

## INFORME DE MENU COCINA THAILANDESA

**Sandra Salazar**

Desde el 23 de junio hasta el 27 del mes antes mencionado del año 2011 , estuvo a la venta en el Restaurant Marcus Apicius aprobado por el panel de degustación realizada el día 15 de junio en donde se incluyeron cambios en la presentación de la primera entrada y desvestir al pargo entero en el caso del plato fuerte , una vez incorporados los cambios el Menú `` Cocina Thaiandesa `` queda de la siguiente forma como se podrá apreciar en el Anexo # 1 .

El objetivo principal del Menú "Cocina Thaiandesa `` , fue destacar la variedad de sabores exóticos de la gastronomía Thaiandesa , que despiertan sensaciones al paladar a todo aquel que guste de este tipo de cocina.

La venta de menús desarrollados se detalla posteriormente en el Anexo # 2 en donde se podrá observar el detalle de menú a la venta , en la misma constan 3 primeras entradas de menú y dos segundas entradas del mismo antes señalado . Por otra parte, el desperdicio que hubo el ultimo día de la semana de menú fue : 700 gr de langostinos picados y 250 gr de camarón en el mismo estado .

A la cocina del Marcus fueron transferidos en buenas condiciones los siguientes productos :

Arroz Jazmín cocinado y sin ningún tipo de preparación , aceite vegetal las Salsas Thai Sweet Chili , Otras , Pescado , Hoisin y mermelada de naranja así como también curry en pasta y salsa de curry rojo preparado , limón Meyer , harina panadera ; de igual manera fueron transferidos a la bodega CPU food service 7.50 kl de pargo entero que equivalen a 16 libras con un costo de 30 dólares cabe resaltar que cada uno de los productos a las áreas mencionadas fueron entregadas a través de una transferencia que se podrá encontrar en el documento del reporte del menú .

Más adelante se podrá apreciar de manera detallada en el Anexo # 4 el costo de todo el menú , food cost y food cost del proyecto .

Recomendaciones :

Para aquellas personas que deseen realizar este tipo de menú deben contar con un amplio mise en place en cuanto a las salsas que es lo que toma un poco más tiempo en la parte de elaboración por lo que las mismas deben ser preparadas , ser organizado y responsables actitud que ayudó mucho el equipo del restaurant Marcus .

La experiencia adquirida durante el Verano y la semana de menú opino que es algo inigualable, enriquecedor y único en la vida de todo estudiante que pase por el Marcus .

## **Anexo # 1**

### **Descripción del Menú**

#### **Primera entrada**

Monederos de oro

Envueltos de masa de Won ton rellenos de carne de cerdo con salsa agridulce , acompañadas de ensalada thai de mango verde .

#### **Segunda entrada**

Kung Tom Yam

Sopa picante en base de camarones , con langostinos y hongos shiitake

#### **Plato fuerte**

Pargo entero frito con chiles y albahaca , acompañados de salteado de verduras al wok y arroz jazmín .

#### **Postre**

Sopa de coco con bananas al horno , sorbete de lychee y crocante de naranja .

**ANEXO 2: MENÚ FÍSICO COMO SE PRESENTÓ DURANTE LA SEMANA AL PÚBLICO**



MONEDEROS DE ORO ACOMPAÑADOS DE SALSA THAI SWEET CHILI



SOPA PICANTE KUNG TOM YAM



PARGO ENTERO FRITO EN SALSA DE CURRY ROJO ACOMPAÑADO DE VERDURAS SALTEADAS AL WOK Y ARROZ JAZMIN



GUARNICIONES DE PARGO



SOPA DE COCO , BANANAS AZUCARADAS AL HORNO SORBETE DE LYCHEE CON CRUJIENTE DE NARANJA



## ANEXO 4: ANÁLISIS FINANCIERO

<b>Numero de Receta:</b>		1		
<b>Receta:</b>		Monederos de Oro	<b>Fecha:</b>	
		10		
<b>Menu :</b>		Cocina Thaiandesa		
<b>MARCUS</b>			sub recetas:	1,1
				1,2
				1,3
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>PRECIO UNIDAD</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
kg	0,25	Carne Molida	\$ 5,50	\$ 7,00
kg	0,1	Castañas en agua	\$ 8,00	\$ 8,00
und	1	Ajo pelado	\$ 0,97	\$ 4,86
kg	0,18	Cebolla larga	\$ 0,38	\$ 0,77
kg	0,35	Salsa de Ostras	\$ 1,24	\$ 2,47
	1	Salsa Hoisin	\$ 2,31	\$ 4,63
	1	Salsa Thai Sweet Chili	\$ 6,48	\$ 12,96
	1	Salsa de Pescado	\$ 6,50	\$ 6,50
		Mermelda de Naranja	\$ 1,51	\$ 3,02
sub total				\$50, 21
<b>PROCEDIMIENTO:</b>				
<p>Picar la cebolla y ajo pelado , luego en sartén bien caliente agregar los ingredientes anteriormente picados , agregar la carne de cerdo molida y una cucharada de cada una de las salsas excepto la de pescado que por ser fuerte en sabor se debe colocar dos cucharadas de café para tinto .</p>				

**Numero de Receta:** 2

**Receta:** Sopa Kung Tom Yam

**Fecha:**

**Menu : Cocina  
Thailandesa**

**MARCUS**

: 1,1  
1,2  
1,3

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0,25	Langostino	\$ 13,16	\$ 18,80
kg	0,1	Camarón	\$ 12,00	\$ 12,00
und	1	Jengibre	\$ 0,65	\$ 3,24
kg	0,18	Aceite Vegetal	\$ 3,02	\$ 6,04
kg	0,35	Hierba Luisa	\$ 0,45	\$ 0,45
	1	Hojas de lima Keffir	\$ 0,45	\$ 0,45
	1	Jalapeño Fresco	\$ 1,01	\$ 4,05
	1	Cebollín Chino	\$ 0,45	\$ 0,90
		Limón Meyer	\$ 0,72	\$ 1,44
		Hongos Shitake	\$ 2,94	\$ 14,70
total				\$ 61, 27

**PROCEDIMIENTO:**

Cortar los hongos Shitakes , los jalapeños frescos , hojas de lima Keffir y cebollín chino , posteriormente en un wok bien caliente poner las cabezas de langostinos un litro de agua y dejar hervir por una hora , cernir con un lienzo dejar enfriar y luego almacenar en la refrigeradora .

**Numero de Receta:** 3

**Receta**

: Plato Fuerte Pargo entero Frito

**Fecha:**

Menu : Cocina Thaiandesa

**MARCUS**

UNIDA D	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0,25	Pargo Entero	\$ 7,00	\$ 35,00
kg	0,1	Harina Panadera	\$ 0,78	\$ 0,39
und	1	Aceite girasol	\$ 3,02	\$ 6,04
kg	0,18	Curry en pasta red	\$ 5,00	\$ 7,00
kg	0,35	Albahaca morada	\$ 1,80	\$ 1,80
	1	Arroz Jazmín	\$ 4,40	\$ 8,80
	1	Zanahoria fina	\$ 2,03	\$ 4,05
	1	Bok Choy	\$ 1,49	\$ 2,49
		Col China	\$ 0,70	\$ 0,70
		Echalotes	\$ 2,70	\$ 2,70
total				\$66,27

**PROCEDIMIENTO:**

Limpiar y desvestir totalmente el pargo entero las aletas dorsales , y viseras luego de ello poner en la refrigeradora inmediatamente ( se recomienda tener el pescado en hielo mientras se esté en dicho proceso . En un sartén caliente agregar la zanahoria cortada en juliana y de la misma manera el bok choy y la col china , previamente sazonados los mismos . Se sirve como guarnición conjuntamente con el arroz Jazmín .



## ANÁLISIS FINANCIERO

		costo	
TOTAL MENÚS	90	18,5	1665,50
Primera entrada	3	4,5	4,5
Segunda entrada	2	4,5	4,5
	<b>Ingresos</b> =	Venta total:	<b>1688,00</b>

**Food cost del menú: 24,57 %**

**Food cost del proyecto: costo / ingresos**

**Food cost del proyecto: 69,69 %**

**Receta # 1****Monederos de Oro****Primera entrada**

Unidad	Cantidad	Ingredientes	Precio en el Mercado	Costo Total
Kl	0,22	Carne de cerdo molida	3.50	7.00
Kl	0,16	Castañas en agua	8.00	8.00
Kl	0,1	Ajo pelado	0.97	4.80
Kl	2	Cebolla larga	0.38	0.77
frs	2	Salsa de ostras	1.24	2.47
lt	1	Salsa Hoisin	2.31	4.63
lt	1	Salsa Thai Sweet Chili	6.48	12.96
kl	1	Mermelada de Naranja	1.51	3.02
frs	½	Salsa de Pescado	6.50	6.50

**Receta # 2****Sopa Kung Tom Yam****Segunda entrada**

Unidad	Cantidad	Ingredientes	Precio en el Mercado	Costo Total
Kl	1	Langostinos	13.16	18.80
kl	5	Camarón	12.00	12.00
kl	0,5	Jengibre	0.65	3.24
lt	1 cucharada	Aceite girasol	3.02	6.04
Atado	2 tallos	Hierba Luisa	0.45	0.45
Kl	0,01	Sal	0.16	0.31
Atado	0,02	Hojas de lima keffir	0.45	0.45
Kl	0,1	Jalapeño fresco	1.01	4.05
Atado	0,2	Cebollín chino	0.45	0.90
Kl	1	Limón Meyer	0.72	1.44
Atado	0,02	Cilantro	0.36	0.36
Atado		Brotos de soya	1.30	3.24
Kl		Hongos Shitake	2.94	14.70

### Receta #3

#### Plato Fuerte

**Pargo entero frito acompañado de salsa de curry rojo , verduras salteadas arroz jazmín y albahaca frita**

Unidad	Cantidad	Ingredientes	Precio del Mercado	Costo total
kl	1	Pargo entero	7.00	35.00
kl	0,5	Harina panadera	0.39	0.78
lt	1	Aceite girasol	3.02	6.04
unid	0,2	Curry en pasta red	5.00	7.00
Atado	0,1	Albahaca morada	1.80	1.80
Kl	0,4	Arroz jazmín	4.40	8.80
Kl	0,2	Zanahoria fina	2.03	4.05
Kl	0,2	Bok choy	1.49	2.97
Kl	0,1	Col china	0.70	0.70
Kl	0,01	Sal	0.16	0.31
Lata	0,25	Leche de coco	2.50	2.50
Kl	0,22	Jengibre	0.65	3.24
Atado	0,30	Echalotes	2.70	2.70
Atado	0,35	Cilantro	0.36	0.36

#### Receta # 4

#### Sorbete de lychee

#### Postre

Unidad	Cantidad	Ingredientes	Precio del mercado	Costo total
Lata		Lychee	4.25	4.25
Kl		Plátano seda	1.62	0.81
Lata		Leche de coco	2.50	2.50
Kl		Azúcar	0.25	0.84
Kl		Naranja	1.12	1.12
kl		Harina	0.45	0.45

<b>Receta #1</b>		<b>Primera entrada</b>		<b>Monederos de Oro</b>						
<b>PRODUCTO</b>	<b>Precio Mercado</b>			<b>Costo por Kg (o litro)</b>			<b>Costo Receta</b>			
	<b>Precio en el Mercado</b>	<b>Cantidad</b>	<b>ud</b>	<b>Cantidad</b>	<b>ud</b>	<b>Costo por Kg</b>	<b>Cantidad receta</b>	<b>und</b>	<b>Cantidad en Kg</b>	<b>Costo receta</b>
Carne de cerdo molida	\$ 7,00	1	kg	1,00	kg	\$ 7,00	100	gr	0,100	\$ 0,700
Castañas en agua	\$ 8,00	1	kg	1,00	kg	\$ 8,00	60	gr	0,060	\$ 0,480
Ajo pelado	\$ 4,86	1	kg	1,00	kg	\$ 4,86	20	gr	0,020	\$ 0,097
Cebolla larga	\$ 0,77	1	kg	1,00	kg	\$ 0,77	30	gr	0,030	\$ 0,023
Salsa de ostras	\$ 2,47	1	Lt	1,00	kg	\$ 2,47	20	ml	0,020	\$ 0,049
Salsa Hoisin	\$ 4,63	1	Lt	1,00	kg	\$ 4,63	20	ml	0,020	\$ 0,093
Salsa Thai Sweet Chili	\$ 12,96	1	Lt	1,00	Lt	\$ 12,96	20	ml	0,020	\$ 0,259
Mermelada de Naranja	\$ 3,02	1	kg	1,00	Lt	\$ 3,02	20	kg	0,020	\$ 0,060
Salsa de Pescado	\$ 6,50	1	Lt	1,00	kg	\$ 6,50	20	ml	0,020	\$ 0,130
<b>Food Cost</b>										<b>\$ 1,892</b>
<b>P.V.P.</b>										<b>\$ 5,180</b>
<b>Food Cost %</b>										<b>36,52%</b>
<b>Receta #2</b>		<b>Segunda entrada</b>		<b>Sopa Kung Tom Yam</b>						
<b>PRODUCTO</b>	<b>Precio Mercado</b>			<b>Costo por Kg (o litro)</b>			<b>Costo Receta</b>			
	<b>Precio en el Mercado</b>	<b>Cantidad</b>	<b>ud</b>	<b>Cantidad</b>	<b>ud</b>	<b>Costo por Kg</b>	<b>Cantidad receta</b>	<b>und</b>	<b>Cantidad en Kg</b>	<b>Costo receta</b>
Langostinos	\$ 18,80	1	kg	1,00	kg	\$ 18,80	90	gr	0,090	\$ 1,692
Camarón	\$ 12,00	1	kg	1,00	kg	\$ 12,00	90	gr	0,090	\$ 1,080
Jengibre	\$ 3,24	1	kg	1,00	kg	\$ 3,24	15	gr	0,015	\$ 0,049
Aceite girasol	\$ 3,02	1	Lt	1,00	kg	\$ 3,02	20	gr	0,020	\$ 0,060
Hierba Luisa	\$ 0,45	1	kg	1,00	kg	\$ 0,45	15	gr	0,015	\$ 0,007
Sal	\$ 0,31	1	kg	1,00	kg	\$ 0,31	5	gr	0,005	\$ 0,002
Hojas de lima keffir	\$ 0,90	1	kg	1,00	kg	\$ 0,90	10	gr	0,010	\$ 0,009
Jalapeño fresco	\$ 4,05	1	kg	1,00	kg	\$ 4,05	10	gr	0,010	\$ 0,041
Cebollín chino	\$ 0,63	1	kg	1,00	kg	\$ 0,63	15	gr	0,015	\$ 0,009
Limón Meyer	\$ 0,72	1	kg	1,00	kg	\$ 0,72	30	gr	0,030	\$ 0,022
Cilantro	\$ 0,36	1	kg	1,00	kg	\$ 0,36	20	gr	0,020	\$ 0,007
Brotos de soya	\$ 3,24	1	kg	1,00	kg	\$ 3,24	15	gr	0,015	\$ 0,049
Hongos Shiitake	\$ 14,70	1	kg	1,00	kg	\$ 14,70	20	gr	0,020	\$ 0,294
<b>Food Cost</b>										<b>\$ 3,320</b>
<b>P.V.P.</b>										<b>\$ 5,180</b>
<b>Food Cost %</b>										<b>64,09%</b>
<b>Receta #3</b>		<b>Plato Fuerte</b>		<b>Pargo entero frito</b>						

PRODUCTO	Precio Mercado			Costo por Kg (o litro)			Costo Receta			
	Precio en el Mercado	Cantidad	ud	Cantidad	ud	Costo por Kg	Cantidad receta	und	Cantidad en Kg	Costo receta
Pargo entero	\$ 7,00	1	kg	1,00	kg	\$ 7,00	700	gr	0,700	\$ 4,900
Harina panadera	\$ 0,78	1	kg	1,00	kg	\$ 0,78	150	gr	0,150	\$ 0,117
Aceite girasol	\$ 3,02	1	Lt	1,00	kg	\$ 3,02	100	gr	0,100	\$ 0,302
Curry en pasta red	\$ 7,00	1	kg	1,00	kg	\$ 7,00	20	gr	0,020	\$ 0,140
Albahaca morada	\$ 1,80	1	kg	1,00	kg	\$ 1,80	40	gr	0,040	\$ 0,072
Arroz jazmín	\$ 8,80	1	kg	1,00	kg	\$ 8,80	150	gr	0,150	\$ 1,320
Zanahoria fina	\$ 4,05	1	kg	1,00	kg	\$ 4,05	30	gr	0,030	\$ 0,122
Bok choy	\$ 2,97	1	kg	1,00	kg	\$ 2,97	30	gr	0,030	\$ 0,089
Col china	\$ 0,70	1	kg	1,00	kg	\$ 0,70	30	gr	0,030	\$ 0,021
Sal	\$ 0,31	1	kg	1,00	kg	\$ 0,31	10	gr	0,010	\$ 0,003
Leche de coco	\$ 3,00	1	kg	1,00	kg	\$ 3,00	250	gr	0,250	\$ 0,750
Jengibre	\$ 3,24	1	kg	1,00	kg	\$ 3,24	20	gr	0,020	\$ 0,065
Echalotes	\$ 2,70	1	kg	1,00	kg	\$ 2,70	20	gr	0,020	\$ 0,054
<b>Food Cost</b>										<b>\$ 7,955</b>
<b>P.V.P.</b>										<b>\$ 5,180</b>
<b>Food Cost %</b>										<b>153,56%</b>

Receta #4		Postre			Sorbete de lychee						
PRODUCTO	Precio Mercado			Costo por Kg (o litro)			Costo Receta				
	Precio en el Mercado	Cantidad	ud	Cantidad	ud	Costo por Kg	Cantidad receta	und	Cantidad en Kg	Costo receta	
Lychee	\$ 4,25	1	kg	1,00	kg	\$ 4,25	62	gr	0,062	\$ 0,264	
Plátano seda	\$ 0,81	1	kg	1,00	kg	\$ 0,81	30	gr	0,030	\$ 0,024	
Leche de coco	\$ 2,50	1	kg	1,00	kg	\$ 2,50	250	gr	0,250	\$ 0,625	
Azúcar	\$ 2,10	1	kg	1,00	kg	\$ 2,10	150	gr	0,150	\$ 0,315	
Naranja	\$ 1,70	1	kg	1,00	kg	\$ 1,70	15	gr	0,015	\$ 0,026	
Harina	\$ 0,78	1	kg	1,00	kg	\$ 0,78	25	gr	0,025	\$ 0,020	
<b>Food Cost</b>										<b>\$ 1,273</b>	
<b>P.V.P.</b>										<b>\$ 5,180</b>	
<b>Food Cost %</b>										<b>24,57%</b>	
<b>Food Cost Total</b>										<b>\$ 14,439</b>	
<b>P.V.P. Total</b>										<b>\$ 20,720</b>	
<b>Food Cost % Total</b>										<b>69,69%</b>	

## Introducción

El producto seleccionado para este proyecto es el café " ", que siempre requiere una excelente gestión y el control de la calidad del servicio que ofrece este producto a sus clientes. Vale la pena mencionar que estos servicios también incluyen una variedad de selecciones de alimentos, desde aperitivos tamaño de un bocado a los platos principales, pero que el producto principal de venta es a base de café. Si la calidad de los servicios que se ofrecen es bueno, especialmente con el café, esto genera confianza y por lo tanto, la lealtad entre los clientes de la cafetería, que en definitiva es lo que ellos mismos quieren.

En términos del grupo de los consumidores, se sabe que este producto se dirige hacia todos los tipos de clientes, con el servicio de ser básicamente el mismo, aunque es importante observar que cada Café varía en función de sus servicios adicionales. En general, antes de género o edad, lo más importante es llevar un producto de calidad para el cliente. Ahora bien, hay algunas cosas que en mi punto de vista parecen afectar la base de consumidores, tales como la ubicación: café muchas están ubicadas en centros comerciales y aeropuertos, donde hay un flujo constante de personas, pero no hay muchos clientes habituales, o simplemente se encuentra al lado de otra cafetería que ofrece el mismo servicio a un precio inferior. La mayoría de los bebedores de café tienen café en casa, no, y en comparación con lo que lo convierte en el hogar, los proveedores de servicios de café ofrecer el mismo producto pero a un precio superior (ya que usted está pagando por los empleados y la gerencia), lo que automáticamente hace que este servicio menos accesible la población que tiene una renta más baja. Los proveedores de servicios de café seleccionados para este proyecto son: Juan Valdez, Sweet and Coffee, Dunkin Donuts, Coffee Tree, y el Café Este.



Costo: CoffeeTree		Puntuaciones			Calidad: Coffee T.		Puntuaciones				
Entrevistado	1	2	3	4	5	Entrevistado	1	2	3	4	5
1			1			1			1		
2			1			2			1		
3		1				3			1		
4			1			4			1		
5		1				5			1		
6		1				6			1		
7			1			7		1			
8			1			8		1			
9			1			9		1			
10			1			10		1			
11	1					11			1		
12		1				12			1		
13			1			13				1	
14			1			14			1		
15	1					15			1		
16			1			16				1	
17		1				17			1		
18	1					18				1	
19		1				19				1	
20	1					20				1	
21		1				21			1		
22		1				22			1		
23			1			23		1			
24		1				24				1	
25			1			25				1	

Rapidez: Coffee T.		Puntuaciones			Ambiente: Coffee T.		Puntuaciones				
Entrevistado	1	2	3	4	5	Entrevistado	1	2	3	4	5
1	1					1			1		
2		1				2				1	
3			1			3				1	
4			1			4		1			
5			1			5		1			
6				1		6		1			
7			1			7			1		
8			1			8			1		
9				1		9		1			
10			1			10			1		
11			1			11		1			
12			1			12			1		
13			1			13			1		
14		1				14		1			
15		1				15				1	
16	1					16				1	
17			1			17				1	
18		1				18				1	
19		1				19				1	
20		1				20					1
21			1			21				1	
22				1		22				1	
23			1			23				1	
24		1				24				1	
25		1				25					1

Costo: Sweet & C.		Puntuaciones			Calidad: Sweet & C.		Puntuaciones				
Entrevistado	1	2	3	4	5	Entrevistado	1	2	3	4	5
1	1					1	1				
2				1		2				1	
3					1	3	1				
4					1	4	1				
5				1		5			1		
6				1		6		1			
7					1	7		1			
8					1	8			1		
9					1	9				1	
10				1		10			1		
11				1		11			1		
12				1		12		1			
13					1	13		1			
14				1		14			1		
15			1			15			1		
16				1		16			1		
17					1	17		1			
18					1	18		1			
19					1	19		1			
20				1		20	1				
21					1	21				1	
22					1	22		1			
23				1		23		1			
24					1	24	1				
25					1	25	1				

Rapidez: S. & C.		Puntuaciones			Ambiente: S. & C.		Puntuaciones				
Entrevistado	1	2	3	4	5	Entrevistado	1	2	3	4	5
1	1					1	1				
2			1			2		1			
3				1		3		1			
4				1		4			1		
5				1		5		1			
6			1			6			1		
7				1		7		1			
8				1		8		1			
9			1			9			1		
10			1			10		1			
11			1			11		1			
12					1	12			1		
13			1			13		1			
14			1			14		1			
15			1			15	1				
16			1			16		1			
17				1		17		1			
18			1			18	1				
19			1			19	1				
20				1		20		1			
21		1				21		1			
22		1				22			1		
23			1			23	1				
24			1			24	1				
25			1			25				1	

Costo: Juan Valdéz		Puntuaciones			Calidad: Juan Valdéz		Puntuaciones				
Entrevistado	1	2	3	4	5	Entrevistado	1	2	3	4	5
1				1		1				1	
2					1	2				1	
3				1		3			1		
4				1		4				1	
5					1	5					1
6				1		6					1
7				1		7					1
8					1	8					1
9				1		9				1	
10				1		10				1	
11				1		11					1
12				1		12					1
13			1			13				1	
14				1		14					1
15				1		15					1
16				1		16					1
17				1		17				1	
18				1		18					1
19			1			19				1	
20					1	20				1	
21				1		21				1	
22				1		22				1	
23				1		23					1
24				1		24				1	
25				1		25				1	

Rápidez: Juan Valdéz		Puntuaciones			Ambiente: Juan Valdéz		Puntuaciones				
Entrevistado	1	2	3	4	5	Entrevistado	1	2	3	4	5
1			1			1			1		
2					1	2			1		
3				1		3			1		
4					1	4			1		
5				1		5			1		
6				1		6		1			
7					1	7			1		
8				1		8			1		
9			1			9		1			
10					1	10			1		
11				1		11			1		
12				1		12		1			
13					1	13		1			
14					1	14			1		
15				1		15		1			
16					1	16				1	
17					1	17			1		
18					1	18			1		
19					1	19			1		
20					1	20		1			
21				1		21				1	
22				1		22			1		
23				1		23				1	
24					1	24			1		
25					1	25					1

Costo: Este Cafe		Puntuaciones			Calidad: Este C.		Puntuaciones				
Entrevistado	1	2	3	4	5	Entrevistado	1	2	3	4	5
1		1				1					1
2		1				2			1		
3	1					3			1		
4		1				4			1		
5		1				5		1			
6		1				6			1		
7		1				7			1		
8		1				8			1		
9			1			9		1			
10			1			10			1		
11		1				11		1			
12		1				12			1		
13		1				13			1		
14			1			14		1			
15		1				15			1		
16		1				16			1		
17		1				17			1		
18		1				18			1		
19			1			19		1			
20		1				20			1		
21			1			21			1		
22		1				22			1		
23		1				23		1			
24			1			24			1		
25		1				25			1		

Rapidez: Este C.		Puntuaciones			Ambiente: Este C.		Puntuaciones				
Entrevistado	1	2	3	4	5	Entrevistado	1	2	3	4	5
1			1			1					1
2			1			2		1			
3		1				3				1	
4			1			4				1	
5			1			5		1			
6		1				6			1		
7			1			7		1			
8			1			8		1			
9			1			9			1		
10		1				10			1		
11			1			11				1	
12			1			12		1			
13				1		13		1			
14		1				14		1			
15	1					15			1		
16		1				16			1		
17				1		17			1		
18			1			18			1		
19		1				19					1
20		1				20				1	
21		1				21			1		
22		1				22				1	
23				1		23					1
24	1					24					1
25	1					25				1	

Costo: Dunkin D.		Puntuaciones			Calidad: D. D.		Puntuaciones				
Entrevistado	1	2	3	4	5	Entrevistado	1	2	3	4	5
1			1			1					1
2			1			2		1			
3			1			3		1			
4				1		4			1		
5			1			5			1		
6			1			6		1			
7			1			7		1			
8			1			8			1		
9			1			9			1		
10			1			10			1		
11		1				11			1		
12			1			12	1				
13				1		13			1		
14			1			14			1		
15				1		15		1			
16			1			16		1			
17			1			17	1				
18			1			18			1		
19			1			19			1		
20				1		20		1			
21			1			21		1			
22			1			22		1			
23					1	23					1
24		1				24			1		
25			1			25			1		

Rapidez: D. D.		Puntuaciones			Ambiente: D. D.		Puntuaciones				
Entrevistado	1	2	3	4	5	Entrevistado	1	2	3	4	5
1					1	1					1
2			1			2		1			
3					1	3		1			
4		1				4					1
5		1				5		1			
6		1				6			1		
7					1	7		1			
8		1				8	1				
9				1		9		1			
10		1				10	1				
11					1	11		1			
12				1		12		1			
13			1			13		1			
14		1				14		1			
15				1		15			1		
16					1	16		1			
17		1				17		1			
18					1	18			1		
19			1			19	1				
20					1	20	1				
21					1	21		1			
22			1			22		1			
23				1		23		1			
24					1	24		1			
25					1	25		1			

## Bibliografía

[http://www.tripadvisor.es/Restaurant\\_Review-g294308-d1086882-Reviews-Coffee\\_Tree-Quito\\_Pichincha\\_Province.html](http://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g294308-d1086882-Reviews-Coffee_Tree-Quito_Pichincha_Province.html)

<http://criticoecuadoriano.wordpress.com/2010/08/17/sweet-coffee-vs-juan-valdez-quien-es-el-rey-del-cafe-en-ecuador/>