINO
Kg.	2	Broc choz				2,25		4,5
Kg	1	Wanita china				6,27		6,27
Kg	0,100	cebolla china				12,35		1,24
								12,01

BODEGA  
USFQ  
RECIBIDO

[Signature]  
SOLICITADO

[Signature]  
REVISADO

USFQ-U. AUXILIAR FOOD

TRANSFERENCIA

0015001

DIA	MES	AÑO
03	DIC	2012

De: Manó María Morales  
Morales A: Bodega Principal

UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	DESCRIPCION	CANTIDAD ENTREGADA	CANTIDAD RECIBIDA	CODIGO	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	DESTINO
Kg.	0,236	Pasta curry				10,00		2,36
Kg	0,40	Aji en polvo				5,00		2
Kg	0,320	Mani				5,70		1,83
Kg	0,090	Comino				7,00		0,7
Kg	0,100	Canela MOLI DA				15,84		1,59
Kg	0,170	Ajinomoto				2,01		0,34
Kg	0,212	Hoisin				4,98		1,06
Kg	0,160	Jengibre en polvo				87,50		14,04
Kg	0,800	Maring de arroz				8,75		7
Kg	0,320	Vinagre de arroz				13,16		10,80
L	0,100	Aceite de sésamo				9,30		0,93
Kg	0,180	Curcuma				13,50		2,43
Kg	0,0200	Curry en polvo				34		6,8
Kg	0,462	Azúcar morena				0,96		0,44
L	1,100	Salsa Pescado				9,28		10,20
Kg	0,600	Limón				1,18		0,7
Kg	0,200	Lima				2,94		0,59
Kg	2	Piña				10,78		1,56

BODEGA  
USFQ  
RECIBIDO

[Signature]  
SOLICITADO

[Signature]  
REVISADO



USFQ-U. AUXILIAR FOOD

TRANSFERENCIA

0016644

DIA	MES	AÑO
03	DIC	2012

De: Menú Media Morded A: Morded

UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	DESCRIPCION	CANTIDAD ENTREGADA	CANTIDAD RECIBIDA	CODIGO	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	DESTINO
Kg	0,200	Montevilla maní				11,94	2,39	
Kg	0,100	Concentrado tomate				12,14	1,2	
Kg	0,680	Salsa tomate (Huntis)				2,23	1,51	
Kg.	0,400	Salvia de ostra				19,94	7,98	
Kg.	0,280	Mirin				13,82	3,9	
Kg	0,220	Ajonjolí negro				17	3,74	
Kg	0,220	Ajonjolí blanco				4,03	0,89	
ML	1,200	Saza				3,27	3,93	
lt.	4,200	leche de coco				7,75	32,55	
							<u>58,09</u>	

*[Signature]*

SOLICITADO

*[Signature]*

REVISADO

USFQ-U. AUXILIAR FOOD

TRANSFERENCIA

0016643

DIA	MES	AÑO
03	DIC	2012

De: Menú Media Morded (Morded) A: Morded

UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	DESCRIPCION	CANTIDAD ENTREGADA	CANTIDAD RECIBIDA	CODIGO	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	DESTINO
Kg.	1,22	pepimillo				0,60	0,73	
Kg.	0,446	pimiento rojo				2,45	1,1	
Kg.	0,476	pimiento verde				1,00	0,45	
Kg	0,950	cebolla paltena				1,57	1,50	
Kg.	2,10	pimiento amarillo				2,45	5,15	
Kg.	0,236	prosciutto				55,20	13,02	
Kg	0,468	Panceta Ahumada				11,96	5,60	
Kg.	0,33	cebolla puerro				2,16	0,72	
Kg.	0,34	cebolla perla				1,27	0,43	
Kg.	0,036	jengibre				2,94	0,17	
Kg.	0,380	Ajo pelado				3,43	1,3	
Kg.	0,250	Rúcula				27,44	6,86	
Kg.	0,500	Masa rollo primavera				6,50	3,25	
U.	32	Fundas vacío				0,02	0,64	
Kg.	1	congrieto				23,64	23,64	
Kg	1,9	Camaron de mar				15,55	29,55	
Kg	1,800	sal				0,33	0,60	
Kg	0,454	Fideos celofán				7,17	3,25	
							<u>97,96</u>	

*[Signature]*

SOLICITADO

*[Signature]*

REVISADO



