

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO**  
**Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo**

**Proyecto Restaurante Marcus Apicius**

Menú de comida internacional “Nonya”

**José Antonio Changkuon Asinc**

**Chef David Harrington, Técnico en Arte Culinario.**  
**Director**

Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título  
de  
Licenciado en Arte Culinario

Quito, Diciembre 2012

**Universidad San Francisco de Quito  
Colegio de Hospitalidad y Arte Culinario  
Carrera: Licenciatura en Arte Culinario**

**Hoja de Aprobación de Tesis  
Proyecto Estudiantil  
“Menú Internacional presentado a la venta en el Restaurante Marcus  
Apicius”**

**Autor  
José Antonio Changkuon 22004**

David Harrington  
Director de tesis

---

Claudio Ianotti  
Coordinador de Arte Culinario

---

Mauricio Cepeda  
Decano del colegio de  
Hospitalidad y Arte Culinario

---

Quito, Diciembre 2012

© DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído la Política de Propiedad Intelectual de la Universidad San Francisco de Quito y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo de investigación quedan sujetos a lo dispuesto en la Política.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de investigación en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma:

-----

Nombre: José Antonio Changkuon Asinc

C. I.: 1718927757

Fecha: 15 de Diciembre 2012

## Resumen

La comida “Nonya” es un estilo de gastronomía ubicado en Malasia, Singapur e Indonesia, y sus orígenes provienen de China, es decir que la mayoría de ingredientes, utensilios y herramientas de cocina se fusionaron con varios productos de uso muy frecuente en Malasia, Singapur e Indonesia. La característica de los sabores de esta comida es que son fuertes, picantes y bastante aromáticos debido al alto uso de chiles. La investigación que se realizó constó de esta gastronomía, junto con sus técnicas, con el fin de probar un nuevo estilo de comida dentro del Restaurante Marcus Apicius de la Universidad San Francisco de Quito. Esta gastronomía apareció y se ha mantenido vigente debido a que su mezcla resultó exitosa en Malasia, platos típicos de esta fusión utilizan chiles, leche de coco, hierbabuena, entre otros para dar un sabor diferente a platos típicos de China. Se trató de demostrar en un menú bastante de la gastronomía y cultura “Nonya” e indicar de manera clara su mezcla de estilos, es decir que hubieron platos que lleven entre sus ingredientes pescado, camarón y carne de cerdo. Y dentro del menú, que exista una sopa y fruta al final. Haciendo notar su clara fusión y la delicia de sus platos.

## Abstract

“Nonya” is a style of gastronomy, it is very popular in Malaysia, Singapore and Indonesia but the origin of this food comes from China, most of the ingredients, utensils and tools of kitchen had been mixed with common products of Malaysia, Singapore and Indonesia. The characteristics of the flavors of this food are very strong, spicy and very aromatics because of the use of chilies. For the record, this research was about this gastronomy and its techniques to prove a new style of food inside Marcus Apicius restaurant in San Francisco de Quito University. This gastronomy appear and stay because it has been very popular in Malaysia, some typical ingredients used in this fusion are chilis, coconut milk, mint and so many others, so they give to the chinesse dishes a different flavor. We try to show with one menu most of the gastronomy and culture “Nonya” and also the clear mixture of countries, in the menu we use a mix of ingredients like fish, shrimp and pork meat. And also int the menu we put dishes like soup and also fruit for the last plate. Showing the fusion and the delightful food

# Índice

Resumen .....	5
Abstract.....	6
1. Introducción .....	8
2. Temas y Justificación.....	9
3. Soporte histórico y cultura.....	11
4. Gastronomía del sitio.....	13
5. Metodología de la investigación.....	17
6. Recursos empleados .....	19
7. Ingredientes y variantes .....	22
8. Menú propuesto .....	24
9. Razonamiento y justificación del menú.....	25
10. Detalle de técnicas culinarias empleadas.....	27
11. Maridaje del menú.....	29
12. Ejecución del menú.....	31
12.1. Recetas estándar .....	31
12.2. Costo por plato.....	40
12.3. Informe de ventas .....	48
13. Presupuesto empleado en la tesis.....	50
14. Conclusiones .....	51
15. Anexos.....	53
15.1. Anexo 1: Herramientas empleadas.....	53
15.2. Anexo 2: Vajilla.....	54
15.3. Anexo 3: Arte del Menú .....	57
15.4. Anexo 4: Platos de venta.....	58
15.5. Anexo 5: Valor de las requisiciones.....	61
16. Bibliografía .....	63

# 1. Introducción

Las prácticas de cocina IV de la Universidad San Francisco de Quito son más como unas pasantías dentro de un restaurante gourmet. Estas prácticas se las realiza en el Restaurante Marcus Apicius, que es un sector de la Universidad que funciona como un “Laboratorio” para los estudiantes.

El fin del Restaurante Marcus es que los estudiantes aprendamos y obtengamos experiencia en lo que trata un restaurante gourmet, es decir que nosotros aprendemos a preparar las salsas, las guarniciones y la parte proteica de cada plato que sale a la venta para un comensal, también aprendemos a servir a los clientes para que en un futuro podamos saber como montar un restaurante gourmet y que este funcione a la perfección.

Dentro de las practicas, es obligatorio crear un menú que luego saldrá a la venta en el Restaurante, este menú consta de dos entradas, un plato fuerte y un postre, claro que si se desea agregar algún aperitivo o una bebida, se lo puede hacer, pero siempre que este dentro de un costo limite. A cada estudiante le toca hacer el menú y este debe permanecer a la venta de martes a domingo, este primero debe pasar por un panel conformado por varios Chefs de la universidad, los cuales califican a cada plato del menú y deciden si debería realizarse alguna mejoría antes de empezar con su venta al público.

El menú que se decidió hacer fue sobre la comida “Nonya”, esta comida que no es muy conocida es muy sabrosa. Su origen es de China que se mezcló en Malasia, su sabor es bastante particular ya que mezcla las técnicas chinas junto con los alimentos malayos, provocando sabores delicados pero de aromas fuertes.

## 2. Temas y Justificación

El tema elegido para el menú fue comida “Nonya”, y esta es una comida bastante aromática y vistosa, ya que mezcla bastantes hierbas aromáticas y bastantes vegetales de diversos colores haciendo que los platos sean bastante coloridos.

Al principio el concepto que se tenía para el menú iba a ser solo comida china, pero se quería evitar el uso de platos cantoneses ya que estos son los que más se conocen mundialmente. Lo que se quería hacer era realizar platos más de Hunan, Fujian, Sichuan etc. que resultan ser menos conocidos pero que tienen igual un buen sabor debido a sus variedades de técnicas de cocina. Esto se lo quería hacer para dar a conocer a los comensales del Restaurante Marcus, la gran variedad de platos chinos y que no son los que normalmente se comen en cualquier otro lado. Pero mientras se investigaba sobre los platos y con la ayuda de un profesor de la Universidad San Francisco de Quito, Mike Koziol, apareció la idea de no realizar solo comida de China, sino que se podía hacer sobre comida “Nonya”, que es un estilo de comida que fusiona la comida China con Malasia, Singapur e Indonesia.

La investigación de este estilo de comida fue difícil de encontrar porque no se conoce mucho de la historia sobre la aparición de esta comida y tampoco es muy conocida, pero con la ayuda de Mike Koziol se logró obtener un menú de varios platos que sonaban buenos, lo siguiente fue preparar los platos para saber si podían funcionar combinados.

La idea de los platos expuestos en el menú fue que cada plato siguiente tenga un poco más de picante entre sus condimentos. Es por esto que para el aperitivo se dio un pequeño coctel tratando de basarse en el coctel Singapur Sling, después se ofreció unas Costillas de cerdo al estilo BBQ con fréjol negro, el cual tiene un sabor dulce pero fuerte debido al fréjol negro seco y el ajo, como segunda entrada se dio un plato muy típico llamado Laksa, el cual tiene una gran cantidad de aromas y un leve picante, después el plato fuerte, Sambal Udang, que son camarones con ají, el cual tiene un picor mayor al de Laksa, y a la vez se puede observar la influencia de la comida cantonesa en el plato debido a la mezcla de colores fuertes que hacen que el plato se vea delicioso, y para finalizar se decidió hacer un sencillo plato de frutas, como es algo usual en la comida cantonesa de China. Se acompañó a este menú con Sambal ulek, que es una pasta de ajíes crudos, el cual es muy usado en Malasia, Singapur e Indonesia, y también con salsa de pescado para resaltar más los sabores de esta comida.



Esta idea resultó bastante atractiva y después de una nueva investigación sobre su historia y sus platos, se prosiguió a realizar una prueba de los platos, para tener una mejor idea sobre como eran, como debía ser sus texturas, sabores y olores. La prueba se la realizó con la ayuda de Mike, ya que el conocía sobre estos platos, los cuales resultaron ser de buen gusto, bastante aromáticos y un poco picantes como es usual en los platos de Malasia.

Se decidió por conservar estos platos para la venta del menú en el Restaurante Marcus, pero antes debía pasar por la degustación por parte del panel, que fue el día miércoles antes de la semana de venta. Para que fuera aprobado por el panel y luego si se debía realizar algún cambio, hacerlo para el martes siguiente ya empezar con la venta. Para el día de la degustación, se prepararon los platos con unas pequeñas variaciones para que estuviesen los platos a un nivel de un restaurante gourmet. Después de la degustación del panel, se tomaron varias decisiones de cambios en cuanto al menú, pequeños cambios para mejorar a cada plato y luego se empezó a realizar los preparativos como las requisiciones para ya tener todo listo y el martes poder empezar con la venta dentro del restaurante.

### 3. Soporte histórico y cultura

La comida “Nonya” es un estilo de comida que se fusionó durante los siglos XV y XVI, esta se produjo debido a que los comerciantes de China se asentaron en Malasia, Indonesia y Singapur, y su descendencia produjo la mezcla “Nonya” entre las comidas de estos países, la cual tiene bastante similitud a los platos cantoneses debido a el uso de alimentos muy coloridos, y la similitud con los otros países es mediante el uso de hierbas aromáticas.

En el siglo XV, en el reinado de Parameswara (ultimo rey de Singapur), el almirante Zheng He visitó Malasia y Java logrando obtener una buena relación de negocios con el rey. En este siglo China estaba pasando varios problemas económicos por lo cual el emperador de China, para solucionar esta crisis, envió a su hija Hang Li Po, al sultán de Malasia para obtener su aprecio y ayuda, ella fue acompañado de 500 personas del ministerio, los cuales se asentaron en Bukit Cina, en Malasia y se los llamó Peranakan. Después estos descendientes se movieron a la región de Nusantara (Malasia, Singapur e Indonesia).

En Penang (Malasia), a esta descendencia a los hombres se les llamó “baba”, y a las mujeres “nonya”. Con el tiempo las mezclas se fueron acentuando y los hombres “baba” influyeron con la lengua, costumbre y vestimenta en Malasia, por otro lado las mujeres influenciaron más sobre la comida, es por este motivo que este estilo de gastronomía se la nombró “Nonya”.

Los ingredientes que caracterizan esta gastronomía en Malasia y Singapur son: Chiles, Belachan (Pasta de camarón en Malasia) y leche de coco y los instrumentos y técnicas para preparar los platos son típicamente de China, la utilización del Wok y sus herramientas, en conjunto se logran unos platos aromáticos y picantes.

Sobre las herramientas usadas para la gastronomía “Nonya”, la más usada es el Wok de ascendencia china, esto se debe a que los malayos fueron fuertemente influenciados por la cultura China, en cuanto a utensilios de cocina, gran parte de elementos usados en China se empezaron a usar en Malasia, Singapur e Indonesia, ya que el Wok fue aceptado debido a su gran rapidez para realizar cocciones, también a su bajo costo de mantención, limpieza e incluso su facilidad y sencillez para poder usarlo.

El Wok es un instrumento muy usado en la China, su aparición data de hace más de dos mil años atrás, de la Dinastía Han, este es similar a un sartén pero el fondo no es plano sino circular y profundo, hecho de acero inoxidable, cobre y hierro fundido. El motivo de que sea circular es que ayuda a que el calor se disperse de forma pareja por todos los lados del wok, haciendo que todos los alimentos tengan una cocción pareja.

Su función principal es la de saltear cualquier alimento, pero también se pueden realizar frituras e incluso cocciones a vapor utilizando una tamalera de bambú. Este instrumento es muy útil ya que soporta altas temperaturas de calor, teniendo el beneficio de poder sellar los alimentos a gran velocidad. Moviendo con constancia al wok se evita que los alimentos se quemen y por su forma circular, la manipulación del Wok resulta bastante fácil y sencilla. Al no tener ninguna esquina, su limpieza es también fácil ya que solo se lo debe hacer con un trapo mojando y agua caliente.

El Wok ahorra bastante en combustible ya que logra mantener el calor debido al material con el que fue elaborado, y por esto los alimentos son sellados con gran rapidez, manteniendo a las carnes más jugosas por dentro y por fuera doradas, y cada alimento conserva su auténtico color y textura, haciendo que los platos chinos sean bastante vistosos.

Existen dos tipos de técnicas usadas en un Wok, la primera consiste calentar al Wok lo más posible para así poder saltear a los ingredientes y en seguida servirlos, una característica de este estilo es que las carnes han sido previamente marinadas. Y el otro tipo de técnica consiste en sellar los alimentos para después agregarles una salsa y dejando que se termine la cocción del alimento.

## 4. Gastronomía del sitio

Sobre gastronomía de la comida “Nonya”, esta fusiona a varios países para obtener una comida que es bastante gustosa al paladar. En esta fusión de comidas interviene China, Malasia, Singapur e Indonesia.

En cuanto a China debido a su gran área y población, su gastronomía se encuentra dividida por varios sectores dentro del mismo país para poder diferenciar a estos los diversos estilos que se crearon y que tienen grandes variaciones, como la comida Sichuan, la comida de Pekín, la comida Hunan, la comida Fujian y la comida Cantonés.

Sichuan se encuentra en la parte suroeste de China, está rodeado de montañas, tiene espesas vegetaciones, juncos y reservas naturales. En esta región se elaboran platos que se caracterizan por ser bastante aromáticos, calientes y picantes y entre los ingredientes más usados están la pasta de ají, los ajíes secos, el ajo, el jengibre y la pimienta Sichuan, que tiene un ligero sabor a limón y picante. Sichuan tiene un clima cálido y húmedo y es por este motivo que utilizan encurtidos, secados y ahumados para los alimentos, de manera que estos tengan una mejor conservación. Los platos de Sichuan se caracterizan por ser fuertes de sabores.

Pekín o Beijing se encuentra al norte de China, en cuanto al clima, los veranos son secos y los inviernos bastante fríos, a veces alcanza temperaturas bajo cero. Por motivos del clima las comidas son solidas, ricas en grasa y muy nutritivas, para ayudar al cuerpo contra los fuertes inviernos. Los tipos de cocción más usados en Beijing son freír, cocer, saltar, rehogar y asar y los ingredientes mas usados son el azúcar, la sal, los picantes, las cinco especias, la pasta de judías y las semillas de sésamo, las sopas son frecuentes en las comidas, pero esta se la utiliza más como para preparar al paladar para probar otros sabores y no como una entrada y también es común tomar te durante las comidas. La comida de Beijing tiene influencias de Mongolia debido a las invasiones, produciendo una mezcla y provocando que esta ciudad utilice más carne bovina, también sabores más fuertes a puerro, cebollas y ajos. La gastronomía de Beijing es bastante reconocida debido a que se consume más fideos y pastas que arroz.

Hunan o Xiang, se encuentra al sur de China, y su gastronomía tiene sabores picantes, aromas frescos y colores oscuros, para finalizar las preparaciones le suelen agregar manteca o aceite caliente para que los colores sobresalgan del plato. Los ingredientes que mas se usa son el chile, los chalotes, ajos, sésamo, pasta de sésamo, maní,

salsa agridulce, sal y pimienta, las técnicas usadas en cocina son cocer, freír, cocciones a fuego lento y ahumar. La comida de Hunan tiene gran similitud con la gastronomía Sichuan debido al picante de los chiles que tienen los platos, pero su diferencia es que la elaboración de la comida Hunan es más simple que la de Sichuan, también es más aceitosa y utiliza más cantidad de productos ahumados y curados en los platos. El estilo de esta comida suele variar entre verano e invierno, ya que en verano al ser un clima húmedo y caluroso, la comida suele ser fría y picante para mantener fresco al cuerpo, y cuando llega invierno se realizan cocciones mas de estofados para calentar al cuerpo.

Fujian se encuentra al sureste de China, y cuenta con una frontera con el mar bastante amplia, es por esto que su alimentación esta basado en pescados y mariscos. Su clima es subtropical y por ende tiene gran variedad de frutas que se suelen servir al final de las comidas. Sus platos son bastante laboriosos ya que cada plato debe tener una textura y un sabor único, utilizan bastante el azúcar para condimentar las comidas, a parte del polvo 5 sabores y el vino de arroz. Para sus preparados utilizan bastante diferentes tipos de aceites, como el de sésamo, de maíz, de maní, e incluso manteca de cerdo. De los ingredientes más usados están los pepinos de mar, los huevos de grulla, las aletas de tiburón, los mariscos, abalones, vieiras, jamón, pato, pollo, patas de cerdo, brotes de bambú, hongos negros.

Y por último la comida de Cantón, esta ciudad se encuentra al sur de China, y es la comida que más se conoce en el mundo. Este tipo de comida utiliza especias para el aroma y sabores muy suaves, casi no utilizan al chile como ingrediente, más se emplea el uso de ajo, polvo 5 especias y pimienta negra. Lo más importante de los platos es que sean frescos, por esto se usa poco condimento. Aunque para los platos se prefiere utilizar alimentos que sean frescos, si se utilizan también productos que son preservados, debido a que estos proporcionan al plato otros contrastes en sabores, tal es el caso de los hongos shitake, las orejas de mar secas, las vieiras secas, la col china en vinagre y mas ingredientes. Se dice que si un plato tiene demasiados aromas a condimentos es porque no son frescos los alimentos usados.

En la cultura china, se puede apreciar la gastronomía de las tantas regiones que tiene este país, se puede elegir comidas picantes y bastante especiadas, dulces y agrias, sopas claras e incluso mariscos. Todas estas preparaciones son bastante sencillas, pero siempre se debe mantener en cuenta que los platos preparados en la gastronomía China, son bastante rápidos ya que en su mayoría son cocciones de salteado, los cuales se hacen a grandes velocidades con la ayuda del Wok. Al igual que en otros países asiáticos, el arroz es el principal alimento en la mesa de los comensales, y de plato principal no existe uno, sino

que son varios los platos que se dan a escoger.

En cuanto a Malasia, desde sus inicios como país, se fue mezclando con los países de sus alrededores, siempre tuvo influencias con Arabia, China, India y Tailandia, fue influenciado a tener religiones como hindú y Budismo, después apareció la religión Musulmana. Después de las influencias de estos dos países, Inglaterra también puso sus influencias dentro del país. Después de tantas influencias que tuvo Malasia, actualmente existen bastantes grupos de malayos que hablan una gran cantidad de idiomas como ingles, español, mandarín, cantonés, tailandés entre otros idiomas.

Sobre su gastronomía, tiene una gran variedad de sabores y mezclas todas influenciadas por países de Asia, Arabia y Europa. La mayor costumbre que tiene Malasia es el alto consumo de arroz y de fideo, el arroz que utilizan se lo prepara usualmente a vapor y este tiene una fragancia única, y su grano es largo, entre sus ingredientes más usados están los chiles, las pastas de ají y el uso de leche de coco. También tienen por costumbre consumir un plato de arroz por persona acompañado de varios platos fuertes. Uno de los principales platos es el Satay, este contiene un pedazo de carne o pollo con gran cantidad de especias, y se lo cocina como una barbacoa sobre carbón, se lo acompaña con una salsa dulce picante.

El caso de Singapur es similar ya que inició como parte de Malasia, Singapur empezó como un puerto, de esta forma la mezcla de culturas creció con velocidad, y después se independizó. Entre la variedad de etnias que se encuentran en este país están chinos, malayos, indios, caucacos y euroasiáticos. Y su comida a sido influenciada por todos los grupos étnicos, en este país se pueden probar platos que tienen influencias de China, India y Malasia.

En todo el país lo que más se puede encontrar es comida, y de casi cualquier lugar de Asia. Lo diferente de Singapur es que los lugares de venta de comida son ambulantes, e igual se puede encontrar de todo, como comida de Malasia e Indonesia.

Al estar Singapur cerca de Malasia e Indonesia, se puede encontrar que todo tiene influencia de estos dos países, cultura, ropa y comida. Lugares de comida ambulantes o restaurantes de más categoría, en todos se puede encontrar los dos tipos de gastronomía, aunque la que más predomina es la gastronomía de China. También su comida es picante, utilizan ingredientes como coco, jengibre, especias, hierba luisa, tamarindo y curris, en

cuanto a cárnicos, consumen aves de coral, carne de res, cerdo y cordero. La mezcla con la gastronomía de Indonesia ha hecho que los platos tengan sabores salados, dulces y picantes, haciendo que Singapur tenga sabores únicos y distinguidos.

Indonesia, al tener tantas islas, en cambio de culturas resulta casi inevitable. En este país se pueden probar una gran cantidad de sabores, texturas y mezclas de todo tipo de comidas, pero siempre lo más común es encontrar comidas picantes y aromáticas. Los Sambales son tipos de ajís preparados que se suelen agregar a las comidas. Siempre en las comidas se encuentra el arroz para cada comensal y luego varios platos en la mesa, entre estos platos se acostumbra poner también platos que sean solamente hechos con vegetales.

En el menú elegido se puede apreciar varios rasgos de la comida de China que ha influenciado a los otros países para la aparición de la gastronomía “Nonya”, por ejemplo el uso de la carne de cerdo para la primera entrada, el cerdo se utiliza bastante en China y la mezcla en con la fuerza del sabor dulce influenciado por Indonesia y el frejol negro deshidratado usado en China. En la segunda entrada, Laksa, tiene mariscos de misma manera influencia China, y el uso de leche de coco y especias como en Singapur y Malasia. El plato fuerte se ve que tiene influencias de Cantón debido a lo colorido que es, mezclando colores de los pimientos, la cebolla y el camarón y siendo estos una mezcla junto con productos de Malasia, como lo son el tamarindo, el picante y la pasta de camarón. Y del postre ya que en Fujian se acostumbra después de las comidas, comer fruta, por lo cual en el menú, el postre fue variedad de frutas con un dulce típico de Malasia.

## 5. Metodología de la investigación

La metodología fue en un inicio teórico debido a que se empezó revisando varios libros, en busca de historia sobre este estilo de comida tan poco conocido. Después se prosiguió con la investigación de varios platos y que estos mantengan una secuencia coherente. El paso siguiente fue usar una metodología más práctica realizando los platos deseados, primero realizarlos de manera exacta a lo que cada receta decía, luego de haberlos preparado y aceptado como platos para un menú, después se adecuó a estos platos con ligeras modificaciones para que estén al nivel de un restaurante gourmet. Después de realizado estos cambios de manera teórica, se procedió a volver a hacerlos de manera práctica, pero esta vez debía pasar por un panel de chefs que degustan las preparaciones para ver si están en un buen nivel para ser vendidos. Una vez pasados por el panel, se realizaron ligeros cambios dejando al menú listo para su venta.

El primer paso fue buscar y recopilar información tanto de libros como páginas de Internet para conocer más sobre la comida “Nonya”, sus orígenes e historia. Después de ya conocer en que se basaron las culturas para la aparición de este estilo de comida, se buscaron varios de los platos que son típicos o representantes de esta gastronomía para poder en un futuro realizarlos y darlos a conocer, ya que este estilo de comida a comparación de otras, no es muy conocida, y podía ser un buen inicio utilizar platos que representes a esta cultura. Se trató de buscar platos que tengan entre sus ingredientes, productos que fueran muy usuales y representativos de esta gastronomía, tales como la leche de coco, la hierba luisa, etc. y después de encontrados, se los trató de clasificar para que tengan una secuencia y no solo sean platos sin relación, ya que para el menú, deben mantener una conexión entre cada uno. Esta cadena de platos se la juntó por medio de un ingrediente que todos tenían en común y era el picante, la secuencia consistía en que cada plato debía ser un poco más picante que el anterior a excepción del postre, este al ser el último, debía terminar con un toque diferente, un toque de frescura para finalizar el menú. Después de tener ya los platos plasmados, junto con sus ingredientes, se debían probar antes para saber si eran de buen gusto y si era necesario cambiarles algún detalle para que sean de un estilo gourmet.

Se realizó una investigación sobre los utensilios y herramientas que se usan para preparar estos platos tanto en Malasia como Singapur, y estos son los mismos que se utilizan en China, elementos como el Wok, gracias a su facilidad de uso y su bajo costo han hecho que se hagan de igual manera muy comunes en la gastronomía de Malasia y de Singapur. Al igual que los palillos chinos y el resto de herramientas usadas para la cocción



de los alimentos.

Una vez sabiendo las características de los platos, sus utensilios y sus herramientas, el siguiente paso fue realizarlos de manera práctica, con todos los ingredientes que cada receta pedía y probarlos, saborearlos y decidir si podían estar a un nivel gourmet, el cual se decidió que realizando ligeros cambios en cuanto a la presentación, este podría resultar. Después de que se realizó la primera prueba de los platos, se modificó nuevamente de manera teórica los cambios deseados como por ejemplo un mejor corte para las costillas y que se les retire el hueso ya que para un restaurante gourmet, la idea de sacar la carne de un hueso resultaba un poco incómodo, otra modificación fue el aumento de bok choy al plato. También se modificó a Laksa, utilizando un fideo de arroz grueso, ya que este es más gustoso que el delgado, y su presentación cambió totalmente porque la tradicional lleva todos los ingredientes ya mezclados en una sopa, la idea de presentarlo en el Restaurante Marcus fue que se sirva la sopa en jarra, y que todos los otros ingredientes luzcan en un plato antes de taparlo por la sopa servida por un mesero. Al plato fuerte se lo decidió acompañarlo con un arroz con aromas a coco, y por último al postre, al preparado de camote y vainita, que en la receta original se la debía terminar envuelta en una hoja de plátano y a vapor, se decidió presentarlo frito ya que la textura crocante quedaba mejor en un plato de frutas.

Después de tener las ideas plasmadas nuevamente en papel, se procedió a realizar los platos por última vez, para que el panel deguste. Se realizaron los cambios deseados y el grupo de chefs lo probaron. Una vez más hubo ligeros cambios, el mayor de los cambios fue dejar a las costillas con su hueso pero cocinarlo lentamente para que este tan suave que el hueso caiga por sí solo, también se pidió que en el postre vaya más variedad de fruta. Una vez finalizado la degustación, el panel aprobó el menú.

## 6. Recursos empleados

Para esta investigación se empleó bastante el uso de libros, paginas de Internet y ayuda del profesor Mike Koziol. Los libros y paginas ayudaron en cuanto a lo teórico de esta investigación, que fueron la información sobre historia, datos, orígenes e incluso la elaboración del menú, y en cuanto a la parte práctica, que fue la realización de los platos, Mike Koziol ayudó para saber si el sabor de los platos eran los correctos y también ayudó con pequeños consejos muy útiles al momento de preparar cada plato del menú, debido a sus conocimientos en este estilo de gastronomía.

Los libros se los obtuvo de la biblioteca de la Universidad San Francisco de Quito, de los cuales se encontró información valiosa en cuanto a historia sobre la comida “Nonya”, sobre como la comida de China se mezcló con la comida de Malasia, Singapur e Indonesia, y se formó esta gastronomía que mezcla bien los sabores de ambas culturas. También sirvieron los libros para obtener las recetas de los platos.

De las páginas de Internet se obtuvieron más información sobre ambas culturas y bastante historia, la cual es muy importante ya que conociendo la historia, se puede deducir las razones y motivos de porque se dio este movimiento de los chinos hacia Malasia, y por qué esta comida se fusionó, tanto productos como utensilios de cocina.

El profesor Mike Koziol, aparte de ayudar una parte con la investigación, ayudó también de degustador para saber si cada plato tenía un sabor autentico debido a sus grandes conocimientos en esta gastronomía, fue de gran ayuda ya que incluso él formó parte del panel de degustación.

Otra parte utilizada para realizar esta investigación fue el Restaurante Marcus Apicius, ya que dentro de estas instalaciones se pudo realizar diversas pruebas para aprobar los platos antes de que fueran aprobados por el panel de degustación. Dentro de la cocina del Marcus, se utilizaron varias herramientas que facilitaron las preparaciones.

Para el aperitivo, se utilizó una coctelera con el fin de poder mezclar los licores con los jugos para después proceder a servirlos. También se utilizó la licuadora para poder preparar el jugo de piña y que sea solo líquida, se utilizó una tabla y un cuchillo para poder

realizar el garnish de la copa que fue servida, es decir para cortar a la naranja y a la cereza de manera adecuada para servir a cada comensal.

Para la primera entrada, se utilizó el horno combi, que es un horno eléctrico que tiene la capacidad de introducir una cantidad medida de humedad dentro del horno, también se puede poner a una temperatura exacta ya sea dentro del horno o dentro del producto que se esté horneando ya que tiene un termómetro para medir temperaturas, el cual se lo puede colocar dentro de un producto. También se usó varias latas para poder colocar dentro del horno a las costillas y poderlas hornear. Para realizar la maceración de las costillas, se utilizó una licuadora y para la salsa una olla. Para la preparación del bok choy se utilizó una olla.

Para la segunda entrada, se usó ollas para la elaboración del líquido para la sopa, se usó una licuadora para la sopa, también se usó tablas y cuchillos para cortar el pescado y un sartén para freírlo. Se utilizó un colador fino para cernir el fondo de camarón al rato de mezclarlo con el resto de la sopa, se usó un abrelatas para abrir la leche de coco usado al final de la sopa, y una olla al final para su calentado antes de su venta.

Para el plato fuerte se utilizó varios envases para la limpieza del camarón, y la tabla para cortar los vegetales. Se empleó una olla para el preparado del Sambal bajak y también la licuadora para este. Después se usó la balanza para porcionar los camarones y se los guardó, para después utilizar un sartén para su elaboración. En cuanto al arroz, se usó una olla arrocera, una balanza para medir la cantidad de agua y arroz y también el abrelatas para la leche de coco. En cuanto a la carne seca, se empleó una olla para su cocción y una licuadora para la elaboración de la salsa para darle sabor a la carne.

En el postre se utilizó la tabla y un cuchillo para realizar los cortes de la fruta, también se usó un molde para el corte del kiwi. Para la salsa se utilizó una olla y la balanza ya que se debía pesar las cantidades. También se usó el horno para poder cocinar al camote, un colador grueso para poder hacerlo puré y la freidora para poder realizar la fritura previo a su venta, en el caso de la vainita, se utilizó una olla para su cocción y una licuadora para hacerlo pasta, después se usó un colador fino para quitarle la fibra y un sartén para secar a la pasta.

Después de realizadas las preparaciones, se utilizó una refrigeradora para evitar que los productos se marchiten y otros fueron guardados en el congelador para evitar que se dañen y duren todo el tiempo de venta del menú.

Por último se utilizó la vajilla de la Universidad, los platos en los que se presentó el menú, el aperitivo se lo sirvió en una mini copa Martini. La primera entrada se la sirvió en un plato cuadrado 27, la segunda entrada en un plato Saturno, con una jarra metálica para servir la sopa después de servido el plato al comensal, el plato fuerte fue servido en un plato redondo 32 y por último el postre se lo sirvió en un plato cuadrado 24.

Ver Anexo 1: Coctelera y Horno Combi.

Ver Anexo 2: Vajilla utilizada para el menú.

## 7. Ingredientes y variantes

A pesar de que esta gastronomía no es de este país, hubo varios ingredientes que no se los podía conseguir, para el aperitivo no se pudo encontrar el licor Dom Benedictine y el Brandy de cereza, para la primera entrada fue un poco complicado el encontrar al fréjol negro seco, de la segunda entrada no se pudo conseguir la menta y tampoco el pescado, para el plato fuerte, fue de igual manera difícil encontrar la pasta de camarón, y del postre la harina de arroz también fue un problema para encontrar.

El aperitivo es un coctel, Asian fresh, se basó en el coctel Singapur Sling, este fue creado en los años 90 en el Hotel Raffles Hotel en Singapur. Entre sus ingredientes se encuentra Dom Benedictine, que es licor realizado a base de coñac, también tiene brandy de cereza, cointreau, gin, jugo de piña y de limón. Este coctel usa licores que resultaban muy costosos para conseguirlos por lo cual se decidió hacer con otros licores como fue el uso de brandy seco, triple sec y gin para los licores, se usó jugo de piña y de limón, y se puso una cereza adicional, esta nueva mezcla resultó agradable y fue aceptada por el panel de degustación. Al no tener los mismos ingredientes que un Singapur Sling, se decidió cambiarlo de nombre.

Ingredientes como el fréjol negro seco, la pasta de camarón y la harina de arroz fueron elementos difíciles de encontrar dentro del país, ya que no son muy comunes ni tampoco muy usados, pero después de una búsqueda se logró encontrarlos, el más difícil de encontrar fue la harina de arroz, ya que existen dos que tienen un empaque muy similar, pero su diferencia es que una es más pegajosa que la otra, y para el postre se necesitó la que no era muy pegajosa.

En la segunda entrada, Laksa, la adaptación que se hizo fue cambiar la menta vietnamita por menta nacional, ya que resultaba demasiado difícil poder conseguir menta de otro país. Otra adaptación fue el uso de picudo en vez de usar un pescado local, este cambio se lo hizo debido a que no se podía traer un pescado desde Singapur o Malasia ya que hubiera resultado muy costoso traerlo. Pero según las investigaciones realizadas, se determinó que la principal característica del pescado usado en Malasia para Laksa, debía ser un pescado que tenga una consistencia dura, y su color sea blanco por lo que el picudo calzó perfectamente.

Para el postre, las bolitas de camote, Angku, se realizó de diferente manera ya que la versión original consiste que al puré de camote se lo debe mezclar con maicena y harina de arroz, después se lo debe rellenar de la vainita, previamente hecho pasta, y envolver todo en una hoja de plátano y después cocinarlo a vapor. La adaptación que se hizo fue omitir la maicena para evitar esa textura gomosa que tiene y darle una corteza dura y crujiente y para esto lo que se hizo fue freír a la masa de camote rellena de vainita en vez de darle una cocción a vapor, consiguiendo la textura deseada y un buen sabor.

## 8. Menú propuesto

Aperitivo: Asian Fresh.

Primera entrada: Costilla de cerdo al estilo BBQ con fréjol negro y bok choy.

Segunda entrada: Laksa, sopa típica nonya, a base de cáscaras de camarón picante, aromatizado con hierbaluisa y jengibre. Acompañado de fideo de arroz, picudo, kanikama, brotes de soya y pepinillo.

Plato fuerte: Salteado de Camarones con vegetales típicos, Sambal Bajak (Ají frito con pasta de camarón), Nasi Lemak (arroz jazmín con aromas de leche de coco) y Abon daging (carne de res seca)

Postre: Masitas de harina de arroz dulce con ajonjolí, acompañados de frutas de la región y Angku (camote dulce relleno de puré de vainita frito).

Ver Anexo 3: El arte del menú

Ver Anexo 4: Platos de venta

## 9. Razonamiento y justificación del menú

En un principio se quería hacer un menú que sea completamente sobre China, debido a su gran cultura e historia que tiene, siempre ha llamado la atención más que otras gastronomías y también el querer dar a conocer la cantidad de variedades de comidas que se dan en un solo país. Por ser un país tan grande, tiene una gran variedad de estilos y cada uno se diferencia del otro. Se quiso dar a conocer las comidas menos probadas originarias de otras regiones de China, como el caso de la comida de Sechuan o de Xiang.

Después de investigar un poco apareció otra idea un poco más llamativa que fue la gastronomía “Nonya”. Esta comida mezclaba la comida China, con la comida de Malasia, Singapur e Indonesia, sus sabores eran el resultado de la mezcla de estos países. Sus ingredientes son de China, al igual que sus herramientas como el Wok, pero varios de los condimentos usados son de Malasia y Singapur, los sabores y aromas de leche de coco, menta, hierbaluisa y hierba buena son la mezcla puesta a platos con ingredientes coloridos, sin olvidar el alto uso de picantes y chiles para las comidas. Este estilo de comida sonaba bastante interesante, muy novedoso y una idea bastante original para seleccionarlo como un menú de venta para el Marcus. Estos sabores fueron considerados como agradables y aceptables por lo que se decidió realizarlos, al principio se buscó una relación entre cada plato para que el menú resulte agradable al paladar, se realizaron varios platos que sigan un orden y este fue unido por su sabor a picante, ya que la mayoría de platos de Singapur y Malasia tienen picante entre sus comidas.

El menú fue elegido fue de gastronomía “Nonya”, aunque en un inicio se quiso hacer comida de China solamente, la idea de una comida fusión entre varios países no resultó mala como idea, ya que igual conserva rasgos de la gastronomía de China pero tiene un gusto diferente debido a la mezcla con especias y aromas de Malasia y Singapur.

En Malasia al igual que en China, la carne de pollo, cordero, carne de res o de cerdo son poco usuales al momento de servirse en la mesa, y aunque poco usuales, se decidió agregarlo al menú ya que las Costillas de salsa BBQ a parte de estar sazonadas como es de costumbre para este tipo de carnes, se decidió que sea la primera entrada para poder después continuar con los mariscos.



Se continuó al resto del menú con mariscos y pescados debido a que estos son considerados como alimentos sanos y abundantes. Estos podían ser salteados, fritos o llenos de especias y picantes, pero se decidió que sea frito para no arruinar el sabor de la sopa, y salteado para los camarones del plato fuerte debido a que la mejor forma de saltear los camarones es con un Wok, tratando de que los camarones estén listos por fuera y por dentro sigan todavía jugosos pero listos para ser consumido.

La segunda entrada fue Laksa, esta es una sopa muy típica de este estilo de comida, tanto en China como en otros lugares asiáticos, la sopa es un plato que no puede faltar al momento de comer y se lo utiliza para limpiar el paladar entre el cruce de varios platos. Este plato debía ser una sopa ya que se quería cambiar el sabor de las Costillas en salsa BBQ y los camarones que son de un sabor más fuerte debido al picante y la salsa.

El arroz y el fideo son muy típicos y comunes de estos países asiáticos, fue por esto que dentro del menú se aceptó poner el fideo de arroz dentro de la segunda entrada, y también se agregó arroz al plato fuerte. Estos carbohidratos son muy buenos ya que son de bajo costo, abundantes, nutritivas y deliciosas.

## 10. Detalle de técnicas culinarias empleadas

En el aperitivo, Asian Fresh, la técnica empleada fue la de agitar y mezclar ya que solo se debía mezclar los ingredientes dentro de una coctelera y agitar con fuerza para que el coctel se enfríe y se combinen bien los sabores.

Para el preparado de ají, Sambal Ulek, que se ponía de extra para que el comensal lo ponga en cada plato del menú, se utilizó la técnica de picar y la de mezclar, para el ají y juntarlo con el resto de ingredientes.

Para el preparado del plato fuerte, Sambal Bajak, se empleó la técnica de licuar y freír. Primero se licuó la cebolla, el ají, el ajo y la macadamia y después se procedió a freír este preparado junto con el resto de ingredientes.

En la primera entrada, Costillas de cerdo al estilo BBQ con fréjol negro y bok choy, se aplicó la técnica de picar, adobar, brasear, hervir, reducir, ligar y grillar. Primero se picó al ajo y al fréjol para después adobar a la costilla con esta pasta y varios ingredientes más, con el fin de que la costilla adquiriera sabor, después se usó la técnica de braseado, que consiste en dejar a las costillas dentro del horno a una temperatura baja, para que este se vaya suavizando. A parte se aplicó la técnica de hervir para el bok choy, este consistió en poner en una olla, fondo de pollo, jengibre y salsa de soya, para que este vegetal adquiriera sabor y se suavice. Para la salsa se la hizo por medio de reducción para después servirla en cada plato. Después se usó la técnica de ligar, para que la salsa no quede tan líquida, y se la espesó con maicena. Por último la técnica de grillar, para darle un toque final a las costillas antes de servir las.

Para el siguiente plato, Laksa, se utilizó la técnica de licuar, cocinar, triturar, lavar, cortar, hervir, picar y dorar. Primero se licuó la cebolla, la hierbaluisa, el cedrón, el jengibre, el ají seco y la macadamia, después a esta pasta se la cocinó dentro de una olla. Aparte se trituró las semillas de cilantro para mezclarlas en el preparado. A parte se aplicó la técnica de lavado, para limpiar los brotes de soya, se usó la técnica de cortar para tener palitos delgados de pepinillo. Después la técnica de hervir para los fideos de arroz con el fin de suavizarlos para después servirlos. La técnica de picar sirvió para la hierbaluisa, la menta y el kanikama que iban puestos sobre el plato. Para realizar la sopa se usó la técnica de hervir,

para las cáscaras de camarón y que estos suelten su sabor. Por último se uso la técnica de dorar, para el pescado con el fin de darle una mejor textura al plato en general.

Para el plato fuerte, hubo varias técnicas tanto para el salteado de camarones como para el Nasi Lemak que es el arroz con aroma a coco y Abon daging que es la carne seca. Se uso la técnica de hervir, triturar, secar, cortar, pelar, picar y saltear. Para la carne seca primero se la hirvió a la carne con varios ingredientes adicionales, después se trituró a las especias que van junto a la carne. Después se procedió a secar a la carne que se la mezcló con la pasta conformada de comino, ají, ajo, semillas de cilantro, concentrado de tamarindo y salsa de pescado. Por otro lado el arroz jazmín se lo hirvió con agua y leche de coco, después se lo secó. Para los camarones salteados primero se cortó los vegetales, que estén parejos, a los camarones se los peló para retirar su cáscara y se los limpió, también se aplicó la técnica de picar para el ajo, el jengibre y la cebolla china que acompañaron a este plato. Por último la técnica de saltear para cocinar los camarones con los vegetales.

En cuanto al postre, se uso la técnica de pelar, cortar, hornear, hervir, batir, pelar, blanquear, freír y rellenar. Para las frutas, estas se las debía pelar y cortar para que estén parejos, después para el camote, este se lo debía hornear. Para la salsa, se hirvió la leche y después se batió con el resto de ingredientes hasta que termine su cocción, se aplicó el baño maría a la inversa para enfriar este preparado y evitar que se pase la cocción, para después mezclarlo con la maracuyá. Se utilizó nuevamente la técnica de pelar para retirar la cáscara del camote y luego se lo mezcló con harina de arroz. Para las vainitas estas primero se las blanqueó para suavizarlas y después se las frío para secarlas, se rellenó al camote de vainita para después freírlas y que terminen con una corteza crujiente.

## 11. Maridaje del menú

Aunque dentro del menú “Nonya” ofrecido de venta en el Restaurante Marcus, no constó ninguna bebida, el té hubiera sido un buen acompañante debido a que este se lo toma en China, y ya que el menú tiene elementos de China, el maridaje hubiera sido perfecto para mantener la idea, la cultura y el estilo del menú.

El té se originó en la parte montañosa de China, India y Birmania. Y se hizo usual tomarlo en China, y después se lo dio a conocer en Inglaterra donde se popularizó. Las hojas de té tienen un alto rendimiento, aproximadamente por cada kilo de té se puede obtener 91 litros.

La variación del té se da debido a las formas de cultivo, época y tipo de cosecha de las hojas del té. Existen 4 tipos principales de té que son el té negro, rojo, verde y blanco, y de estos se derivan el resto de té. El té negro tiene un color oscuro y se debe a que a las hojas se las fermenta completamente otorgándole más fuerza en los aromas. El té rojo tiene en cambio una fermentación del 50%. El té verde no tiene ningún tipo de fermentación y se encuentra lleno de antioxidantes y por último el té blanco que tiene más antioxidantes que el té verde y se debe a que esta hecho solo con las flores pero antes que estas se abran.

En cuanto al menú, la bebida complementaria debería ser el té verde, puesto a que su alto contenido de antioxidantes ayuda con la digestión de la comida. Siempre se lo debe tomar caliente ya que ayuda contra la grasa de las comidas al momento de ingerirlas.

Al no poner ninguna bebida dentro del menú, se podía elegir cualquier bebida para maridar esta comida, y a pesar de que el té puede ir bien con cada plato, existen otras bebidas como varios tipos de vinos que pueden complementar a las comidas del menú.

Al ser el aperitivo una bebida, no tiene una bebida para maridar, pero en general ya que el resto de platos tienen picante, se decidió que un buen vino con el que se puede acompañar al menú es el jerez seco, ya que este tiene una buena combinación con los platos picantes, que aunque no hace desaparecer el picor de la boca, ayuda con la producción de más saliva y sirve combinando los aromas de los platos junto con los aromas del vino que se quedan en el paladar.

Para la primera entrada, Costillas de cerdo al estilo BBQ con fréjol negro, el jerez seco combina bien ya que resalta los sabores dulces de las costillas con lo amargo del vino, también se acompañan mutuamente ya que el frejol tiene un sabor amargo que se junta al amargo del vino, provocando un agradable sabor al momento de maridar el plato.

Para la segunda entrada, Laksa, Sauvignon Blanc es un buen vino con el cual se puede maridar esta sopa ya que a parte de el sabor placentero de tomarlo después de un plato que es picante, los aromas herbales que tiene este vino, ayudan a complementar a los sabores y aromas herbales que tiene este plato.

Para el plato fuerte, Sambal Udang, ya que es el plato más picante, se debe tomar con un vino de bajo grado alcohólico, un Syrah joven queda muy bien ya que este se marida muy bien con sabores suaves como el coco que es parte del plato fuerte, la carne seca marida también con este vino ya que es una carne un poco especiada y conjunto con el picor de los camarones, ambos plato y vino se complementan entre sí.

En cuanto al postre, un vino moscatel resulta muy agradable ya que la mezcla de las frutas, entre dulces y ácidas se mezclan bien con los sabores que este vino tiene, dando un resultado placentero dentro del paladar.

## 12. Ejecución del menú

### 12.1. Recetas estándar

<b>Aperitivo</b>		
<b>Redimiento:</b>		10 pax
<b>Receta</b>		
<b>Asian Fresh</b>		
Unidad	Cantidad sin merma	Producto
L	0.06	Gin
L	0.03	Brandy
L	0.03	Triple sec
L	0,11	Jugo de Piña
Kg	0.4	Limon Meyer
L	0.02	Granadina
U	10	Cereza en conserva
Kg	0.07	Naranja americana
U	10	Palillos
<b>Procedimiento:</b>		
1. Poner todos los ingredientes en una coctelera		
2. Mezclar		
3. Servir		
4. Decorar con una naranja y una cereza		

<b>Primera Entrada</b>		
<b>Rendimiento:</b>	10 pax	
<b>Receta</b>		
<b>Costillas de cerdo estilo barbecue con fréjol negro</b>		
Unidad	Cantidad sin merma	Producto
Kg	0.8	Costilla de cerdo
Kg	0.015	Ajo
Kg	0.007	Sal
Kg	0.01	Jengibre
L	0.015	Miel
L	0.015	Jerez Seco
L	0.015	Vermouth seco
Kg	0.007	Polvo 5 especias
Kg	0.015	Fréjol negro
L	0.015	Salsa china
L	0.015	Salsa Barbecue
L	0.015	Aceite de maiz
<b>Procedimiento:</b>		
1. Limpiar a las costillas y porcionarlas de manera que cada porción tenga similar cantidad de grasa, carne y hueso		
2. Licuar ajo, sal, jengibre, miel, jerez, vermouth seco, polvo 5 especias, fréjol negro, salsa china y salsa barbecue		
3. Juntar a las costillas junto con lo que se licuó y dejarlo tapado durante 8 horas		
4. En una lata poner las costillas y hornear a 80 grados centígrados durante 5 horas o hasta que estén suaves		
5. A parte preparar un fondo de pollo con salsa de pescado, jengibre y sal		
6. Para la cocción del bok choy, este se lo debe lavar, cortar en la mitad verticalmente y poner en la preparación anterior hasta que esté suave		

<b>Segunda Entrda</b>		
<b>Rendimiento:</b>		10 pax
<b>Sub-Receta</b>		
<b>Sambal Ulek (Pasta de ajies crudos)</b>		
Unidad	Cantidad sin merma	Producto
Kg	0.06	Ajies Rojos con semillas
L	0.005	Vinagre de platano
Kg	0.01	Sal
L	0.045	Aceite de maiz
L	0.01	Salsa de pescado
<b>Procedimiento:</b>		
1. Limpiar y cortar los ajies		
2. En un procesador de alimentos poner los ajies, vinagre y la sal. Procesar hasta que el ají quede en pequeños trozos		
3. Agregar el aceite de maiz y la salsa de pescado. Reservar		
<b>Sub-Receta</b>		
<b>Fondo de camarón</b>		
Unidad	Cantidad sin merma	Producto
Kg	0.1	Cáscaras de camarón
L	0.01	Aceite de maiz
<b>Procedimiento:</b>		
1. Freir las cáscaras y después hervirlas con abundante agua		



Receta		
<b>Laksa</b>		
Unidad	Cantidad sin merma	Producto
Kg	0.3	Picudo
Kg	0.06	Kanikama
L	0.07	Aceite de maiz
Kg	0.04	Sal
Kg	0.2	Fideo de arroz grueso
Kg	0.08	Brotos de soya
Kg	0.08	Pepinillo
Att	0.25	Hojas de menta
Kg	0.01	Sambal ulek
Kg	0.08	Aji seco
Kg	0.2	Cebolla perla
Kg	0.05	Jengibre
Kg	0.03	Macadamia
Kg	0.03	Cedrón
Kg	0.08	Hierbaluisa
Kg	0.01	Cúrcuma
Kg	0.01	Semilla de cilantro
L	0.09	Leche de coco
<b>Procedimiento:</b>		
1. Cortar la raíz de los brotes y reservar, cortar el pepinillo en juliana y reservar. Remojar los ajies secos en agua caliente		
2. Licuar los ajies secos con un poco de agua, hierbaluisa, cedrón, macadamia, jengibre y cebolla. Cocinar esto en una olla		
3. Agregar el fondo de camarón a la mezcla		
4. Agregar el pescado y el kanikama, ambos previamente cortados en cubos		
5. Cocinar el fideo de arroz en agua y mezclar con el resto		
6. Servir y agregar el pepinillo, los brotes y las hojas de menta		

<b>Plato fuerte</b>		
<b>Rendimiento:</b>		10 pax
<b>Sub-Receta</b>		
<b>Sambal bajak (Pasta de ajies fritos)</b>		
Unidad	Cantidad sin merma	Producto
Kg	0.06	Ajies rojos con semillas
Kg	0.08	Cebolla perla
Kg	0.01	Ajo
Kg	0.015	Macadamia
L	0.05	Aceite de maiz
Kg	0.03	Pasta de camarón
Kg	0.008	Jengibre en polvo
Kg	0.03	Sal
Kg	0.08	Concentrado de tamarindo
Kg	0.02	Azúcar morena
<b>Procedimiento:</b>		
1. Limpiar y cortar los ajies		
2. Limpiar y cortar la Cebolla perla		
3. En un procesador de alimentos poner los ajies, la cebolla perla y el ajo, hasta que quede una pasta.		
4. Calentar un sartén con aceite y freir la pasta , añadir la macadamia molida, el jengibre en polvo, la pasta de camarón y la sal		
5. Después incorporar el concentrado de tamarindo y el azúcar morena. Freir hasta que la cebolla esté bien cocinada		
6. Dejar enfriar y mezclar con el aceite de maiz. Reservar		

<b>Sub-Receta</b>		
<b>Abon Daging (Crujiente carne de res)</b>		
Unidad	Cantidad sin merma	Producto
Kg	0.08	Lomo de falda
Kg	0.08	Cebolla Perla
Kg	0.015	Sal
Kg	0.004	Ajo
L	0.01	Salsa de pescado
Kg	0.015	Concentrado de tamarindo
Kg	0.01	Ajies rojos
Kg	0.005	Semillas de cilantro
Kg	0.003	Comino molido
Kg	0.005	Cilantro
Kg	0.003	Pimienta Cayena
<b>Procedimiento:</b>		
1. Hervir el lomo de falda junto con la Cebolla perla, la pimienta negra, la rama de canela y la sal.		
2. Cuando este el lomo suave, sacarlo y deshilarlo.		
3. En un procesador de alimentos poner el ajo, la sal, la salsa de pescado el concentrado de tamarindo, la pimienta negra, los ajies rojos, las semillas de cilantro y el comino molido, hasta que quede una pasta.		
4. Mezclar la pasta con la carne y secar en un sartén a fuego bajo.		
5. Agregar el resto de cilantro, comino y pimienta cayena y continuar secando a la carne		
6. Retirar cuando ya este crocante toda la mezcla.		
<b>Sub-Receta</b>		
<b>Nasi Lemak</b>		
Unidad	Cantidad sin merma	Producto
Kg	0.8	Arroz Jazmín
L	0.8	Agua
L	0.6	Leche de coco
Kg	0.02	Sal
<b>Procedimiento:</b>		
1. En una olla arrocera poner el arroz, el agua, la leche de coco y la sal		

Receta		
<b>Sambal udang</b>		
Unidad	Cantidad sin merma	Producto
Kg	0.9	Camarón cebra
Kg	0.12	Cebolla perla
Kg	0.07	Pimiento verde
Kg	0.07	Pimiento rojo
L	0.15	Aceite de maiz
L	0.05	Aceite de ajonjolí
Kg	0.015	Jengibre
Kg	0.015	Ajo
Kg	0.3	Sambal bajak
Kg	0.02	Azúcar morena
<b>Procedimiento:</b>		
1. Cortar los pimientos y la cebolla en cuadrados uniformes		
2. Rayar el jengibre y machacar el ajo		
3. En un wok caliente poner aceite de maiz y de ajonjolí y saltear las verduras, reservar		
4. En otro wok saltar con aceite de maiz, los camarones cebra, después agregar el jengibre y ajo		
5. Agregar los vegetales a los camarones, y poner sambal bajak a gusto		

<b>Postre</b>		
<b>Rendimiento:</b>		10 pax
<b>Sub-Receta</b>		
Unidad	Cantidad sin merma	Producto
Kg	0.3	Vainitas
Kg	0.1	Azúcar
L	0.04	Aceite de maiz
<b>Procedimiento:</b>		
1. Hervir en agua las vainitas hasta que se suavicen		
2. Licuar la vainita con azucar		
3. Cernir y freir hasta que esté seco y se lo pueda manipular.		
<b>Sub-Receta</b>		
Unidad	Cantidad sin merma	Producto
Kg	0.1	Camote
Kg	0.15	Harina de arroz
Kg	0.05	Azúcar
<b>Procedimiento:</b>		
1. Hornear al camote hasta que suavice		
2. Hacerlo puré y mezclarlo con harina de arroz		
<b>Sub-Receta</b>		
Unidad	Cantidad sin merma	Producto
Kg	0.05	Ajonjolí
Kg	0.15	Harina de arroz
<b>Procedimiento:</b>		
1. Mezclar la harina de arroz con azúcar, agua y ajonjolí		

<b>Sub-Receta</b>		
Unidad	Cantidad sin merma	Producto
U	4	Huevos
L	0.25	Leche
Kg	0.065	Azúcar
Kg	0.6	Maracuyá
<b>Procedimiento:</b>		
1. Poner a hervir la leche con la mitad de azúcar		
2. En un envase a parte, mezclar las yemas con el azúcar		
3. Mezclar con la leche y mezclar hasta cocinar las yemas		
4. Enfriar y mezclar con maracuyá		
<b>Sub-Receta</b>		
Unidad	Cantidad sin merma	Producto
Kg	0.1	Kiwi
Kg	0.15	Frutilla
Kg	0.06	Naranja americana
<b>Procedimiento:</b>		
1. Cortar la fruta para la decoración del plato		

## 12.2. Costo por plato

<b>Aperitivo</b>				
<b>Redimiento:</b>		10 pax		
<b>Receta</b>				
<b>Asian Fresh</b>				
Unidad	Cantidad sin merma	Producto	Merma	Costo
L	0.06	Gin	-	1,60
L	0.03	Brandy	-	0,69
L	0.03	Triple sec	-	0,35
L	0,11	Jugo de Piña	-	0,30
Kg	0.4	Limon Meyer	-	0,05
L	0.02	Granadina	-	0,07
U	10	Cereza en conserva	-	0,10
Kg	0.07	Naranja americana	-	0,19
U	10	Palillos	-	0,05
<b>Costo por plato:</b>				3,39
<b>Costo 1 pax:</b>				0,34
<b>Costo por aperitivo 1 pax:</b>			0,34	

<b>Primera Entrada</b>				
<b>Rendimiento:</b>		10 pax		
<b>Receta</b>				
<b>Costillas de cerdo estilo barbecue con frejol negro</b>				
Unidad	Cantidad sin merma	Producto	Merma	Costo
Kg	0,900	Costilla de cerdo	0,1	4,55
Kg	0,015	Ajo	-	0,05
Kg	0,007	Sal	-	0,00
Kg	0,013	Jengibre	0,003	0,04
L	0,015	Miel	-	0,09
L	0,015	Jerez Seco	-	0,50
Kg	0,007	Polvo 5 especias	-	0,15
Kg	0,015	Frejol negro	-	0,03
Kg	0,015	Salsa china	-	0,03
L	0,015	Salsa Barbecue	-	0,08
L	0,015	Aceite de maiz	-	0,04
<b>Costo por plato:</b>				5,55
<b>Costo 1 pax:</b>				0,56
<b>Costo Primera Entrada por 1 pax:</b>			0,56	



<b>Segunda Entrda</b>				
<b>Rendimiento:</b>		10 pax		
<b>Sub-Receta</b>				
<b>Sambal Ulek (Pasta de ajies crudos)</b>				
Unidad	Cantidad sin merma	Producto	Merma	Costo
Kg	0.06	Ajies Rojos con semillas	0,005	0,11
L	0.005	Vinagre de platano	-	0,00
Kg	0.01	Sal	-	0,00
L	0.045	Aceite de maiz	-	0,11
L	0.01	Salsa de pescado	-	0,09
<b>Costo por plato:</b>				0,32
<b>Costo 1 pax:</b>				0,03
<b>Sub-Receta</b>				
<b>Fondo de camarón</b>				
Unidad	Cantidad sin merma	Producto	Merma	Costo
Kg	0.1	Cáscaras de camarón	-	0,00
L	0.01	Aceite de maiz	-	0,02
<b>Costo por plato:</b>				0,02
<b>Costo 1 pax:</b>				0,00

<b>Receta</b>				
<b>Laksa</b>				
Unidad	Cantidad sin merma	Producto	Merma	Costo
Kg	0.3	Picudo	0,05	4,62
Kg	0.06	Kanikama	-	1,74
L	0.06	Aceite de maiz	-	0,14
Kg	0.04	Sal	-	0,01
Kg	0.2	Fideo de arroz grueso	-	0,88
Kg	0.08	Brotos de soya	0,01	0,36
Kg	0.08	Pepinillo	0,02	0,06
Att	0.25	Hojas de menta	0,005	0,10
Kg	0.01	Sambal ulek	-	0,00
Kg	0.08	Aji seco	0,01	1,22
Kg	0.2	Cebolla perla	0,015	0,33
Kg	0.05	Jengibre	0,003	0,16
Kg	0.03	Macadamia	-	0,59
Kg	0.03	Cedrón	0,01	0,15
Kg	0.08	Hierbaluisa	0,01	0,40
Kg	0.01	Curcuma	-	0,14
Kg	0.01	Semilla de cilantro	-	0,63
L	0.09	Leche de coco	-	0,70
<b>Costo por plato:</b>				12,21
<b>Costo 1 pax:</b>				1,22
<b>Costo Segunda Entrada por 1 pax:</b>			1,25	

<b>Plato fuerte</b>				
<b>Rendimiento:</b>		10 pax		
<b>Sub-Receta</b>				
<b>Sambal bajak (Pasta de ajies fritos)</b>				
Unidad	Cantidad sin merma	Producto	Merma	Costo
Kg	0.06	Ajies rojos con semillas	0,005	0,11
Kg	0.08	Cebolla perla	0,005	0,11
Kg	0.01	Ajo	-	0,03
Kg	0.015	Macadamia	-	0,29
L	0.05	Aceite de maiz	-	0,12
Kg	0.03	Pasta de camarón	-	0,29
Kg	0.008	Jengibre en polvo	-	0,10
Kg	0.03	Sal	-	0,01
Kg	0.08	Concentrado de tamarindo	-	0,60
Kg	0.02	Azúcar morena	-	0,02
<b>Costo por plato:</b>				1,68
<b>Costo 1 pax:</b>				0,17
<b>Sub-Receta</b>				
<b>Abon Daging (Crujiente carne de res)</b>				
Unidad	Cantidad sin merma	Producto	Merma	Costo
Kg	0.08	Lomo de falda	0,01	0,61
Kg	0.08	Cebolla Perla	0,01	0,17
Kg	0.015	Sal	-	0,01
Kg	0.004	Ajo	-	0,01
L	0.01	Salsa de pescado	-	0,09
Kg	0.015	Concentrado de tamarindo	-	0,11
Kg	0.01	Ajies rojos	0,002	0,02
Kg	0.005	Semillas de cilantro	-	0,19
Kg	0.003	Comino molido	-	0,02
Kg	0.005	Cilantro	-	0,32
Kg	0.003	Pimienta Cayena	-	0,07
<b>Costo por plato:</b>				1,62
<b>Costo 1 pax:</b>				0,16

<b>Sub-Receta</b>				
<b>Nasi Lemak</b>				
Unidad	Cantidad sin merma	Producto	Merma	Costo
Kg	0.8	Arroz Jazmín	-	5,20
L	0.8	Agua	-	0,00
L	0.6	Leche de coco	-	4,65
Kg	0.02	Sal	-	0,01
<b>Costo por plato:</b>				9,86
<b>Costo 1 pax:</b>				0,99
<b>Receta</b>				
<b>Sambal udang</b>				
Unidad	Cantidad sin merma	Producto	Merma	Costo
Kg	0.9	Camarón cebra	0,5	13,99
Kg	0.12	Cebolla perla	0,01	0,17
Kg	0.07	Pimiento verde	0,02	0,09
Kg	0.07	Pimiento rojo	0,03	0,25
L	0.15	Aceite de maiz	-	0,35
L	0.05	Aceite de ajonjolí	-	0,47
Kg	0.015	Jengibre	0,002	0,05
Kg	0.015	Ajo	-	0,05
Kg	0.3	Sambal bajak	-	0,00
Kg	0.02	Azúcar morena	-	0,02
<b>Costo por plato:</b>				15,43
<b>Costo 1 pax:</b>				1,54
<b>Costo Plato Fuerte por 1 pax:</b>			2,70	

<b>Postre</b>				
<b>Rendimiento:</b>		10 pax		
<b>Sub-Receta</b>				
Unidad	Cantidad sin merma	Producto	Merma	Costo
Kg	0.3	Vainitas	0,02	0,53
Kg	0.1	Azúcar	-	0,09
L	0.04	Aceite de maiz	-	0,10
<b>Costo por plato:</b>				0,72
<b>Costo 1 pax:</b>				0,07
<b>Sub-Receta</b>				
Unidad	Cantidad sin merma	Producto	Merma	Costo
Kg	0.1	Camote	0,02	0,29
Kg	0.15	Harina de arroz	-	1,31
Kg	0.05	Azúcar	-	0,04
<b>Costo por plato:</b>				1,65
<b>Costo 1 pax:</b>				0,17
<b>Sub-Receta</b>				
Unidad	Cantidad sin merma	Producto	Merma	Costo
Kg	0.05	Ajonjolí	-	0,20
Kg	0.15	Harina de arroz	-	1,31
<b>Costo por plato:</b>				1,51
<b>Costo 1 pax:</b>				0,15
<b>Sub-Receta</b>				
Unidad	Cantidad sin merma	Producto	Merma	Costo
U	4	Huevos	-	0,48
L	0.25	Leche	-	0,20
Kg	0.065	Azúcar	-	0,06
Kg	0.6	Maracuyá	0,015	0,06
<b>Costo por plato:</b>				0,80
<b>Costo 1 pax:</b>				0,08

<b>Sub-Receta</b>				
Unidad	Cantidad sin merma	Producto	Merma	Costo
Kg	0.1	Kiwi	0,05	0,34
Kg	0.15	Frutilla	-	0,41
Kg	0.06	Naranja americana	0,02	0,22
			<b>Costo por plato:</b>	0,97
			<b>Costo 1 pax:</b>	0,10
		<b>Costo Postre por 1 pax:</b>	0,48	
			<b>Costo total:</b>	55,72
			<b>Costo total por 1 pax:</b>	5,57

### 12.3. Informe de ventas

Cada menú tuvo un costo de ingredientes de \$5,57, al ser un restaurante de tipo gourmet, este valor es aceptable ya que si la venta al público es de \$19,95, queda un valor de \$14,38 del cual se debería restar también varios factores que no fueron considerados, como el caso de mano de obra, uso de las herramientas e instalaciones, limpieza en general, el desgaste de los equipos, el servicio dado a cada comensal y por último la utilidad o ganancia.

Después de la venta del menú en la semana, se realizó el análisis financiero, con el cual se obtuvo que el ingreso de la venta del menú fue de \$1536,15. No hubo ventas por platos unitarios del menú, el valor de las requisiciones fue de \$822,21 de los cuales \$68,31 se devolvieron y aproximadamente \$217,73 se dio de baja.

Ver Anexo 5 para los valores obtenidos.

Los productos que se dieron de baja fueron difíciles de cuantificar ya que muchos estaban ya preparados y porcionados por lo cual no se puede sacar un valor exacto. Varias de las razones por las que se dio una baja de este monto fueron:

Varios de los productos perecían con gran rapidez y ya no se los podía dar a la venta, como es el caso de los brotes de soya que se marchitaban en uno o dos días máximo. Otro producto que perecía a diario era el kanikama que después de cortarlo no tenía una duración de más de un día, por lo tanto cada día que sobró kanikama fue una pérdida.

El caso de las costillas, estas ya estaban preparadas, porcionadas y congeladas para la venta de toda la semana, es decir que después del día Domingo, ya había que darlas de baja porque ya no se las podía vender, lo mismo fue el caso de la sopa para Laksa, el arroz jazmín ya cocinado, los pescados porcionados, las bolas de camote rellenas y la leche de coco que no se lo podía guardar más de dos días ya que se dañaba con gran rapidez.

Del plato fuerte, los camarones fueron otro producto que salió más costoso de lo esperado ya que al traerlos ya pesados estos estaban congelados y contenían hielo, haciendo que este pese más por menos producto y también que la cascara es bastante pesada dando un valor aproximado del 45% en cascara y desperdicios que no servían, elevando así su

costo.

La razón por la que el porcentaje del costo teórico y el porcentaje del costo práctico no son iguales se produjo por varios factores. Se pidió demasiado en requisiciones y este valor demasiado alto no justifica la cantidad de ventas que se realizaron en el Restaurante Marcus. Otro motivo es que se reservó para el día Sábado una venta del menú, y este debía ser de 40 comensales, de los cuales solo fueron y pagaron 28, creando una sobreproducción de la cual no se esperaba y de esta manera al final de la semana hubo mas producción que venta provocando que el valor teórico no coincida con el valor real. También otro problema fue el desperdicio que hubo durante la semana del menú, ya que muchos productos se marchitaban con rapidez, y otros productos en cambio desechaban demasiado desperdicio.



## 13. Presupuesto empleado en la tesis

Esta investigación se la realizó con la ayuda de la Universidad San Francisco de Quito, ya que la mayoría de recursos fueron obtenidos de este lugar. En cuanto a las investigaciones previas a la preparación y a la venta del menú, estas fueron realizadas dentro de la biblioteca de la Universidad, con varios libros que eran bastante útiles, con recetas e historia y también utilizando páginas de Internet que también fueron de gran ayuda, que al ser un estudiante de esta Universidad, el acceso a estos documentos resulta posible.

Al tener un contacto constante con los profesores de la Universidad, el profesor Mike Koziol fue de gran ayuda ya que nos brindó su tiempo y conocimientos para la elaboración de estos platos, su ayuda fue con libros y ayuda al momento de las preparaciones de la primera prueba de los platos. De la misma forma al ser estudiante, los profesores están a nuestra disposición. Su ayuda fue bastante útil ya que nos ayudó en la preparación ya que lo más difícil es saber si los sabores son correctos, y ya que él tenía estos conocimientos, fue de gran ayuda.

En cuanto a las herramientas usadas, se pudo usar las que tienen en el Restaurante Marcus, que es parte de la Universidad, y estos elementos no tuvieron ningún costo al momento de utilizarlos ya que la venta del menú fue directamente en beneficio de este restaurante.

Los ingredientes usados tampoco tuvieron algún costo externo ya que la Universidad se encarga de entregar todos los productos que sean pedidos por los estudiantes, tanto las pruebas como degustaciones y ventas fueron entregadas por el sector bodega de la Universidad. Hubo un producto, la pasta de camarón, que fue una donación de Mike Koziol para poder realizar este menú.

## 14. Conclusiones

El proyecto del menú “Nonya” fue un éxito debido al elevado número de ventas que tuvo. A cada comensal se trató de explicar en que se basaba este estilo de comida, sobre su fusión de los ingredientes usados en China con las hierbas y especies de Malasia y Singapur, y como la mezcla de ingredientes formaba un agradable sabor final en cada plato para terminar con la frescura de la fruta en el postre.

Al final de que cada comensal probara el menú, se averiguó sobre algún comentario o crítica sobre el menú en general o sobre cada plato. Varios clientes estuvieron fascinados con los sabores que combinados dentro del menú quedaron muy bien y otros quisieron averiguar un poco más sobre los ingredientes que le daban un toque diferente y bastante aromático.

Como propuesta para la venta dentro del Restaurante Marcus Apicius, era bastante buena y original ya que no era muy común una gastronomía como esta, además que es bastante desconocida para muchos de los comensales. Esta idea de venta fue satisfactoria para el panel y más para los comensales que la degustaron ya que era un menú bastante nuevo y novedoso.

Muchos de los comensales estuvieron bastante contentos al saber que era una gastronomía fusionada, debido a su mezcla de la comida China con la de Malasia y de Singapur. Fue de buen gusto el menú ya que entre sus sabores fuertes se encontraban los fréjoles negros de la primera entrada, luego el sabor picante de la segunda entrada y sus fuertes aromas a menta, hierba luisa y hierba buena, después un picor más fuerte en el plato fuerte, tanto en los camarones como en la carne seca y para finalizar un sencillo plato de frutas variadas para relajar al paladar de todos esos sabores fuertes y deliciosos.

Considero que fue un rescate gastronómico de otro país ya que esta fusión fue en el siglo XV y siempre con el tiempo existen varios cambios que se producen a las recetas, haciendo que estas empiecen a variar, de manera que investigando en libros, se realizó el rescate de varias recetas para tratar de mantener una tradición de sabores auténticos. Aunque existieron varias variaciones de los ingredientes, se trató de mantener los sabores lo más similares a los que en Malasia o Singapur se pueden probar.

Se puede decir que se logró dar un rescate gastronómico de la comida “Nonya”, ya que primero se logró dar a conocer a los comensales de la existencia de esta comida, también se les dio de degustar esta comida, que resultó ser agradable para los comensales y de esta manera se logró hacer que esta comida sea reconocida ya que al ser de países lejanos, la gastronomía resulta un poco difícil de darla a conocer. Pero con estos logros es probable que más comensales conozcan de varios de los sabores de la comida “Nonya”.

## 15. Anexos

### 15.1. Anexo 1: Herramientas empleadas

Coctelera



Horno combi



## 15.2. Anexo 2: Vajilla

### Aperitivo:



Copa mini Martini

### Primera entrada:



Plato 27 cuadrado

**Segunda entrada:**



Plato Saturno



Jarra metálica

**Plato fuerte:**



Plato 32 hondo

**Postre:**



Plato 24 cuadrado

### 15.3. Anexo 3: Arte del Menú

**Nonya**  
comida auténtica

**Aperitivo**  
Asian Fresh

**Primera Entrada**  
Costilla de cerdo al estilo bbq con fréjol negro y bak choy.

**Segunda Entrada**  
**Laksa**  
Sopa típica nonya, a base de cáscaras de camarón picante, aromatizado con hierba Luisa y jengibre acompañado de fideo de arroz, picudo, kanikama, brotes de soya y pepinillo.

**Plato Fuerte**  
**Sambal Udang**  
Salteado de Camarones con vegetales típicos, Sambal Bajak (Aji frito con pasta de camarón), Nasi Lemak (arroz jazmín con aromas de leche de coco) y Abon Daging (carne de res seca).

**Postre**  
Masitas de harina de arroz dulce con ajonjolí, acompañados de frutas de la región y Angku (camote dulce relleno de pure de vainita frito).

José Antonio Changkuon

Diseño: David González / davidshagon@hotmail.com



## 15.4. Anexo 4: Platos de venta

**Aperitivo:**



**Acompañante:**



**Primera Entrada:**



**Segunda entrada:**



**Plato fuerte:**



**Postre:**



## 15.5. Anexo 5: Valor de las requisiciones

Producto	Unidad	Cantidad Pedida	Costo	Devolución	Costo Devolución	Productos de baja	Costo de baja
Aceite ajonjoli	L	0,200	1,86	-	-	-	-
Aceite de maíz	L	2,000	8,85	-	-	-	-
Aji rojo	Kg	0,470	0,82	0,1	0,17	-	-
Aji seco Panka	Kg	1,000	13,50	0,4	5,4	-	-
Ajinomoto	Kg	0,740	4,14	0,25	1,4	-	-
Ajo pelado	Kg	0,800	2,75	-	-	-	-
Ajonjoli blanco	Kg	0,500	2,02	0,2	0,81	-	-
Arroz Jazmin	Kg	5,990	38,94	3	19,5	-	-
Azucar	Kg	1,000	0,88	0,5	0,44	-	-
Azucar morena	Kg	0,200	0,19	0,1	0,09	-	-
Bok choy	Kg	2,000	4,51	-	-	-	-
Brandy Soberano	L	1,000	22,84	0,25	5,71	-	-
Brotos de soya	Kg	0,640	2,62	-	-	0,2	0,82
Caldo magui	Kg	0,300	1,84	0,1	0,61	-	-
Camaron cebra	Kg	16,020	249,11	-	-	8	124,4
Camote amarillo	Kg	4,000	9,80	-	-	0,1	0,25
Cebolla china	Kg	0,500	6,17	-	-	0,2	2,47
Cebolla perla	Kg	13,000	16,56	-	-	2	2,55
Cedron	Kg	0,500	1,86	-	-	0,1	0,37
Cerdo costillar americano	Kg	19,200	114,94	-	-	5	29,93
Cereza roja conserva	Kg	0,600	4,24	0,25	1,77	-	-
Cinco especias	Kg	0,070	1,49	-	-	-	-
Curcuma	Kg	0,200	2,70	-	-	-	-
Fideo de arroz ancho	Kg	1,620	14,01	0,4	3,46	-	-
Frejol negro seco	Kg	1,000	1,82	-	-	-	-
Frutilla	Kg	1,000	2,74	-	-	-	-
Funda vacia peq	U	200,000	4,80	-	-	-	-
Gin Beefeater	L	1,000	26,60	0,15	3,99	-	-
Granadina	L	0,250	0,84	-	-	-	-
Harina de arroz	Kg	0,400	3,50	-	-	0,07	0,61
Hierba buena	Kg	0,300	2,35	-	-	0,15	1,18
Hierba luisa	Kg	1,300	10,34	-	-	0,4	3,18
Jengibre	Kg	0,700	2,06	-	-	-	-
Jengibre polvo	Kg	0,200	2,40	0,1	1,2	-	-
Kanikama	Kg	1,000	29,00	0,5	14,5	0,2	5,8
Kiwi	Kg	1,700	3,83	-	-	-	-
Leche	L	2,000	1,60	1	0,8	-	-
Leche coco	L	8,100	41,08	-	-	3	15,22
Limon meyer	Kg	0,500	0,59	-	-	-	-
Macadamia	Kg	0,800	15,60	0,2	3,9	-	-
Maracuya	Kg	1,000	0,78	-	-	-	-
Miel de abeja	L	0,400	2,49	-	-	-	-
Naranja americana	Kg	1,000	2,74	-	-	-	-
Pepinillo fresco	Kg	2,000	1,20	1	0,6	-	-
Picudo filete	Kg	3,300	59,12	-	-	1	17,92
Pimienta cayena	Kg	0,200	4,40	0,1	2,2	-	-
Pimiento rojo	Kg	5,500	13,48	-	-	0,9	12,13
Pimiento verde	Kg	4,500	4,50	-	-	0,9	0,9
Pulpa piña	Kg	1,500	3,00	-	-	-	-

Res lomo falda	Kg	2,700	18,36	-	-	-	-
Salsa de pescado	L	0,730	6,73	-	-	-	-
Salsa de soya	L	0,700	1,47	-	-	-	-
Sandia	Kg	1,000	0,69	-	-	-	-
Tamarindo concentrado	Kg	1,080	8,10	-	-	-	-
Tarrina plastica x 1/2 l	U	50,000	2,10	-	-	-	-
Tarrina plastica x 1/4 l	U	175,000	7,18	-	-	-	-
Tarrina plastica x 1l	U	50,000	2,05	-	-	-	-
Triple sec (Bols)	L	0,600	7,03	0,15	1,76	-	-
Vainita verde	Kg	0,600	1,00	-	-	-	-
Vermouth gancia dry	L	0,300	-	-	-	-	-
		<b>Pedido total:</b>	822,21	<b>Pedido devuelto:</b>	68,31	<b>De baja:</b>	217,73

Food Cost Real (Req - Dev)	822,21 - 68,31	753,90
Food Cost Real por pax	753,90 / 77	9,79
Venta (P.V.P. * #Menús)	19,95 x 77	1536,15
F.C. % Real	$(753,90 / 1536,15) \times 100$	49,08%
Food Cost Teórico	5,57	5,57
P.V.P. Menu	19,95	19,95
Food Cost % Teórico	5,57 / 19,95	27,92%

## 16. Bibliografía

### Páginas de Internet:

Bodegas la sangre de ronda. Maridaje vinos. N.f. 28 Nov 2012

<<http://www.bodegaslasangrederonda.es/maridaje-vino-bodega-sangre-de-ronda.html>>

Bodegadevinos.es. Vino blanco moscatel. N.f. 28 Nov 2012

<<http://www.bodegadevinos.es/Vino-Blanco-Moscatel>>

China viaje a China. Cocina de Xi'an. N.f. 18 Nov 2012

<<http://www.viaje-a-china.com/cultura/cocina-de-xiang.htm>>

Delicias de Baco. Sobre el vino. N.f. 28 Nov 2012

<<http://www.deliciasdebaco.com/vinos/syrah.html>>

Drink Boy. Singapore Sling. N.f. 8 Dic 2012

<<http://www.drinkboy.com/cocktails/Recipe.aspx?itemid=151>>

Easy viajar. Gastronomía de Pekín y el norte. N.f. 18 Nov 2012

<<http://www.easyviajar.com/china/pekin-y-el-norte/cocina>>

Elgrancatador.com. El vino moscatel. N.f. 28 Nov 2012

<<http://www.elgrancatador.com/2010/08/27/el-vino-moscatel>>

Elgrancatador.com. Maridaje de vinos y comidas picantes. N.f. 28 Nov 2012

<<http://www.elgrancatador.com/3183/maridaje-de-vinos-y-comidas-picantes>>

Global Galicia. Singapur y la comida. 8 Abr 2008 29 Nov 2012

<<http://blogs.lavozdegalicia.es/globalgalicia/2008/04/08/singapur-y-la-comida/>>

LaGranEpoca.com. El wok, el instrumento de cocina más usado en la gastronomía china. 1

Jun 2007 9 Dic 2012 <<http://www.lagranepoca.com/articles/2007/06/01/708.html>>

LaGranEpoca.com. Gastronomía de Beijing, una de las más eclécticas de toda China. 9 Jul 2007 18 Nov 2012 <<http://www.lagranepoca.com/articles/2007/07/09/895.html>>

LaGranEpoca.com. La gastronomía de Sichuan y sus famosos picantes. 23 Sept 2007 18 Nov 2012 <<http://www.lagranepoca.com/articles/2007/09/23/1256.html>>

LaGranEpoca.com. La gastronomía picante de Hunan. 10 Nov 2007 18 Nov 2012 <<http://www.lagranepoca.com/articles/2007/11/10/1439.html>>

LaGranEpoca.com. La Gastronomía tradicional de Fujian, el sureste de China. 15 Jun 2008 20 Nov 2012 <<http://www.lagranepoca.com/articles/2008/06/15/2075.html>>

Malasian Cuisine. Taste the fruits of Malaysia!. N.f. 20 Nov 2012 <<http://www.geographia.com/malaysia/cuisine.html>>

Maridajesgourmet.com. Maridaje vinos y sabores. N.f. 28 Nov 2012 <<http://www.maridajesgourmet.com/maridajes/vinosycomidas/maridaje-vino-sabores/index.html>>

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Presidencia de la Nación. El té. N.f. 28 Nov 2012 <[http://64.76.123.202/SAGPYA/economias\\_regionales/\\_infusiones/\\_cadenas/te\\_sinensis\\_05\\_06.htm](http://64.76.123.202/SAGPYA/economias_regionales/_infusiones/_cadenas/te_sinensis_05_06.htm)>

School Directory. Gastronomy in Malasya. N.F. 20 Nov 2012 <<http://www.spainexchange.com/guide/MY-gastronomy.htm>>

Singapore Hotels.com. Alimentos en Singapur. N.f 29 Nov 2012 <<http://es.singaporehotels.com/shark-guides/dining/food-in-singapore/>>

Singapore Hotels.com. Malayo e indonesio de Alimentos en Singapur. N.f. 29 Nov 2012 <<http://es.singaporehotels.com/shark-guides/dining/food-in-singapore/malay-and-indonesian-food-in-singapore.htm>>

Wine and Sommelier. Tio Pepe – Jerez/Xeres/Sherry – Fino muy seco. N.f. 28 Nov 2012 <<http://www.wineandsommelier.com/2011/04/tio-pepe-%E2%80%93-jerez-xeres-sherry-%E2%80%93-fino-muy-seco/>>

Libros:

Solomon, Charmaine. Far eastern cookbook. Londres: Elizabeth Sewel. 1972.

Solomon, Charmaine. The Complete Asian CookBook. Sydney: Weldon Publishing, 2000.

Dyer, Celi. More Wok Cookery. Arizona: HPBooks, 1982.

Dyer, Celi. Wok Cookery. Los Angeles: HPBooks, 1983.

Publisher, Inc. Allan. The Wok CookBook. New York: Ottenheimer publishers, 1988.

Publishing, Parragon. Wok & Stir-Fry. Londres: Parragon Publishing, 2004.