

### PRESUPUESTO TOTAL EMPLEADO

En la siguiente tabla se expone el informe del presupuesto total empleado en la tesis y la justificación de porque este costo no es igual al costo o presupuesto teórico sacado en base a las recetas estándar de costos.

<b>INGRESOS TOTALES</b>	<b>1097.25</b>
<b>PRECIO DE VENTA</b>	<b>19.95\$</b>
<b>FOOD COST TEÓRICO</b>	<b>18%</b>
<b>COSTO UNITARIO TEÓRICO</b>	<b>3.51\$</b>
<b>FOOD COST REAL</b>	<b>17%</b>
<b>COSTO TOTAL REAL</b>	<b>185.20\$</b>

Revisando los datos, tenemos que el Food cost teórico y el real no están tan disparejos hay tan solo una diferencia del 1%. Esto se debe a que durante la semana de la degustación sobraron varios ingredientes secos que se los utilizó para la producción del menú lo que reduce los costos reales. De otra manera, los costos reales deberían ser más altos que el costo teórico ya que siempre ocurren cosas que suben los costos como materia prima dañada que hay que dar de baja, al igual que producción que ya no sirve, desperdicios en la merma de los ingredientes, etc.

La justificación general para que el food cost teórico sea mayor al real es la mencionada anteriormente, ya que no se tuvo que pedir más materia prima que aumentaría el costo real, al igual que los tranfers out ayudaron a que el costo real sea menor.

## ANÁLISIS GASTRONÓMICO

**Recetas estándar**  
**Aperitivo: Rosero quiteño**

RECETA ESTÁNDAR #		1	
NOMBRE DE LA RECETA		Rosero Quiteño	
PAX		15	
TAMAÑO DE LA PORCIÓN		0.065 Lt	
RENDIMIENTO		1 Lt	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTE	PREPARACIÓN
0.100	Kg	Mote	Remojar, cocinar, sacar corazón, cortar brunoise.
0.300	Kg	Azúcar	Hervir por 20 min. en 0.500 Lt de agua.
0.005	Kg	Canela	
0.003	Kg	Pimienta dulce	
0.003	Kg	Clavo de olor	
0.003	Kg	Ishpingo	
0.005	Kg	Hoja de naranja	Infusionar en 0.150 Lt de agua.
0.200	Kg	Piña	Pelar, mitad obtener jugo, mitad cortar brunoise.
0.200	Kg	Babaco	
0.200	Kg	Naranjilla	Obtener jugo.
0.100	Kg	Chamburo	
0.060	Kg	Limón sutil	Cortar brunoise.
0.100	Kg	Frutilla	
0.030	Lt	Agua azahares	Mezclar con los jugos de fruta y las infusiones.
		INGREDIENTE	DECORACIÓN
0.005	Kg	Hoja de naranja	Secar en microondas, triturar.
0.100	Kg	Azucar	Mezclar con el polvo
		CRISTALERÍA	MONTAJE
		Copa cognac	Escarchar con azucar de hoja de naranja.
			1cda. de brunoise de mote, frutilla, babaco, piña. Agregar jugo.

**Primera Entrada:** Empanadas de morocho con ají de chochos.

<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		2	
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Mini Empanadas de Morocho.	
<b>PAX</b>		7	
<b>CANTIDAD POR PORCIÓN</b>		3 und.	
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.120 Kg	
<b>TAMAÑO POR UNIDAD</b>		0.040 Kg	
<b>RENDIMIENTO</b>		21 und.	
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>PREPARACIÓN</b>
0.100	Kg	Colita cuadril nacional	Limpiar y moler.
0.050	Kg	Cebolla perla	Picar brunoise.
0.005	Kg	Ajo pelado	Repicar.
0.080	Lt	Aceite achiote	Refreir cebolla, ajo, carne.
0.005	Kg	Comino	Condimentar el relleno.
0.005	Kg	Orégano	
0.005	Kg	Sal	
0.003	Kg	Pimienta	
0.100	Kg	Arroz	Cocinar y agregar al relleno.
0.080	Kg	Arveja fresca	
1	Und.	Huevo	Cocinar, picar, agregar al relleno.
0.550	Kg	Masa de morocho	Estirar entre papel plástico, rellenar, cerrar y dar forma.
0.500	Lt	Aceite vegetal	Freir en aceite caliente.
		<b>INGREDIENTE</b>	<b>DECORACIÓN</b>
0.030	Kg	Perejil crespo	Escoger, refrigerar.
0.005	Lt	Achiote	Brocha sobre plato.
		<b>VAJILLA</b>	<b>MONTAJE</b>
		24 cuadrado	3 empanadas por plato.
		Salsero redondo	Colocar ají de chochos.
		Cucharita café	

<b>SUBRECETA ESTÁNDAR #</b>		2.1	
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Ají de Chochos	
<b>PAX</b>		20	
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.060 Lt	
<b>RENDIMIENTO</b>		1.200 Lt	
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>PREPARACIÓN</b>
0.080	Kg	Ají rojo nacional	Cortar tallo dejar las pepas.
0.100	Kg	Tomate árbol	Cocinar, pelar, licuar con ají.
0.030	Kg	Cilantro	Picar fino.
0.080	Kg	Limón sutil	Obtener jugo.
0.060	Kg	Cebolla paitaña	Picar juliana fina.
0.060	Kg	Chochos pelados	Lavar y separar.
0.005	Kg	Sal	Mezclar todo, sazonar, refrigerar.

## Segunda Entrada: Papas con cuero con ají criollo

<b>RECETA ESTANDAR #</b>		3		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Papas con cuero.		
<b>PAX</b>		15		
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.070 Kg		
<b>RENDIMIENTO</b>		1 Kg		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>PREPARACIÓN</b>	
0.200	Kg	Cebolla blanca	Cortar batalla para refrito y fondo de vegetales.	
0.100	Kg	Pimiento verde		
0.008	Kg	Ajo pelado	Repicar	
0.020	Kg	Ají rojo nacional	Cortar batalla.	
0.040	Lt	Aceite achiote	Refreír cebolla, pimiento, ajo, ají.	
0.005	Kg	Comino		
0.350	Lt	Leche	Licuar con el refrito.	
0.100	Kg	Maní salado		
0.200	Kg	Cuero	Cocinar en fondo de vegetales, cortar en cuadrados.	
0.150	Lt	Caldo de cuero	Agregar un poco al licuado.	
0.600	Kg	Papa chola	Pelar, cortar con sacabocados, cocinar.	
0.008	Kg	Sal	Calentar el licuado, agregar más caldo de cuero, papas y cuero. Rectificar sabor.	
0.005	Kg	Pimienta		

<b>SUBRECETA ESTÁNDAR #</b>		3.1		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Ají criollo.		
<b>PAX</b>		15		
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.030 Lt		
<b>RENDIMIENTO</b>		0.450 Lt		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>PREPARACIÓN</b>	
0.020	Kg	Ají rojo nacional	Cortar tallo dejar las pepas, licuar con	
0.020	Kg	Cilantro		
0.060	Kg	Limón sutil	Picar fino.	
0.065	Kg	Cebolla blanca	Obtener jugo.	
0.005	Kg	Sal	Picar fino.	
0.003	Kg	Pimienta		
0.030	Lt	Aceite vegetal	Mezclar todo, sazonar.	
		<b>INGREDIENTE</b>	<b>DECORACIÓN</b>	
0.250	Kg	Aguacate	Cortar brunoise.	
0.020	Kg	Cilantro	Picar fino.	
0.030	Kg	Limón sutil	Obtener jugo.	
0.005	Kg	Sal	Mezclar todo, sazonar.	
0.003	Kg	Pimienta		
0.030	Lt	Aceite vegetal	Escoger hojas y reservar en aceite.	
0.020	Kg	Perejil liso		
0.020	Kg	Ají rojo nacional	Cortar rodaja fina, quitar pepas, reservar en aceite.	
		<b>VAJILLA</b>	<b>MONTAJE</b>	
		Sombrero	5 bolitas de papa y 6 pedazos de cuero, en	
		Shot porcelana	Llenar de ají criollo.	

## Plato Fuerte: Hornado

<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		4		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Hornado		
<b>PAX</b>		70		
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.065 Kg		
<b>RENDIMIENTO</b>		4.550 Kg		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>PREPARACIÓN</b>	
9.000	Kg	Pierna de Cerdo	Levantar cuero, limpiar exceso de grasa, hacer varios cortes profundos.	
0.080	Kg	Comino	Salpimentar bien la pierna dentro de los cortes. Licuar todos los ingredientes y adobar la pierna. Colocar ajos aplastados en los cortes. Reservar la pierna con todo el adobo y dejar marinar mínimo 2 días.	
0.100	Kg	Sal		
0.050	Kg	Pimienta		
0.150	Kg	Achiote pepa		
0.200	Kg	Ajo pelado		
0.100	Kg	Perejil liso		
0.100	Kg	Cilantro		
0.100	Kg	Cebolla paitena		
0.200	Kg	Cebolla blanca		
0.150	Kg	Pimienta verde		
0.015	Kg	Canela en polvo		
0.008	Kg	Clavo de olor		
0.050	Kg	Panela molida		
0.250	Kg	Naranja agria		
2	Und.	Cerveza		
2.000	Lt	Chicha de jora		
0.100	Kg	Eucalipto		
0.100	Kg	Tomillo fresco		
0.100	Kg	Romero fresco		

<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		4.1			
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Agrio			
<b>PAX</b>		15			
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.030 Lt			
<b>RENDIMIENTO</b>		0.450 Lt			
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>PREPARACIÓN</b>		
0.030	Lt	Vinagre blanco	Mezclar los jugos con un poco de agua.		
0.200	Lt	Chicha de jora			
0.250	Kg	Naranja nacional			
0.100	Kg	Limón meyer			
0.100	Kg	Limón sutil			
0.100	Kg	Tomate fresco			Concasse.
0.100	Kg	Cebolla paitena			Juliana fina.
0.045	Kg	Aji rojo nacional			Brunoise.
0.040	Kg	Cilantro			Picar fino.
0.040	Kg	Perejil liso			
0.025	Kg	Panela molida			Mezclar al jugo.
0.050	Kg	Sal			
0.003	Kg	Pimienta			
0.030	Lt	Aceite vegetal			Mezclar todo y rectificar sabor.

<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		4.2	
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Cuero Reventado	
<b>PAX</b>		15	
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.010 Kg	
<b>RENDIMIENTO</b>		0.150 Kg	
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>PREPARACIÓN</b>
0.200	Kg	Cuero de cerdo	Limpia r exceso de grasa, cortar en pedazos. Secar en horno 100°C por 4h.
1.000	Lt	Aceite vegetal	Freir a 350°C hasta que se reviente, sazonar con sal.
0.010	Kg	Sal	

<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		4.3	
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Llapingachos	
<b>PAX</b>		15	
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.090 Kg	
<b>RENDIMIENTO</b>		1.350 Kg	
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>PREPARACIÓN</b>
1.600	Kg	Papa chola	Pelar, cocinar y hacer pure.
0.150	Kg	Manteca de cerdo	Derretir la manteca con las pepas de achiote.
0.200	Kg	Achiote pepa	
0.020	Kg	Cebolla larga	Picar fino
0.010	Kg	Sal	Refreir la cebolla con la manteca, sazonar y mezclar al pure de papa.
0.150	Kg	Queso chonta	Rallar, rellenar la papa con queso, formar los llapingachos. Sellar en sartén.

<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		4.4	
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Choclo-mote	
<b>PAX</b>		15	
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.015 Kg	
<b>RENDIMIENTO</b>		0.225 Kg	
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>PREPARACIÓN</b>
0.150	Kg	Choclo desgranado	Lavar y cocinar.
0.080	Kg	Zanahoria amarilla	Cortar brunoise y blanquear.
0.050	Kg	Cebolla blanca	Picar fino.
0.020	Kg	Cilantro	
0.025	Kg	Limón sutil	Obtener jugo.
0.010	Kg	Sal	Mezclar todo y sazonar.
0.008	Kg	Pimienta	

<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		4.5	
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Maduro frito	
<b>PAX</b>		15	
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.015 Kg	
<b>RENDIMIENTO</b>		0.225 Kg	
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>PREPARACIÓN</b>
0.550	Kg	Plátano maduro	Cortar rodajas de 0.5cm.
0.300	Lt	Aceite vegetal	Freir en aceite caliente.

<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		4.6		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Aguacate		
<b>PAX</b>		15		
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.010 Kg		
<b>RENDIMIENTO</b>		0.150 Kg		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>PREPARACIÓN</b>	
0.250	Kg	Aguacate	Cortar media rodaja.	

<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		4.7		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Lechuga		
<b>PAX</b>		15		
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.010 Kg		
<b>RENDIMIENTO</b>		0.150 Kg		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>PREPARACIÓN</b>	
0.350	Kg	Lechuga criolla	Sacar hojas, cortar el tallo grueso, poner sal.	
0.010	Kg	Sal		
		<b>VAJILLA</b>	<b>MONTAJE</b>	
		27 cuadrado	Hornado, 1 cuero, 2 llapingachos, 2 maduros, 1 aguacate, 1 hoja lechuga, 1cda choclo-mote.	
		Salsero redondo	Agrio	

**Postre:** Granizado de canelazo, quimbolitos, dos versiones de ponche (gelatina de ponche y ponche espumoso).

<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		5.3		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Granizado canelazo		
<b>PAX</b>		30		
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.010 Kg		
<b>RENDIMIENTO</b>		1 Lt - 0.450 Kg		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>PREPARACIÓN</b>	
0.250	Kg	Naranja	Cocinar en 1,5 Lt agua, licuar sin la canela en rama, cernir.	
0.020	Kg	Canela rama		
0.200	Kg	Azúcar		
0.050	Lt	Aguardiente	Mezclar, congelar. Licuar para mejorar textura, congelar.	

<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		5.4	
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Crocante canela	
<b>PAX</b>		60	
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.005 Kg	
<b>RENDIMIENTO</b>		0.300 Kg	
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>PREPARACIÓN</b>
0.100	Kg	Azúcar	Mezclar todo en orden, estirar en una hoja de silicona, cocinar en horno 170°C hasta dorar, sacar y trocear.
0.018	Kg	Harina	
0.045	Kg	Canela polvo	
0.080	Kg	Mantequilla s/sal	



<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		5.5	
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Quimbolito	
<b>PAX</b>		80	
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.015 Kg	
<b>RENDIMIENTO</b>		1.200 Kg	
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>PREPARACIÓN</b>
0.375	Kg	Mantequilla s/sal	Batir hasta cremar con la mitad de azúcar.
0.030	Lt	Chinchón seco	
0.008	Kg	Anís Español	
0.250	Kg	Azúcar	
0.375	Kg	Queso fresco	
9	Und.	Yemas	Agregar una por una a la primera mezcla.
9.00	Und.	Claras	Batir con mitad de azúcar a punto de pico, mezclar envolvente con la mezcla anterior.
0.374	Kg	Harina maíz	Tamizar y mezclar envolvente.
20	Und.	Hoja de achira	Hacer conos y rellenar con la mezcla.
0.100	Kg	Pasa	Poner media pasa sobre cada cono. Cocinar en horno solo vapor a 100°C por 15min.

<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		5.6	
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Reducción café	
<b>PAX</b>		80	
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.005 Lt	
<b>RENDIMIENTO</b>		0.400 Lt	
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>PREPARACIÓN</b>
0.500	Lt	Agua	Hacer almibar con 0.500 Lt agua.
0.060	Kg	Azúcar	
0.250	Kg	Café soluble	Disolver en 0.090 Lt agua y agregar al almibar.
		<b>VAJILLA</b>	<b>MONTAJE</b>
		Rectangular	Quimbolito, reducción café. 3 cilindros de ponche.
		Shot	Ponche espumoso.
		Cuadrado pequeño	Bola granizado pequeña con crocante de canela.

Regalo: Colaciones.

<b>RECETA ESTÁNDAR #</b>		6	
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Regalo	
<b>PAX</b>		15	
<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>		0.020 Kg	
<b>RENDIMIENTO</b>		0.300 Kg	
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>PREPARACIÓN</b>
1.500	Metros	Cinta	Cortar pedazos de 10cm.
1	Metros	Papel Celofán	Cortar pedazos de 20cm x 20cm.
2	Paquete 0.150 Kg	Colaciones	Colocar 3und. en el papel, hacer lazo con la cinta.

## CONCLUSIONES

Después de la semana del menú, se puede decir que el proyecto fue exitoso, eso se pudo ver reflejado en las ventas y en los ingresos que se produjeron. Además hay que tomar en cuenta que la semana del menú tuvo un día y medio menos de ventas, por lo que se puede afirmar que la venta del menú se desarrolló de manera normal y positiva.

En cuanto al proyecto como propuesta, se deduce que la idea expuesta al panel tuvo bases que justificaron los platos dentro del menú, estuvo acorde a los parámetros estipulados para la elaboración de un menú ecuatoriano tradicional dentro del restaurante y fue bien preparado, para que al final de la degustación el panel apruebe el menú corrigiendo pequeños detalles.

El proyecto puede ser de mayor utilidad para la investigación y rescate gastronómico, se debe ir más allá para buscar distintas técnicas culinarias que se aplican alrededor de Quito. El proyecto tiene potencial para seguir investigando y en constante búsqueda de cosas nuevas ya que a pesar de que la ciudad es pequeña, existen un sin fin de cocineros que venden y preparan todavía la comida típica y tradicional de Quito. Como rescate gastronómico, el proyecto expone una propuesta atractiva e interesante ya que dentro del menú se trató de elaborar y escoger platos tradicionales.