

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Cocina de Turquía: “Turquía, entre dos culturas”

Diego Mauricio Torres Lara

David Harrington, Chef, Director de Tesis

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

Quito, mayo de 2014

Universidad San Francisco de Quito
Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE APROBACIÓN DE TESIS

Cocina de Turquía: “Turquía, entre dos culturas”

Diego Mauricio Torres Lara

David Harrington, Chef

Director de Tesis

Claudio Ianotti, Chef

Director Académico

Mauricio Cepeda, BA.

Decano del Colegio de Hospitalidad,

Arte Culinario y Turismo

Quito, mayo de 2014

©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: Diego Mauricio Torres Lara

C. I.: 1714297247

Fecha: Quito, mayo de 2014

1 Dedicatoria

A mi querida madre y mi querido padre. Quienes me dieron todo su apoyo incondicional para alcanzar este objetivo y con su amor y paciencia supieron guiarme y educarme. A mis hermanos, Diana y Jorge, quienes siempre estuvieron apoyándome y aconsejándome. A mi querida Andrea quien fue mi fuerza y motivación para salir adelante.

2 Agradecimiento

Un agradecimiento para todos aquellos profesores, compañeros y amigos que estuvieron a mi lado durante este tiempo y finalmente quiero dar un agradecimiento muy especial a Homero Miño, un chef sin igual y un ser humano digno de admiración.

3 Resumen

Al igual que el Ecuador, Turquía es un país donde dos culturas se fusionan para formar una cultura única. Esta unión generó cambios en la sociedad, la cultura, la religión, las tradiciones, etc. Pero uno de los aspectos que más cambio durante esta unión fue la gastronomía. Turquía posee una gastronomía muy poco conocida, lo único que hemos llegado a conocer sobre esta es los kebabs, lo cual es apenas una introducción a la gastronomía tan rica de Turquía, que al igual que el Ecuador, sus alimentos se han mezclado con los de aquellos que han ido llegando al país.

Al ser países que han pasado por varios cambios culturales, la gastronomía de Turquía podría tener gran acogida en el Ecuador, pensando en brindar una experiencia completa sobre la cultura de Turquía y su gastronomía. Presentando platos emblemáticos de Turquía que representen el valor gastronómico de este país.

4 Abstract

Like Ecuador, Turkey is a country where two cultures merge into a unique culture. This union resulted in changes in society, culture, religion, traditions, etc. But one of the aspects that change over this union was the food. Turkey has a very little known gastronomy, everything people know about this food is kebabs, which is just an introduction to the rich cuisine of Turkey. Like Ecuador, their foods are mixed with those of those who have been coming to the country.

As countries that have gone through several cultural changes, the cuisine of Turkey could have great acceptance in Ecuador, thinking about offering a complete experience of Turkish culture and cuisine. Featured Turkey signature dishes representing the culinary value of this country.

Tabla de contenido

1	Dedicatoria.....	5
2	Agradecimiento	6
3	Resumen	7
4	Abstract.....	8
5	Marco teórico.....	12
5.1	Tema y justificación.....	12
5.2	Soporte histórico/cultural/gastronómico	13
5.3	Fiestas en Turquía:.....	20
5.3.1	Ramadán:	20
5.3.2	Seker Bayrami:	23
5.3.3	Kurban Bayrami:	24
5.3.4	Yal ugres (Lucha en aceite):.....	25
6	Proyecto.....	27
6.1	Metodología de la investigación	27
6.2	Recursos empleados.....	28
6.3	Ingredientes y variables	30
6.4	Propuesta de Menú.....	33
6.4.1	Primera entrada.....	34
6.4.2	Segunda entrada.....	34
6.4.3	Plato fuerte	34
6.4.4	Postre	34
6.5	Razonamiento / Justificación del menú	39
6.6	Recetas	41
6.6.1	Primera entrada.....	41
6.6.2	Salsa turca.....	45
6.6.3	Segunda Entrada	47
6.6.4	Plato Fuerte.....	49
6.6.5	Postre	54
6.7	Maridaje del menú	61
6.7.1	Té negro:.....	62
6.7.2	Café turco:	62
6.7.3	Ayran:	63
6.7.4	Boza:	63
6.7.5	Sahlep:	63

	10
6.7.6 Tila:.....	64
6.7.7 Té de salvia:.....	64
6.7.8 Té de escaramujo:.....	64
6.7.9 Raki:	65
6.7.10 Vinos:	65
6.8 Resumen de costos.....	66
6.8.1 Primera entrada.....	66
6.8.2 Segunda entrada.....	67
6.8.3 Plato Fuerte.....	68
6.8.4 Postre	70
7 Conclusiones.....	74
8 Bibliografía.....	76
9 Índice	76

Tabal de Ilustraciones y tablas

ILUSTRACIÓN 1 CABALLO DE TROYA (ESTAMPILLA)	16
ILUSTRACIÓN 2 HITITAS	17
ILUSTRACIÓN 3 ALEJANDRO MAGNO	18
ILUSTRACIÓN 4 CONSTANTINOPLA	18
ILUSTRACIÓN 5 OTOMANOS.....	18
ILUSTRACIÓN 6 LÍNEA DEL TIEMPO DE TURQUÍA	20
ILUSTRACIÓN 7 MESA FAMILIAR DE RAMADÁN.....	21
ILUSTRACIÓN 8 GULLAC.....	22
ILUSTRACIÓN 9 COMIDA GRATUITA EN RAMADÁN	23
ILUSTRACIÓN 10 VENTA DE DULCES.....	23
ILUSTRACIÓN 11 BAKLAVA	23
ILUSTRACIÓN 12 FIESTA DEL SACRIFICIO	25
ILUSTRACIÓN 13 EQUIPO DE LUCHA CON ACEITE.....	26
ILUSTRACIÓN 14 LUCHA EN ACEITE.....	26
ILUSTRACIÓN 15 MENÚ "TURQUÍA, ENTRE DOS CULTURAS"	33
TABLA 1 PRIMERA ENTRADA	67
TABLA 2 SEGUNDA ENTRADA	68

TABLA 3 PLATO FUERTE	69
TABLA 4 POSTRE	72
TABLA 5 TOTALES	73
TABLA 6 VENTAS	74
TABLA 7 COSTO TEÓRICO Y COSTO REAL.....	74

5 Marco teórico

5.1 Tema y justificación

El tema de la tesis fue la gastronomía de Turquía, más específicamente “Turquía, entre dos culturas”. El menú no se enfocó en ninguna región o provincia específica de este país, fue un menú de los platos más emblemáticos y con mayor popularidad en Turquía, destacando los productos más utilizados en la gastronomía y los más abundantes en estas ricas regiones. En Ecuador no se conoce mucho la gastronomía turca, pero los sabores son increíbles y creo que vale la pena hacer algo distinto en cuanto a gastronomía en Ecuador. Los ingredientes son, relativamente fáciles de conseguir, ya que en estos tiempos se puede conseguir gran variedad de especias e ingredientes. La creación de este menú no fue costosa, lo cual me hace pensar que es plausible la posibilidad de popularizar la comida turca, pero no shawarmas, sino como una gastronomía de alta cocina.

Lleva el nombre de “Turquía, entre dos culturas” debido a que, geográficamente, el país turco se encuentra localizado justo en medio de los continentes Europa y Asia, pero aún más allá que una simple localización geográfica, este país está lleno de contrastes y adaptaciones culturales entre occidentales y orientales. Aún más puntual, Turquía es el país donde los musulmanes y el mundo occidental logran mezclarse de manera muy sutil, pero al mismo tiempo, este mestizaje cultural da su identidad a Turquía.

Escogí el tema debido a una visita al gran país Otomano, donde se logró conocer y entender más a fondo esta nación, pero al mismo tiempo despertó una gran curiosidad por esta cultura. Presenciar la conciliación de los musulmanes con un

mundo moderno y occidental inspiró a este tema. Sin embargo, el tema gastronómico de Turquía es tan intrigante como su cultura. La mezcla de ingredientes árabes y europeos, sobre todo de la zona mediterránea, logran fusionarse de manera magistral. El objetivo principal de esta tesis, es el poder compartir la experiencia de Turquía, gastronómicamente hablando, con las personas que no han tenido la oportunidad de ir a conocer este intrigante país.

5.2 Soporte histórico/cultural/gastronómico

Para poder comprender con mayor facilidad la historia de Turquía y al país otomano en sí, es necesario conocer un poco su geografía.

La superficie total de Turquía es de 783562,38 km², la superficie de tierra es de 769632 km² dividida en dos secciones principales: La primera se la conoce como Tracia Oriental y pertenece a Europa con una superficie de 23764 km². La segunda lleva el nombre de Península de Anatolia y se localiza, geográficamente, en Asia con una extensión de 755688 km². A estas dos las divide el estrecho de Bósforo, que cruza desde el mar de Mármara hasta el mar Negro. La superficie del territorio marítimo es de 13930 km². Turquía está delimitada al noreste con Georgia, al este con Armenia y la República Autónoma de Najichevan, al sureste con Irán, al norte con el mar Negro, al oeste con Grecia, el mar Egeo y Bulgaria y al sur con Iraq, Siria y el mar Mediterráneo. La capital de Turquía es Ankara.

Los montes Tauro son las principales elevaciones de Turquía. Sus ríos principales y más importantes son: EL Tigris y el Éufrates. Este país goza de una localización privilegiada, como vimos anteriormente, debido a que es el principal cruce entre Europa y Asia, además posee 8333 metros de costa, repartidos entre el

mar negro, el mar Mediterráneo, mar Egeo y mar de Mármara, volviéndolo un territorio estratégicamente localizado para el comercio.

El clima de Turquía se divide en 3: La zona del mediterráneo, que tiene un clima cálido, con inviernos leves y no muchas lluvias. La segunda zona es la continental, la cual tiene 4 estaciones, inclusive, durante los inviernos suele nevar. Finalmente está la zona costera del mar Negro, donde el clima es pónico, es decir, es un clima caluroso, donde los inviernos llegan hasta los 6°C, pero lo que caracteriza a esta zona es la gran cantidad de lluvias que se dan durante el año.

Con condiciones climáticas y geográficas, Turquía utiliza aproximadamente el 50% de su territorio para la siembra de productos como: granos, semillas oleaginosas, legumbres, frutas, legumbres, flores y tabaco. El principal producto sembrado en Turquía es el trigo, seguido de frutas cítricas y frutos secos. Otros productos destacados en la producción de Turquía son las hortalizas, el algodón, azúcar, aceite y en general productos de la agricultura de la zona mediterránea, que está basada en la trilogía clásica del Mediterráneo: Trigo, vid y olivo. Pero en este país no solo se utilizan estos productos, ya que con el paso de la historia en Turquía, las sociedades han cambiado y con ellos la alimentación. Seguiremos aprendiendo un poco más de Turquía para poder conocer a profundidad este enigmático país.

Es hora de conocer mejor un poco de la demografía de Turquía. La población total de Turquía era de 75.627.384 habitantes (hasta el 31 de diciembre de 2012)

El lenguaje oficial es el turco, el cual es hablado por el 90% de la población, pero existen algunos idiomas hablados por minorías como el griego, armenio, árabe, ladino, laz y kurdo. Al igual que los idiomas hablados en el país, la religión es muy

parecida, ya que las mismas minorías son quienes practican las religiones minoritarias. La religión más practicada es la musulmán con 98% de la población, pero el 89% de estos musulmanes son de la rama sunní del Islam, mientras que el 10% está afiliada a las creencias Alewi (shii); el 2% restante de la población pertenecen a pequeños grupos de: ortodoxos griegos, armenios, siriacos católicos, y judíos. La moneda oficial es la Lira turca.

La tendencia gastronómica en Turquía es muy marcada debido a su mayoría étnica musulmana, los musulmanes tienen prohibido el consumo de algunos alimentos, entre los cuales están: El cerdo, la sangre, animales sacrificados en el nombre de Dios, carroña, animales muertos por estrangulación, golpes, caída, cornada, o alguno que haya sido muerto por otro animal de presa, animales de tierra sin oídos (reptiles, insectos, etc.), aves rapaces y animales carnívoros o carroñeros y bebidas alcohólicas. Además, los alimentos no pueden ser preparados en recipientes o utensilios que hayan contenido alguno de los alimentos anteriormente mencionados, ninguna sustancia tóxica para la salud. Estas normas son conocidas como “halal”, donde el animal debe ser desangrado hasta la muerte. Pero hala es un término que se refiere a las cosas que están permitidas dentro de su cultura, pero en el exterior se relaciona este término con la alimentación.

La historia de Turquía. Se remonta hasta los mismos inicios del ser humano, cuando en la vecina Siria apareció la agricultura y en poco tiempo se expandió hasta la actual Turquía, esto data aproximadamente del diez mil a.C.

Pasando a la edad de bronce, tres mil años a.C. El territorio de Turquía fue sede de grandes capitales de la época, con la más destacada Troya. Donde las capitales sobrevivían

con la agricultura, la cual era hecha por los esclavos, y los principales sembríos eran de trigo y cebada, del cual hacían pan. Otro de los productos de la época eran el higo, el



Ilustración 1 Caballo de Troya (estampilla)

olivo y la vid. Estos

productos eran los más importantes de la época en cuanto a la agricultura. Por parte de la ganadería, se criaban cabras y ovejas, de donde obtenían lana para hacer ropa y comercializarla y también se obtenía leche.

En el año mil ochocientos a.C. El imperio Hitita llega a la actual Turquía y expande su territorio a lo largo de la Península de Anatolia hasta los territorios de Egipto. La sociedad Hitita estaba basada en la agricultura. Los productos destacados eran: cereales, leguminosas, hortalizas, el olivo y la vid. Mientras que en la ganadería se comenzó a utilizar mucho el cerdo. Este imperio fue comerciante, aprovechando de la minería para obtener productos que ellos no producían. Este imperio atravesó por tres etapas antes de su caída: El reino antiguo, el reino medio y el reino nuevo. Finalmente, el imperio Hitita sede ante los ataques de los kaskas y

desaparece el gran reino. Tras la caída de los hititas, las culturas de los Urartu y Frigia comienza a crecer y expandirse, a estas dos culturas se atribuye el desarrollo la metalurgia y el bronce en el territorio turco. Estas dos culturas desaparecen de la historia después de la invasión persa del siglo sexto a.C.



Ilustración 2 Hititas

Pero mientras las culturas desarrolladas en el territorio turco seguían en constantes conflictos, los griegos establecieron algunas importantes ciudades en la península de Anatolia. En el siglo VI a.C. los persas (del actual Irán) invaden Turquía y se apoderan de gran parte de este territorio, pero los griegos y sus ciudades resintieron y desde el año 490 hasta 479 a.C. se dieron las guerras médicas, entre persas y griegos.

A partir del año 334 a.C. Alejandro Magno conquista todo el imperio persa, pero tras la muerte a temprana edad de Alejandro Magno, el territorio es repartido entre aquellos que pelearon a su lado y da comienzo a la cultura helenística. Y estos territorios se convierten en provincias del imperio romano y en el año de 330 a.C. Cuando Constantino el Grande convierte a Constantinopla en la nueva capital y

pocos años después se adopta el cristianismo en el estado Bizantino. Los Otomanos, surgen en Anatolia en el siglo XIII al ser desplazados por las invasiones mongolas.



Ilustración 3 Alejandro Magno



Ilustración 4 Constantinopla



Ilustración 5 Otomanos

En el año 636 comienza el avance de las fuerzas musulmanas y en el año 718 cae la ciudad de Constantinopla y empieza la islamización del territorio turco y

en el año 1288, tras resistir varias campañas de los cristianos, se forma el imperio Otomano, que cambia el nombre de la capital Constantinopla a Estambul. Durante seis siglos, los Otomanos fueron una potencia mundial, pero el crecimiento de Rusia los llevo a tener conflictos. Una de las batallas más grandes de los otomanos fue contra las fuerzas zaristas en el año 1854. Y cuando la primera guerra mundial empieza, los otomanos se alían con los alemanes y austriacos, lo que los lleva a una guerra contra Francia, Inglaterra y Rusia aliados (1915), el resultado de esta batalla fue la ocupación del imperio.

Tras la invasión de sus territorios, los otomanos toman una conciencia más nacionalista, en el año 1822 logran expulsar a los invasores, pero las disputas y conflictos bélicos con los griegos continuaron hasta el 24 de julio de 1923, cuando se firma el Tratado de Lausana, el cual reconocía a Turquía como una nación independiente y finalmente el 29 de octubre de 1923 se proclamó la Republica de Turquía.

Durante la segunda guerra mundial, Turquía se declara neutral, pero en 1945 declara la guerra a Alemania, dos meses antes de la caída de Berlín. La época de posguerra fue muy dura para Turquía, puesto que la escasa madurez de la Republica se evidenció con los varios golpes de estado que sufrió. No fue hasta el año 1982, que Turquía comenzó con campañas de Europeización, lo cual produjo muchos enemigos al gobernante de aquel momento, sobre todo de los kurdos, quienes proclamaban la independencia de su pueblo y el reconocimiento como nación.

Finalmente en el año 2005, Turquía es aceptada en la Unión europea y su nuevo reto se convierte en mantener a los grupos islamitas bajo control.

Hemos resumido de manera breve la historia de Turquía, lo cual nos sirve principalmente para darnos cuenta que los hábitos alimenticios de este territorio han ido variando mucho. Desde sus comienzos en la agricultura y el pastoreo, siguiendo por los imperios que llegaron desde Grecia, las invasiones occidentales, las invasiones árabes, los cambios de religión, etc. Han evolucionado mucho, pero sobre todo han logrado consolidar la mezcla cultural que llevan muy bien.

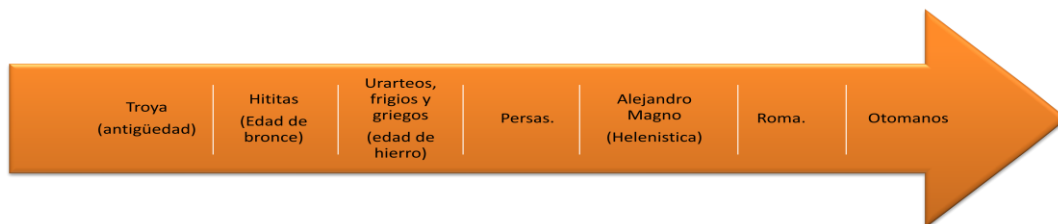


Ilustración 6 Línea del tiempo de Turquía

5.3 Fiestas en Turquía:

Actualmente Turquía celebra tres fiestas religiosas principales: Ramadán, Seker Bayrami y el Kurban Bayrami.

5.3.1 Ramadán:

El Ramadán es la celebración islámica de ayuno durante la salida del sol y la puesta del mismo. Esta celebración se lleva a cabo durante el octavo y noveno mes del calendario lunar musulmán, el cual se diferencia del calendario solar por 11

días, es por esto que el festejo del Ramadán cada año varía de fechas en nuestro calendario. El motivo de esta celebración es el de recordar la llegada del profeta con las palabras del Corán para los islamitas. El ayudo de los musulmanes comienza cuando el sol sale, y en las calles salen las personas con tambores y otros instrumentos a cantar algunos versos del Corán para despertar a los demás y que consuman su alimento de la mañana “Suhur” (el cual es un comida ligera antes de comenzar el día de ayuno), este consiste en un desayuno ligero con pan y té turco, un té negro cultivado en Turquía y preparado, normalmente, en una tetera de dos compartimientos, uno para el té y el otro para el agua.

Una vez que sale el sol, los musulmanes regresan a sus actividades normales en ayuno, pero los restaurantes de todo tipo cierran durante el día, a excepción de algunos sitios que mantienen sus puertas cerradas al público musulmán, pero sirven a

personas extranjeras.

Estos extranjeros están prohibidos de consumir

cualquier tipo de

alimento o bebida en

público durante el día

por todo el mes de

Ramadán.



Ilustración 7 Mesa familiar de Ramadán

A la hora de la

puesta del sol suenan los cañones y las mezquitas llaman a sus seguidores a rezar.

En las mezquitas, cuando el sol se oculta, los vendedores de dulces y comida

aparecen cerca. Cuando acaban de rezar, se reúnen a compartir un poco sobre el Corán y a consumir algunos alimentos entre familias. Los alimentos que más se ven en las mezquitas son: elotes, algodones de azúcar, empanadas, té, castañas asadas, entre otros. Pero los restaurantes que abren en el “Iftar” (fin del ayuno del día) ofrecen menús especiales de Ramadán, los cuales no consisten de un solo menú todos los años, cada año los restaurantes ingenian recetas propias para la ocasión, pero suelen consistir en ingredientes como: Los dátiles, el pan de Ramadán (pan sin levadura y cubierto de semillas negras).

Otra tradición del Ramadán es la caridad. La caridad es obligatoria para los islamitas en estas épocas. Una tradición desde los Otomanos que aún perdura, es el de levantar grandes carpas donde la gente puede ir a comer de manera gratuita cuando el ayuno termina. El Iftar suele consistir de un primer plato de aceitunas o dátiles, seguido por una sopa con pan de Ramadán, luego un plato principal con arroz, verduras y carne, un postre llamado Gullac y finalmente se consume té turco. EL Gullac consiste en una masa de almidón de maíz y harina de trigo, con granada, leche y frutos secos.



Ilustración 8 Gullac



Ilustración 9 Comida gratuita en Ramadán

5.3.2 Seker Bayrami:

Este festival se celebra al finalizar el ramadán (30 días que se cuentan desde el inicio del octavo mes lunar islámico) y en Turquía es una fiesta nacional. Da comienzo en la puesta de sol del último día de ramadán y termina tres días después a la puesta del sol. Esta festividad es conocida como Bayrami de los dulces o fiesta de los dulces. Esta fiesta es una especie de premio por haber ayunado y seguido las normas del Ramadán, es por eso que la fiesta es tan importante para los turcos.



Ilustración 10 Venta de dulces

Esta fiesta consiste en romper el ayuno, comer muchos dulces, rezar, ayudar a los necesitados y enviar felicitaciones a los seres queridos. El dulce más popular en el fin del Ramadán en Turquía es el baklava, el cual



Ilustración 11 Baklava

es hecho con hojaldre fino en capas con mantequilla y un sirope de miel y pistacho. Durante esta época se comen cantidades colosales de dulces. Además es una fiesta que obliga a los islamitas a dar caridad.

En estas fiestas los musulmanes suelen visitar a sus familias, yendo en orden de vejez, visitando primero al líder del clan o el hombre más viejo de la familia del hombre. En estas visitas se suelen obsequiar dulces, caramelos, chocolates y hasta dinero.

5.3.3 Kurban Bayrami:

También conocida como la fiesta del sacrificio. Esta tradición se celebra debido al sacrificio que Abraham hace a Dios de un carnero en lugar de sacrificar a su hijo. Para los musulmanes, Abraham es un profeta, es por eso que celebran el sacrificio del carnero hacia Dios. Estas fiestas dan lugar setenta días después del Ramadán. Esta fiesta nacional de Turquía solía consistir en sacrificar un cordero u otro animal en las calles o en los patios de las casa, se desangraba al animal completamente, pero el gobierno prohibió esta práctica y actualmente hay carnicerías móviles para esta época.

Normalmente solía ser el jefe de familia o un pariente carnicero quien realizaba el sacrificio, pero actualmente lo hacen carniceros especializados. El sacrificio suele ser dividido en tres, una parte es para los parientes, otra para la familia y la tercera parte se da como regalo a los más necesitados. Pero el animal sacrificado debe cumplir los requisitos halal y además debe tener más de uno o dos años dependiendo de qué animal se sacrifique. . Esta época es de unión familiar, rezos y caridad.



Ilustración 12 Fiesta del Sacrificio

5.3.4 Yal ugres (Lucha en aceite):

Este festival es muy tradicional del pueblo turco, se lo lleva a cabo en Edirne. Este festival consiste en 3 días de un torneo de peleas entre hombres embarrados de aceite de oliva y con un pantaloncillo de cuero conocido como “kispet”, el cual es la única vestimenta permitida. Los luchadores compiten por el título de baspehlivan, que se traduciría como héroe supremo. AL final de los tres días se hace una subasta de corderos con las personas más adineradas de Turquía, para competir por quien será el huésped de la siguiente celebración.

Turquía es un país de gran historia, un país que ofrece una gran variedad étnica y cultural. Como hemos mencionado anteriormente, Turquía se encuentra en la colisión de dos culturas, y ha logrado adaptarse al mundo moderno. La gastronomía de Turquía es igual de compleja, ahora que conocemos la evolución del país, sus costumbres, su historia, su demografía, podemos comprenderlo mejor. La gastronomía turca es una joya entre las cocinas del mundo, pero debido a la mezcla de sabores, olores, textura, etc. De los platos turcos, las personas no se sienten muy atraídos por ella, ya que son extraños para nosotros los occidentales. Pero si las personas fuesen capaces de dar una oportunidad a probar algo nuevo,

entonces comprenderían que tras la gastronomía de Turquía se esconde una experiencia excepcional al vivir los sabores del choque de dos culturas.



Ilustración 13 Equipo de lucha con aceite



Ilustración 14 Lucha en aceite

6 Proyecto

6.1 Metodología de la investigación

La investigación del menú turco se llevo a cabo en tres fases: La primera consistió en una investigación previa sobre la gastronomía de Turquía, para poder escoger los platos que se iban a preparar para la parte práctica del menú. Cuando ya se escogieron los platos, se continuó a la segunda parte, donde se llevaría a cabo una venta del menú turco en el restaurante de la universidad “MARCUS”¹.

Durante la parte practica del menú, trabaje en la cocina del laboratorio para estudiantes de gastronomía en MARCUS. Ahí se pasa por las distintas estaciones de la cocina hasta que llego la presentación ante el panel de jueces que calificaron mi menú y lo aprobaron para la venta durante una semana en el restaurante.

La semana de venta del menú turco fue muy buena, como se puede apreciar en los datos técnicos del menú. La experiencia fue inolvidable, ya que nunca había tenido un trabajo en una cocina al público, con esta experiencia me di cuenta de lo que realmente es ser un chef.

Finalmente la tercera parte de la metodología utilizada para el estudio de este menú fue el reporte que se elabora a continuación. Con esta metodología se intentará saber si el menú puede tener una buena aceptación por parte del público ecuatoriano o si las personas lo encuentran muy exótico como para probarlo.

¹ Laboratorio Gastronómico para estudiantes con venta al público en general.

6.2 Recursos empleados

Los recursos utilizados para la investigación del menú fueron varios textos de comida oriental, entre ellos, el más utilizado, “Delicias de Turquía”. También se utilizó el internet como fuente de recursos bibliográficos. También se utilizó el consejo de varios chefs de la Universidad San Francisco de Quito, entre ellos quiero destacar a Homero Miño y Patricia Villafuerte.

En cuanto a la segunda parte del trabajo, se utilizaron las instalaciones de la facultad de gastronomía de la Universidad, específicamente la cocina de MARCUS. En este restaurante se utilizaron todos los equipos que en ella se encontraban, así como los utensilios con la que la cocina contaba:

- Horno.
- Freidora.
- Parrilla.
- Hornillas.
- Sartenes.
- Ollas.
- Cucharas.
- Cuchillo cebollero.
- Puntilla.
- Rallador.
- Bowls.
- Bandejas de horno.
- Batidor de piano.

- Espátula.
- Tablas de pollo, carne, verduras y blancas.
- Tarrinas.
- Refrigeradores.
- Congeladora.
- Laminadora.
- Sacabocados.
- Brocha.
- Cucharón.

Otro recurso que se utilizó para la venta del menú fueron la vajilla, cubertería y cristalería del restaurante:

- La primera entrada salió montada sobre un plato cuadrado 24.
- La segunda entrada salió montada sobre un plato Saturno.
- El plato fuerte fue montado sobre un plato circular 32 de borde ancho.
- El postro se presentó sobre un plato rectangular.

Toda la vajilla fue blanca, a excepción del plato fuerte que era de color amarillo o gris.

Los cubiertos fueron un tenedor y cuchillo de entrada, una cuchara sopera, tenedor y cuchillo de fuerte, cuchara y tenedor de postre.

En cuanto a mantelería y decoración, no hubo nada de esto, se mantuvo el ambiente del restaurante.

6.3 Ingredientes y variables

Los ingredientes de la primera entrada fueron:

- Pepinillo
- cebolla perla
- aceite de eneldo
- Eneldo
- salsa turca, la cual estaba elaborada con Pepinillo, pimienta roja, tomate riñón, cebolla perla, sal, pasta de curry rojo, comino y pimienta.
- Albóndigas de cordero, las cuales eran hechas con carne de cordero molida, cebolla perla, queso gruyer, arroz, perejil y harina.

La segunda entrada utilizó los siguientes ingredientes:

- Fondo de pollo, se utilizó huesos de pollo, agua, cebolla perla, zanahoria, apio, aceite de girasol, sal, pimienta.
- Arroz.
- Yogurt.
- Huevos.
- Harina.
- Menta.
- Tomate riñón.
- Mantequilla.

El plato fuerte consistió en los siguientes ingredientes:

- Pollo.

- Fondo de pollo.
- Cebolla perla.
- Pimiento verde.
- Tomate riñón.
- Berenjena.
- Harina.
- Aceite de oliva.
- Queso gruyer.
- Leche.
- Limón Meyer.
- Ajo.
- Sal
- Pimienta.
- Pimentón español.
- Azúcar.
- Agua.

Los ingredientes que componían el postre fueron:

- Membrillo.
- Manzana.
- Azúcar impalpable.
- Clavo de olor.
- Sémola.
- Ralladura de naranja.

- Levadura.
- Leche.
- Agua.
- Limón.
- Azúcar.
- Mantequilla.
- Almendras.
- Pan de molde.
- Guindas rojas.
- Guindas verdes.

6.4 Propuesta de Menú

El menú de Turquía llevado a cabo constó de cuatro platos en total y llevó el nombre de “*Turquía, entre dos culturas*”. Estos cuatro platos consistieron de dos entradas calientes, un plato fuerte y un postre. La propuesta fue la siguiente:

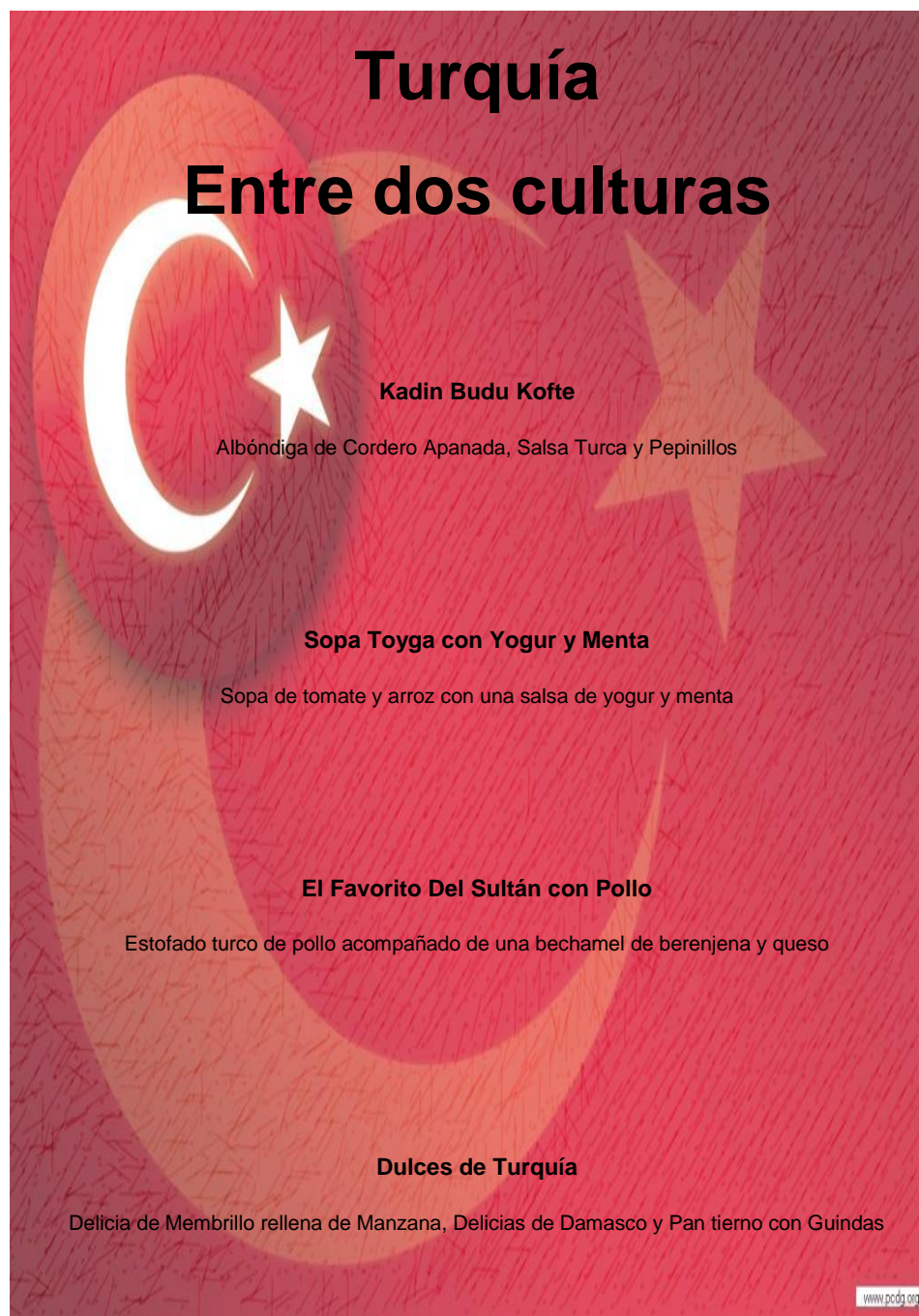


Ilustración 15 Menú "Turquía, Entre dos culturas"

6.4.1 Primera entrada

Kadin Budu Kofte: Consiste en albóndigas de cordero fritas con salsa turca, acompañadas de una pequeña ensalada de esferas de pepinillo y brunoise² de cebolla perla.

6.4.2 Segunda entrada

Sopa Toyga de Yogur y Menta: Es una sopa caliente con un fondo clarificado de pollo, arroz y una salsa de yogur. Esta sopa se acompaña con una salsa de menta y tomate.

6.4.3 Plato fuerte

El Favorito del Sultán con Pollo: Una deliciosa salsa bechamel de queso y berenjena en punto de puré, acompañado de un estofado turco de pollo y un crocante de berenjena dulce y cascara de tomate frita.

6.4.4 Postre

Delicia de Membrillo Relleno de Manzana, Delicias de Damasco y Pan tierno con guindas: Esta trilogía de postres consiste en un cuarto de membrillo con dulce de manzana y un almíbar de manzana y membrillo, acompañado de un pastel turco llamado Delicias de Damasco, el cual lleva almendras y un almíbar de limón y finalmente un mini sándwich de pan tierno con guindas en su almíbar.

² Uno de los 10 cortes básicos de escofier.

6.4.4.1 *Kadin Budu Kofte*

Esta entrada tuvo una mini ensalada que consistió en dos esferas de diferentes tamaños de pepinillo, con dos pequeñas hojas elaboradas en la cascara del mismo para decorar con la técnica de garnish; acompañados de una pequeña cantidad de brunoise de cebolla perla aderezadas con un aceite de Eneldo (este aceite se elaboró con eneldo fresco confitado en el aceite y se lo dejó absorber los sabores del eneldo).

La proteína que este plato contenía era cordero. La carne molida del cordero fue dividida en dos y a la una mitad se la cocinó con un refrito de cebolla perla picada fina. Después se dejó enfriar esta mezcla y se mezcló con la parte cruda del cordero, arroz cocido, perejil picado fino y queso gruyere rayado. A esta masa que se obtuvo se le dio la forma típica de los Kadin Budu Kofte (que en turco significa “pierna de mujer”) el cual tiene forma del muslo de una mujer y finalmente se los puso a freír a temperatura de 300 – 350 °C.

La salsa que se eligió para esta entrada fue la salsa turca. Esta salsa contiene: Pepinillo, cebolla perla, tomate riñón, pimientos rojos, sal, comino y curri rojo en pasta. Todos estos ingredientes son licuados juntos hasta obtener la textura deseada.

Finalmente, este plato se decoró con una pequeña rama de eneldo.

6.4.4.2 *Sopa Toyga de Yogur y Menta*

La base de esta sopa es fondo de pollo clarificado y arroz blanco cocido en el mismo fondo. Para poder dar la textura y sabor característico de esta sopa se elabora una salsa de yogur. Esta salsa de Yogur se elabora con yogur natural sin sabor, harina y huevos. Se colocan estos tres ingredientes en un recipiente y se los mezcla

con la ayuda de un batidor de piano hasta obtener una mezcla homogénea y no tan espesa.

La menta no se la pudo obtener seca y en polvo, por lo cual se llevó las hojas frescas de menta al horno y se las secó para así poder elaborar un polvo de menta. Con este polvo se elaboró la salsa de tomate y menta que acompaña a la sopa.

Para elaborar la salsa de tomate y menta se coloca mantequilla en un sartén y se deja derretir. Después se agrega el tomate cortado en cubos medianos y se los cocina hasta que casi estén perdiendo su textura y se comiencen a destrozarse. Una vez que el tomate llegue hasta este punto, se agrega la menta en polvo y se deja cocinar por un momento más a fuego alto removiendo constantemente.

Finalmente se mezcla la salsa de yogur con el fondo de pollo y el arroz y se deja cocinar hasta que la sopa empiece a espesar. Una vez en el punto deseado, se la sirve en un plato hondo y se decora con la salsa de tomate y menta y un poco de la menta en polvo.

6.4.4.3 El Favorito del Sultán con Pollo

El plato fuerte consistió en una bechamel elaborada a base de aceite de oliva extra virgen y harina. Se tostó la harina en una olla y después se agregó el aceite de oliva y se mezcló hasta obtener una pasta. Una vez que la pasta estuvo lista, se agregó leche hasta que la masa de harina y aceite de oliva se suelte y tome la textura deseada, mientras se agrega la leche se remueve con un batidor de piano constantemente para que no queden grumos.

La berenjena debe ser puesta al fuego para poder ser pelada y que obtenga un sabor a ahumado. Una vez pelada la berenjena se la pica muy finamente y se la agrega a la bechamel.

Después se ralla queso gruyere y se lo agrega a la bechamel. Así la bechamel tendrá una consistencia más sólida y con una textura única.

El estofado turco de pollo se elabora a base de tomates en concasse, cebolla perla picada en brunoise, pimiento verde picado en juliana, pollo deshuesado picado en cubos medianos y fondo de pollo.

Se coloca el pollo en el sartén caliente y se deja cocinar un poco, después se lo retira del sartén y en el mismo se pone la cebolla perla para cocinarla y una vez lista se agrega nuevamente el pollo. Se agregan los tomates y los pimientos verdes. Se deja cocinar por unos minutos y se agrega el fondo de pollo.

Para sazonar este estofado se utiliza sal, pimienta negra molida y pimentón español. Se deja reducir el estofado hasta el punto deseado.

Finalmente, para decorar el plato se utiliza una berenjena laminada y con forma de media luna, la cual pasa por un almíbar base (agua y azúcar) y se lleva al horno para secar y darle la textura crocante. También se utiliza la cascara del tomate riñón frita para darle color al plato.

Se acompañó con una rodajitas de limón, el cual sirvió para dar color al plato y para dar realce de sabor al pollo y la bechamel³.

³ Salsa a base de roux y leche.

6.4.4.4 *Delicias de Membrillo Rellenas de Membrillo, Delicias de Damasco y Pan Tierno Guindas*

Este postre fue una trilogía de postres turcos, los cuales fueron los siguientes:

Delicias de membrillo rellenas de manzana: Los ingredientes principales de este postre fueron los membrillos y las manzanas, aderezadas especialmente con clavo de olor. Se cortaron los membrillos en la mitad y con una cuchara se vació y se sacó el corazón de la fruta. Después se ralló la manzana y se relleno el membrillo, Después se puso azúcar impalpable en la manzana y e membrillo y se dejó reposar por 1 día para que absorba el azúcar. Al siguiente día se colocó los membrillos en un recipiente para horno hondo y se puso agua con azúcar y el clavo de olor. Se puso en el horno a 180 °C por una hora para que se cocinen las frutas y que el azúcar y el agua tomen textura de almíbar. Se sacó del horno y se dejó enfriar por unas horas antes de servir.

Delicias de Damasco: Es un pastel turco que se elabora a base de sémola y azúcar impalpable. Primero se coloca en un bowl la sémola y el azúcar impalpable. Se diluye la levadura en la leche y se agrega la mezcla a los polvos. Finalmente se agrega la ralladura de naranja y se mezcla con un batidor de mano hasta obtener una masa homogénea. Se deja reposar la masa por 24 horas y al siguiente día se lleva al horno a 190 °C por 45 minutos. Mientras este se hornea, se prepara el almíbar de limón, con agua, azúcar y rodajas de limón. Se lleva ebullición todos los ingredientes juntos hasta obtener la textura deseada.

Una vez que el pastel esté listo, se cubre todo el bizcocho con el almíbar y se deja enfriar.

Pan tierno con guindas: El pan utilizado en este postre fue el “pan de molde” el cual fue cortado, con la ayuda de un cortapastas, en pequeños círculos. Una vez cortados, se prepara las cerezas en una olla para ser cocinadas. Se coloca agua y azúcar en la olla junto con las guindas y su jugo. Se llevó a ebullición hasta obtener un almíbar con el jugo. Luego se tostó los círculos de pan en el horno y se remojó el pan tostado en el almíbar de las cerezas por unos minutos mientras se llevaba a ebullición el almíbar.

Una vez los panes remojados, se colocaban unas cerezas en el centro de dos panes, como si se tratase de un sándwich, y se decoró con la mitad de las guindas cocidas rojas y una mitad de guinda verde.

En el plato se montaron los tres postre con formas redondas, cuadradas y en forma de media luna, cada cual con su respectivo almíbar.

6.5 Razonamiento / Justificación del menú

El menú de Turquía fue elegido por razones de interés en el país y el reto de preparar algo distinto al resto que represente un reto culinario al momento de la preparación y la adaptación del plato para otro país.

Este interés resultó de un viaje a Turquía realizado hace algunos años. Pero cuando conocí la gastronomía y la cultura que tienen en ese país, quede encantado. Un contraste de culturas entre los países mediterráneos pertenecientes a Europa y los países árabes que se encuentran en Asia, en la península arábiga. Esta mezcla de culturas dio como resultado un país con una gastronomía espectacular, la cual llevaba los sabores fuertes y marcados de la cultura árabe y los sabores delicados de

Grecia y el mediterráneo. Con una cultura tan interesante, sería una oportunidad muy grande de tratar de introducir la gastronomía de Turquía en nuestro país.

A pesar de tener ya un ligero acercamiento con esta gastronomía con los shawarmas⁴, el enfoque propuesto en este menú es la introducción de la comida popular y representativa de la cultura.

Para ello prepongo la prueba de un menú turco para poder saber si la propuesta de esta gastronomía tendría acogida por los ecuatorianos.

Los platos elegidos fueron platos reconocidos del país, pero que aún más tienen una historia propia y una descendencia ancestral. Estos platos los escogí con el propósito de dar a conocer esta mezcla cultural de Turquía y para poder adaptarlos a la cocina ecuatoriana.

Los lugares de consulta fueron muy variados, desde el internet, libros y consejos personales de profesionales.

La principal fuente de información fue el libro: “Delicias de Turquía” un libro de comida turca abalado y hecho por chefs muy reconocidos del país, los cuales conocen la historia de los platos y conocen las técnicas ancestrales de este país.

Mi segunda fuente fue el internet, el cual fue muy útil para confirmar información del libro y para obtener información de la salsa turca.

⁴ Comida de origen árabe que consiste en pan pita con carne de cordero (en Ecuador se utiliza carne de pollo) y vegetales.


Finalmente conseguí la ayuda del Chef Homero Miño, para que me asistiera en cuanto a los montajes de los platos, los sabores de algunos de ellos y para escoger los platos en sí.

Otra personas muy valiosa en mi trabajo fue Patricia Villafuerte, quien me ayudo a escoger algunas decoraciones el los platos.

6.6 Recetas

6.6.1 Primera entrada

Unidad	Cantidad	Ingredientes	
			Receta: Kadin Budu Kofte
gr	750	Carne de cordero picada	Categoría: Entrada caliente
gr	800	Cebolla perla	Porciones: 10
gr	100	Pepinillo	Tiempo de preparación: 2 - tres horas
gr	20	Eneldo	Observaciones y/o foto

gr	50	Queso Gruyer			
gr	20	Perejil			
ml	150	Salsa turca			
ml	100	Aceite			
gr	3	Sal			
gr	3	Pimienta			
gr	200	Arroz			
Preparación					
Técnica utilizar	Unidad	Cantidad	Ingredientes	Explicación	
Molida y cocinada	gr	375	Carne de cordero picada	Se cocina la mitad de la carne de cordero en el refrito de cebolla perla (se utiliza 55 gr de cebolla para el refrito) y se deja enfriar. Una vez frío se mezcla con la carne cruda, el queso gruyere, el arroz y el perejil hasta obtener una masa homogénea. Se sazona a gusto	
Molida		375	Carne de		

			corde ro picad a	y se da forma a las albóndigas.
brun oise	gr	800	Cebol la perla	
esfe ras y garn ish con cásc ara	gr	100	Pepin illo	
ramita	gr	20	Eneld o	
ralla do	gr	50	Ques o Gruy er	Con ayuda del sacabocados se hacen las esferas de pepinillo, y con una puntilla se corta la cascara del peinillo en forma de hojas de una planta.
pica do fino	gr	20	Pereji l	
sals eo	m l	150	Salsa turca	
freír	m l	70	Aceit e	
conf itar enel do	m l	30	Aceit e	Se coloca el aceite en un sartén y se pone el eneldo a baja temperatura sin dejar que este hierva. Se retira del fuego y se deja que el aceite absorba el sabor a eneldo.

	gr	3	Sal	
	gr	3	Pimienta	
Cocidos casi hasta puré .	gr	200	Arroz	Se coloca las cebollas en el aceite de eneldo para que tomen sabor.
				La salsa turca es una decoración y acompañamiento.
				La ramita de eneldo se corta del atado de eneldo y reserva para la decoración.
Notas personales: La forma de las albóndigas deben ser como una "D".				

Receta 1 Kadin Budu Kofte

6.6.2 Salsa turca

Unidad	Cantidad	Ingredientes	Receta: Salsa turca	
gr	35	Pepinillo	Categoría: Salsa	
gr	35	Pimiento rojo	Porciones: 10	
gr	40	Tomate riñón	Tiempo de preparación: 15 a 25 minutos	
gr	35	Cebolla perla	Observaciones y/o foto	
gr	1	Sal		
gr	10	pasta de curry rojo		
gr	3	Comino		
gr	1	Pimienta		
Preparación				
Técnica a utilizar	Unidad	Cantidad	Ingredientes	Explicación
Corte batalla	gr	35	Pepinillo	Se coloca todos los ingredientes en la licuadora o en un
Corte batalla	gr	35	Pimiento rojo	

Corte batalla	gr	40	Tomate riñón	procesador de alimentos y se deja licuar hasta obtener el punto de salsa deseado.
Corte batalla	gr	35	Cebolla perla	
	gr	1	Sal	
	gr	10	pasta de curry rojo	
	gr	3	Comino	

Receta 2 Salsa Turca

6.6.3 Segunda Entrada

Unidad	Cantidad	Ingredientes	Receta: Sopa Toyga de yogur y menta	
Lt	1	Fondo de pollo	Categoría: Sopa	
gr	200	Arroz	Porciones: 10	
ml	200	Yogur	Tiempo de preparación: 45 - 60 minutos.	
unidad	1	Huevos	Observaciones y/o foto	
gr	350	Harina		
atado	1	Menta		
gr	150	Tomate riñón		
gr	20	Mantequilla		
gr	3	Sal		
Preparación				
Técnica a utilizar	Unidad	Cantidad	Ingredientes	Explicación
	Lt	1	Fondo de pollo	Con el fondo de pollo se cocina el
cocido	gr	200	Arroz	


	ml	200	Yogur	arroz.
	unidad	1	Huevos	Con el yogur, la harina y el huevo se preparan la salsa de yogur, la cual consiste poner los 3 ingredientes en un bowl y mezclarlos hasta obtener una masa homogénea.
	gr	350	Harina	
secada en el horno	gr	100	menta	
concasse	gr	150	Tomate riñón	Se prepara la salsa de tomate y menta colocando la mantequilla en un sartén, se agrega el tomate y se deja cocinar, una vez casi diluyéndose el tomate se agrega la menta y se deja cocinar unos minutos más.
saltear	gr	20	Mantequilla	
	gr	3	Sal	

				Se mezcla el arroz con fondo con la salsa de yogur y se lleva a fuego medio removiendo constantemente hasta obtener la textura deseada. Se coloca en el plato y se decora con la salsa de yogur y menta y con un poco del polvo de menta.

Receta 3 Sopa Toyga de yogur y menta

6.6.4 Plato Fuerte

Unidad	Cantidad	Ingredientes	
			Receta: El favorito del sultán con pollo
kg	1	Pollo	Categoría: Plato fuerte
lt	1	Fondo de pollo	Porciones: 10
gr	400	Cebolla perla	Tiempo de preparación: 1 a 2 horas

gr	300	Pimienta verde	<p>Observaciones y/o foto</p> 
gr	400	Tomate riñón	
gr	300	Berenjena	
gr	300	Harina	
ml	250	Aceite de oliva	
gr	20	Queso Gruyer	
lt	2	Leche	
gr	300	Limón Meyer	
gr	10	Ajo	
gr	3	Sal	
gr	3	Pimienta	
gr	10	Pimentón Español	
gr	150	Azúcar	


ml	30	Agua		
Preparación				
Técnica a utilizar	Unidad	Cantidad	Ingredientes	Explicación
Los huesos se utilizan para hacer un fondo.	gr	500	Pollo	Con los huesos del pollo se elabora un fondo clarificado de pollo.
Se utiliza solo la carne de las pechugas y de las patas deshuesadas en dados grandes.	gr	500	Pollo	Se coloca el pollo en un sartén y se deja cocinar, se retira del fuego y se agrega la cebolla. Se hace un refrito y se vuelve a agregar el pollo. Se agrega los pimientos, el tomate y el fondo de pollo y se deja cocinar hasta que el líquido tome textura de salsa. Se adereza con sal, pimienta y pimentón español.
	lt	1	Fondo de pollo	
Brunoise	gr	400	Cebolla perla	
Juliana	gr	300	Pimiento verde	Se pone a asar la berenjena mientras con la harina, el aceite de oliva y la leche se elabora una salsa bechamel espesa, casi a punto de puré. Una vez que la berenjena esta asada y pelada se agrega a la bechamel junto con el queso gruyer y se deja espesar hasta punto de puré.
Dado pequeño	gr	400	Tomate riñón	
Asada y picada en brunoise	gr	300	berenjena	

tostada	gr	300	Harina	La cascara de tomate se fríe.
	ml	250	Aceite de oliva	
Rallado	gr	20	Queso Gruyer	
	lt	2	Leche	De un poco de berenjena se lamina diez hojas de berenjena para posteriormente ser cortadas en forma de media luna. Se las baña en un almíbar y luego se las escurre, esto se coloca sobre un silpack y se lleva al horno a que se seque y tome una textura crocante.
Rodajas sin pepas	gr	300	Limón Meyer	
Picado fino	gr	10	Ajo	
Se hace un almíbar	gr	150	Azúcar	
	ml	30	Agua	

Notas personales:


Receta 4 El favorito del sultán con pollo

6.6.5 Postre

Unidad	Cantidad	Ingredientes	Receta: Delicia de membrillo relleno de manzana	
gr	500	Membrillo	Categoría: Postre	
gr	1	Manzana	Porciones: 10	
gr	100	Azúcar impalpable	Tiempo de preparación: 2 a 3 horas	
gr	10	Clavo de olor	Observaciones y/o foto	
lt	1	Agua		
gr	500	Azúcar		
Preparación				
Técnica a utilizar	Unidad	Cantidad	Ingredientes	Explicación
Cortado en la mitad luego en cuartos	gr	500	Membrillo	<p>Se cortan los membrillos en la mitad y se vacía el corazón del mismo.</p> <p>Se espolvorea el azúcar micro sobre los membrillos</p>

				y se deja reposar.
Rallada	gr	1	Manzana	Se coloca la manzana en el centro del membrillo y se lo lleva a un recipiente para horno con el agua, clavo de olor y el azúcar
Espolvorear	gr	100	Azúcar impalpable	
	gr	10	Clavo de olor	
	lt	1	Agua	Se lleva al horno a 190 °C por una hora y se los deja enfriar.
	gr	500	Azúcar	
				Se sirven los membrillos cortados en cuartos y con el clavo de olor como decoración con el almíbar que se crea en el horno.
Notas personales:				

Receta 5 Delicia de membrillo relleno de manzana


Cantidad	Unidad	Ingredientes	Receta: delicias de Damasco	
gr	500	Sémola	Categoría: Postre	
gr	150	Azúcar impalpable	Porciones: 10	
unidad	1	Ralladura de naranja	Tiempo de preparación: 24 a 26 horas	
gr	10	Levadura	Observaciones y/o foto	
ml	400	Leche		
ml	100	Agua		
unidad	1	Limón		
gr	250	Azúcar		
gr	20	Mantequilla		
gr	20	Almendra		
Preparación				
Técnica a utilizar	Unidad	Cantidad	Ingredientes	Explicación
	gr	500	Sémola	En un bowl se coloca la sémola y el azúcar impalpable.
	gr	150	Azúcar impalpable	

	unidad	1	Ralladura de naranja	Mientras tanto se diluye la levadura en la leche y se agrega a la harina y la sémola batiendo hasta obtener una masa homogénea. Se engrasa un molde con la mantequilla y se colocan las almendras fileteadas.
	gr	10	levadura	
	ml	400	leche	A esta masa se le agrega la ralladura de limón y mezcla nuevamente, se deja reposar por 24 horas en el molde.
	ml	100	Agua	
Rodajas	unidad	1	Limón	
	gr	250	Azúcar	Mientras tanto se prepara el almíbar de limón con el agua, el azúcar y el limón en una olla hasta obtener una textura de almíbar.
	gr	20	Mantequilla	
Fileteada	gr	20	Almendra	

				Después de las 24 horas de reposo, se lleva el molde con la masa al horno por 45 minutos a 180 °C.
				Una vez listo, se baña al bizcocho con el almíbar de limón y se deja enfriar.
Notas personales:				

Receta 6 Delicias de damasco

Unidad	Cantidad	Ingredientes	Receta: Pan tierno con guindas
gr	500	Pan de molde	Categoría: Postre

gr	300	Guindas Rojas	Porciones: 10	
gr	100	Guindas verdes	Tiempo de preparación: 45 a 60 minutos	
gr	200	Azúcar	Observaciones y/o foto	
ml	100	Agua		
Preparación				
Técnica a utilizar	Unidad	Cantidad	Ingredientes	Explicación
Cortado en círculos	gr	500	Pan de molde	Se corta el pan en rodajas finas y se lleva al horno para dejar dorar de ambos lados.
	gr	300	Guindas Rojas	
	gr	100	Guindas verdes	
	gr	200	Azúcar	
	ml	100	Agua	En una olla se colocan las guindas rojas con su

				Se decora con las guindas verdes.
Notas personales:				

Receta 7 Pan tierno con guindas

Las principales técnicas culinarias utilizadas en este menú fueron:

Se utilizaron algunos de los diez cortes básicos de Escofier, Además de algunos extras como esferas y hojas de pepinillo, las cuales fueron extraídas del Garnish.

Las técnicas de cocción utilizadas fueron: salteado, frito, horneado, confitado, a la parrilla, secar hojas de menta, crear crocantes de berenjena, salseo.

6.7 Maridaje del menú

A pesar de que el menú no tuvo maridaje alguno, vale la pena mencionar los licores más representativos de Turquía y sus bebidas. Así, en un futuro, la propuesta de menú podrá ser acompañada o maridada con licores turcos, que mejoren la experiencia de esta gastronomía.

Las bebidas no alcohólicas más destacadas en Turquía son:

6.7.1 Té negro:

El té es una bebida relativamente nueva en Turquía, se empezó a consumir hace aproximadamente 100 años, antes de este se consumía el café turco, el cual sigue siendo consumido, pero el té se ha vuelto parte de la cultura turca.

Se lo suele beber antes y después de la comida. En Turquía se puede tomar té (Çay en turco, su pronunciación en español sería “Chai”) en los jardines de té o en cafés. Claro que se puede encontrar té en los restaurantes. Actualmente Turquía se encuentra entre los mayores productores de té del mundo.

El té turco se lo prepara en una tetera especial de dos compartimentos. En el compartimiento inferior se pone el agua a hervir, en el compartimiento de arriba se coloca el té con un poco de agua (solo para humedecer el té). Una vez que el agua ya esté hirviendo, se pone agua en la tetera de arriba y se vuelve a colocar las teteras en el fuego para que la de abajo siga hirviendo y la de arriba se mantenga caliente sin hervir, así el té conserva muchas de las propiedades que tiene.

Para los turcos el té se puede tomar de dos maneras: la primera es té oscuro (en turco koyu çay) el cual se prepara con una proporción de 2:1 donde dos partes son de té y una de agua. El otro es té claro (en turco açık çay), el cual lleva la proporción de 2 de agua y una de té.

6.7.2 Café turco:

El café se introduce a Turquía hace aproximadamente 450 años, cuando el gobernador de Yemen, Ozdemir Pasha muestra este producto al imperio Otomano. Actualmente el café es una de las bebidas emblemas de Turquía y una de las más

consumidas. Una de las curiosidades, es que Turquía no posee cultivos de café, lo que caracteriza al café turco es la preparación que este tiene.

El café turco se prepara con el café molido muy finamente, casi como azúcar impalpable. Se lo prepara en un cezve, la cual es un cacharro hecho de cobre u otros metales, con un mango largo para evitar quemarse. El café turco se lo prepara directamente con el azúcar, y se lo suele pedir: Sade (sin azúcar), orta (azúcar media) y Shekerli (dulce).

6.7.3 Ayran:

Es una bebida que la consumen en verano, pero en Turquía se suele consumir en invierno. Esta bebida está hecha a base de yogurt, agua y sal. Se la toma bien fría, es una bebida blanca de una consistencia cremosa. Esta bebida se la puede tomar con las comidas.

6.7.4 Boza:

Esta bebida es muy popular en el invierno, pero durante el verano no se suele encontrar. Es una bebida hecha a base de trigo fermentado o con garbanzos triturados, aunque se suele hacer con trigo y se añaden garbanzos; también lleva canela y azúcar. Se suele recomendar tomar esta bebida sin alimentos.

6.7.5 Sahlep:

Es otra bebida caliente de Turquía, esta prepara a base de leche y un polvo llamado salep. El salep se obtiene de una orquídea silvestre, la cual se la hace una harina y se le añaden algunas especias aromáticas. Cuando se sirve esta bebida, se acostumbra decorar la taza con canela para hacer más agradable la bebida. La consistencia es cremosa.

6.7.6 Tila:

Es una infusión de las hojas del árbol Tilo. Los turcos preparan esta bebida dejando el agua hervir y dejando a fuego bajo durante 30-40 minutos. Es una bebida que se acompaña con limón y suele tomarse durante el invierno. Las propiedades que esta bebida tiene son varias, como por ejemplo: Alivia la irritación de la garganta, resfriados, tranquilizante y ayuda a la sudoración.

6.7.7 Té de salvia:

Es una bebida que se considera muy beneficiosa para la salud. Ayuda a fortalecer el estomago, el sistema nervioso, el sistema circulatorio, en general se utiliza para la curación de muchas dolencias en el cuerpo. La costumbre en Turquía es servir una taza de agua hirviendo con 6 hojas de esta bebida, dejar reposar por cinco minutos y beberla. Se suele acompañar con limón. El sabor es fuerte y suele recomendarse dar una dosis menor de hojas a niños y ancianos.

6.7.8 Té de escaramujo:

El escaramujo se obtiene del rosal silvestre, el cual se procesa y se lo comercia en dos presentaciones: natural y granulado. Las propiedades que el escaramujo están basadas en la gran cantidad de vitamina C que posee. Esta bebida se suele tomar con miel y se sirve bien caliente.

Las bebidas alcohólicas más importantes en Turquía son:

6.7.9 Raki:

Es una bebida alcohólica anisada de Turquía hecha a base de frutas, pero por lo general se utiliza uvas. Es la bebida alcohólica más consumida en Turquía, seguida por el vino.

A finales del siglo XIX el raki se volvió tan popular que superó el consumo de vino en Turquía. Para tomar esta bebida se recomienda hacerlo entre comidas y o se puede acompañar con quesos y frutos secos.

Para tomar raki se sirven dos vasos cilíndricos, en el primero se pone el raki, preferiblemente frío, hasta aproximadamente la mitad del vaso y se termina de llenar con agua, igualmente se recomienda agua fría; en el segundo vaso se pone solo agua. Así se toma un bocado de raki y otro de agua.

6.7.10 Vinos:

Turquía es considerado un país de tradición vinícola, tiene una gran gama de variedades de uva, las cuales están destinadas para la elaboración de vinos rojos, blancos y rosados.

Entre las variedades principales de uvas tenemos: Okuzgogu, bogazkere, papazkarasi, kalecik katasi, gamay, cal karasi, emir, sultanine, narince y misket. Con estas sepas se elaboran los vinos blancos, tintos y rosados.

La cepa más destacada en Turquía es la kalecik karasi. Esta variedad de uva estuvo al borde de la extinción, pero se logró rescatar la cepa y actualmente es la cepa emblema de Turquía.

Entre los vinos más destacadas tenemos: Kayra, Trakia, Doluca, Buzbag, Musket.

6.8 Resumen de costos

6.8.1 Primera entrada

Unidad	Ingredientes	Cantidad	Costo por Kilo	Costo total
gr	Carne de cordero picada	750	9,8	7,350
gr	Cebolla perla	800	0,4	0,320
gr	Pepinillo	100	0,31	0,031
gr	Eneldo	20	10	0,200
gr	Queso Gruyer	50	14,74	0,737
gr	Perejil	20	5	0,100
ml	Aceite	100	3,06	0,306
gr	Sal	3	0,33	0,001
gr	Pimienta	3	4,5	0,014
gr	Arroz	200	1,13	0,226
Sub Total				9,284
Merma				0,19

Total	9,099
Costo por plato	0,91

Tabla 1 Primera entrada

6.8.2 Segunda entrada

Unidad	Ingredientes	Cantidad	Costo por Kilo	Costo total
ml	Fondo de pollo	1		
gr	Arroz	200	1,13	0,226
ml	Yogur	200	2,11	0,422
unidad	Huevos	1	0,12	0,000
gr	Harina	350	0,78	0,273
gr	Menta	5	7,84	0,039
gr	Tomate riñón	150	0,82	0,123
gr	Mantequilla	20	5,68	0,114
gr	Sal	3	0,33	0,001
Sub Total				1,198
Merma				0,01

Total	1,186
Costo por plato	0,12

Tabla 2 Segunda entrada

6.8.3 Plato Fuerte

Unidad	Ingredientes	Cantidad	Costo por Kilo	Costo total
kg	Pollo	2	0,9	1,800
lt	Fondo de pollo	1		
gr	Cebolla perla	400	0,42	0,168
gr	Pimiento verde	300	0,82	0,246
gr	Tomate riñón	400	1,2	0,480
gr	berenjena	300	1,4	0,420
gr	Harina	300	0,78	0,234
ml	Aceite de oliva	250	11,19	2,798
gr	Queso Gruyer	20	14,74	0,295

lt	Leche	2	1,13	0,002
gr	Limón Meyer	300	0,9	0,270
gr	Ajo	10	4,5	0,045
gr	Sal	3	0,33	0,001
gr	Pimienta	3	4,5	0,014
gr	Pimentón Español	10	26	0,260
gr	Azúcar	150	0,89	0,134
ml	Agua	30	0	0,000
Sub Total				6,713
Merma				0,34
Total				6,377
Costo por plato				0,64

Tabla 3 Plato fuerte

6.8.4 Postre

Unidad	Ingredientes	Cantidad	Costo por Kilo	Costo total
gr	Membrillo	500	8	4,000
gr	Manzana	250	2,8	0,700
gr	Azúcar impalpable	100	1,84	0,184
gr	Clavo de olor	10	23,04	0,230
lt	Agua	1	0	0,000
gr	Azúcar	500	0,89	0,445
		Sub Total		5,559
		Merma		0,11
		Total		5,448
		Costo por plato		0,54
Unidad	Ingredientes	Cantidad	Costo por Kilo	Costo total
gr	Sémola	500	1,96	0,980

gr	Azúcar impalpable	150	1,84	0,276
gr	Ralladura de naranja	250	3,1	0,775
gr	Levadura	10	4	0,040
ml	Leche	400	1,13	0,452
ml	Agua	100	0	0,000
gr	Limón	200	0,9	0,180
gr	Azúcar	250	0,89	0,223
gr	Mantequilla	20	5,68	0,114
gr	Almendra	20	10,45	0,209
			Sub Total	3,248
			Merma	0,19
			Total	3,053
			Costo por plato	0,31
Unidad	Ingredientes	Cantidad	Costo por Kilo	Costo total
gr	Pan de molde	500	4,64	2,320

gr	Guindas Rojas	300	9,22	2,766
gr	Guindas verdes	100	11,16	1,116
gr	Azúcar	200	0,89	0,178
ml	Agua	100		
			Sub Total	6,380
			Merma	0,06
			Total	6,316
			Costo por plato	0,63
Costo total de postres		14,82		
Costo por plato de postre		1,48		

Tabla 4 Postre

Total primera entrada	9,099
Costo por plato primera entrada	0,91

Total segunda entrada	1,186
Costo por plato segunda entrada	0,12
Total plato fuerte	6,377
Costo por plato fuerte	0,64
Costo total de postres	14,82
Costo por plato de postre	1,48
Total menú (10 pax)	31,482
Total menú por palto	3,15

Tabla 5 Totales

L u n e s	M a r t e s	Mi é r c o l e s	Ju e v e s	Vi e r n e s	Sá b a d o	Do m i n g o	Tot al de pl at os ven did os
0	0	1	1 2	25	0	1	39

Tabla 6 Ventas

Costo teórico		Costo real	
$(3,15/19,95)*10$ 0	15, 79	$(239,75/(39*19,95))*$ 100	30, 81

Tabla 7 Costo teórico y costo real

7 Conclusiones

Cuando el menú fue lanzado a la venta, no tuvo mucha acogida, debido a que la comida del menú era algo exótica y la gente no suele estar acostumbrada a probar comida nueva, sobre todo si van a comer a un restaurante con los precios altos, en el cual al probar algo nuevo corren el riesgo de no gustar del menú y “perder el dinero”. Creo que por esta razón el menú no tuvo mucha acogida al ser lanzado al Marcus, a pesar de que en la degustación los resultados fueron muy buenos.

Pero después, durante el transcurso de la semana hubo algunas ventas, pero el día viernes 14 de junio de 2013 se vendieron 23 menús gracias a una reserva que pidió veinte de los menús.

La propuesta en si del menú fue un éxito, el panel de los jueces lo recibió de buena manera y dieron su visto bueno a la primera con la única recomendación de aumentar las porciones de algunas preparaciones de los platos.

Como material de investigación de mercado fue muy valioso este menú, debido a que su naturaleza exótica permitió darse cuenta la aceptación de las personas hacia algo nuevo y desconocido, así se podría intentar sacar otros menús exóticos y que la gente no conozca con la esperanza de recolectar datos y darse cuenta si la gente está dispuesta a pagar por un menú de este tipo, o no.

En cuanto al rescate gastronómico, en mi opinión, fue algo increíble. El cocinar algo desconocido fue un reto y esto generó que las técnicas y conceptos de cocina aprendidos durante la carrera de gastronomía fuesen aplicados de manera correcta para que los resultados de estas preparaciones quedaran bien.

Los costos no fueron manejados de la mejor manera por falta de un registro claro de los mismos, pero en general, los costos fueron bajos y las ventas altas, pero pudieron ser mayores.

Este menú tiene un buen futuro, pero quizá necesite de un mejor registro para poder llevar mejor las cuentas.

8 Bibliografía

autores, V. (2008). *Delicias de Turquía*. Madrid: a. asppan, s.l.

Miño, H. (16 de Agosto de 2013). C.C.A. (D. Torres, Entrevistador)

Topper, I. U. (7 de 7 de 2013). *El Economista*. Obtenido de Eleconomista.es:
<http://ecodiario.eleconomista.es/cultura/noticias/4973398/07/13/Yagli-Gures-la-centenaria-y-resbaladiza-lucha-libre-turca.html#.Kku8XjCsOk3RDcK>

Villafuerte, P. (22 de Agosto de 2013). Licenciatura en arte culinario. (D. Torres, Entrevistador)

9 Índice

	B				
baspehlivan, 18					G
batidor de piano, 29			grumos, 29		
Bayrami, 17			guinda, 32		
bechamel, 30			Gullac, 17		
bowl, 31					H
	D		halal, 18		
dátiles, 16					M
	F		Membrillo, 24		
fondo, 30					R
			Ramadán, 15		