

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

PURESENCIA

Menú Fusión Vietnam - Francia

Jorge David Simbaña Tuza

David Harrington, Chef, Director de Tesis

Tesis de Grado presentada como requisito

para la obtención del título de Licenciado en Arte Culinario

Quito, diciembre de 2014

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

PURESENCIA

Menú Fusión Vietnam - Francia

Jorge David Simbaña

David Harrington, Chef

Director de Tesis

Claudio Ianotti, Chef

Director Académico del Colegio de

Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Mauricio Cepeda, Master en Adm. Hotelera

Decano del Colegio de Hospitalidad,

Arte Culinario y Turismo

Quito, diciembre 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:

Jorge David Simbaña Tuza

C. I.:

172446529-7

Fecha:

Quito, diciembre de 2014

Resumen

Marcus propone cada semana un menú de estudiante, el mismo que forma parte de la tesis práctica de cada uno de los alumnos. Para esta ocasión se ha tratado de lograr un menú algo innovador, rico y diferente. He fusionado dos culturas bastante diferentes socialmente pero increíblemente ligadas gastronómicamente como lo son Vietnam y Francia. En esta propuesta se aplicarán técnicas francesas utilizando productos y recetas vietnamitas, todo esto con el fin de obtener un resultado delicioso, vanguardista y viable.

Abstract

Marcus offers weekly a menu of student, which is part of the practice of each of the students thesis. For this occasion I have tried to achieve a somewhat innovative, rich and different menu. I've merged two quite different cultures socially, but incredibly gastronomically linked such as Viet Nam and France. In this proposal apply techniques French using products and Vietnamese recipes, all this in order to obtain a result delicious, modern and viable.

1. Contenido

2. RESUMEN EJECUTIVO	10
3. PROPUESTA DEL MENÚ	12
4. CUERPO TEÓRICO	14
Café Vietnamita.....	15
Salsa de Pescado o Nuoc Mam	15
Una cocina deliciosa	16
5. RECETAS-PROCEDIMIENTO-TÉCNICAS-UTENSILLOS- TRATAMIENTO	19
Primera entrada.....	19
Segunda entrada.....	23
Cambio de sabor	27
Fuerte.....	30
Postre.....	34
6. FOTOGRAFIAS DE LA CAVA Y EL SALÓN	43
7. ANÁLISIS FINANCIERO.....	46
8. INFORME DE VENTAS, PRODUCCIÓN Y BAJAS	56
INVENTARIO PRIMERA ENTRADA.....	56
INVENTARIO SEGUNDA ENTRADA.....	57
INVENTARIO PLATO FUERTE	57
9. Resultados Financieros.....	58
RESULTADO DE VENTAS	58
Costos de Producción	58

Trasferencia	58
Devoluciones.....	59
Costo teórico del proyecto.....	59
Costo real del proyecto	59
10. RESULTADOS FINALES.....	60
11. ANÁLISIS.....	60
12. CONCLUSIONES	61
13. RECOMENDACIONES Y COMENTARIOS.....	61
14. Bibliografía.....	63

Anexos

Imagen 1 Arte del Menú	12
Imagen 2: Cha Tom Primera Entrada	19
Imagen 3: Utensillos Cha Tom	22
Imagen 4: Rollo Nem Segunda Entrada	23
Imagen 5: Utensillos Nem.....	26
Imagen 6: Helado de Mandarina, Cambio de Sabor.....	27
Imagen 7: Utensillos Cambio de Sabor	29
Imagen 8 Sopa Pho Plato Fuerte	30
Imagen 9: Utensillos Sopa Pho	33
Imagen 10 Macashew Postre	34
Imagen 11: Utensillos Macashews	37
Imagen 12: KitchenAid	39
Imagen 13: Utensillos Postre.....	43
Imagen 14: Decoracion del Salón para la Degustación	43
Imagen 15: Arreglos de la mesa para la Degustación	44
Imagen 16: Montaje de la mesa para el servicio	44
Imagen 17: Mesa para el servicio.....	45

Imagen 18: Requisición 620	64
Imagen 19: Requisición 622	66
Imagen 20: Requisición 911	67
Tabla 1: Receta de costos Cha Tom	46
Tabla 2: Receta de costos, Salsa Vietnamita	47
Tabla 3: Receta de Costos, Rollos Nem.....	48
Tabla 4: Receta de Costos, Salsa Nem.....	49
Tabla 5: Receta de costos, Cambio de Sabor	50
Tabla 6: Receta de costos, Caldo Especiado	51
Tabla 7: Receta de costos, Sopa Pho montaje.....	52
Tabla 8: Receta de costos, Macashews	53
Tabla 9: Receta de costos, Mousse de Maracuyá.....	53
Tabla 10: Receta de costos, Sorbete de Coco	54
Tabla 11: Receta de costos, Crema de café.....	54
Tabla 12: Receta de costos, Salpicón Exótico.....	55
Tabla 13: Costos Totales.....	55
Tabla 14: Informe de ventas	56
Tabla 15: Inventario Primera Entrada.....	56
Tabla 16: Inventario Segunda Entrada	57
Tabla 17: Inventario Plato Fuerte	57
Tabla 18 Resultados Financieros	58
Tabla 19: Devoluciones	59
Tabla 20 Resultados Finales	60
Ilustración 1: Venta del Menú	59
Ilustración 2 Conclusiones.....	61

PURESENCIA MENÚ

VIETAMITA-FRANCÉS

2. RESUMEN EJECUTIVO

La propuesta del menú se basa en una fusión vietnamita/francesa, idea que surge al estudiar a fondo a este país, tanto sus recetas tradicionales como sus productos primordiales en la dieta diaria; historia y geografía.

La idea del menú fue muy bien plasmada en el primer contacto con los jurados, lo cual ayudó a que la experiencia gustativa en la degustación del mismo sea mucho más agradable y clara. Cada plato plasmaba la tradición vietnamita sin dejar de lado la influencia francesa, sea en la presentación o en la modificación de la receta para acoplarse al gusto del cliente. Al final de la degustación, los jurados estuvieron satisfechos con todo el trabajo realizado en la misma.

El postre, curso con más influencia francesa de todo el menú, fue el mejor percibido y de mayor agrado para los miembros del jurado.

El menú cuenta con 5 cursos, empezando con una receta tradicional de la capital de la colonia francesa en Vietnam llamada Saigon, esta primera entrada se trata de una brocheta de camarón y cangrejo incrustada en un bastón de caña de azúcar y acompañada con una tradicional salsa vietnamita obtenida solo con la maceración de los ingredientes por largo tiempo. Como segunda entrada se encuentra una de las variantes del tradicional rollo Nem, en este caso se utilizó carne de cerdo, hongos shitakes frescos y secos, y por supuesto salsa de pescado, ingrediente infaltable en la mesa vietnamita. Ya que los cursos anteriores son ricos en grasa es necesario un cambio de sabor, el cual ayuda a limpiar el paladar y permite degustar el plato fuerte de la mejor manera, para aquello se ofrece un

sorbete de mandarina que cubre una gelée de coco y para aportar un toque de frescura se utiliza hojas frescas de menta. Enseguida encontramos el plato fuerte que es una sopa muy tradicional en todo Vietnam, conocida como sopa PHO. Llamada también el amante de la cocina vietnamita, ya que siempre es una segunda opción para la falta de arroz. Esta sopa está compuesta por un caldo de res especiado con anís, clavo de olor y canela, acompañado con fideos de arroz, brotes de soya, hongos shitakes y lomo fino de res. Para terminar este viaje por Vietnam y toda su influencia francesa se ofrece unos MACASHEWS, una variante de los tradicionales macarrones franceses. Para esta receta se cambiará el polvo de almendras por polvo de nuez de cashew, una de las nueces más representativas de Vietnam. Estos van rellenos de una mousse ligera de maracuyá, acompañados con un salpicón exótico compuesto por piña, mango, vainilla, albahaca morada y limón, y para terminar una crema de café obtenida por una infusión en frío de granos de café y crema de leche.

El proyecto tuvo un costo total de 417,22 \$. Durante la semana se vendió 73 menús completos más 6 segundas entradas, 2 platos fuertes y 9 postres, dejando un ingreso total de 1480,76 \$, un monto aceptable para demostrar la viabilidad del proyecto.

La propuesta tuvo una buena aceptación por parte del cliente. Se puede ver que a pesar de no ser una cocina muy conocida en este medio se logró una buena captación del cliente, trabajando tanto en la presentación de los platos como en la modificación de sabores y aromas en las recetas para ir las adaptando más y más al paladar nacional. Incluso se tuvo muy buenos comentarios acerca de todos los cursos por profesores que cuentan con experiencia en este tipo de cocina.

3. PROPUESTA DEL MENÚ



Imagen 1 Arte del Menú

PuraEsencia Menú Vietnamita

Primera Entrada

CHA TOM

Brochetas de Camarón y Cangrejo incrustados en caña de azúcar y acompañados de salsa vietnamita.

Segunda Entrada

NEM

Rollitos rellenos de carne de cerdo, hongos shitakes frescos y secos y brotes de soya, acompañados con una salsa nem.

Cambio de Sabor

Sorbete de mandarina sobre una deliciosa Gelée de coco y menta.

Plato Fuerte

SOPA PHO

Fideos de Arroz acompañados con hongos shitakes, carpaccio de lomo fino de res y un caldo de costillas de res especiado con anís, clavo de olor y jengibre.

Postre

MACASHEWS

Macarrones rellenos de una mousse ligera de maracuyá acompañados de un delicioso salpicón exótico, albahaca morada, crema de café y sorbete de coco.

4. CUERPO TEÓRICO

La investigación comienza con un pequeño vistazo a un país tan interesante gastronómicamente como lo es Vietnam, el mismo que cuenta con una de las cocinas más abundantes del Asia. Dentro de sus bondades podemos encontrar una ubicación geográfica bastante favorable, ya que a pesar de contar con más de las tres cuartas partes de su territorio de suelos montañosos cuenta también con una amplia costa con vías navegables y extensos campos de pesca los mismos que proveen de varios tipos de peces, mariscos y crustáceos que son la fuente primaria de proteínas en la dieta diaria vietnamita. (Guides, 2012)

A pesar de contar con gran cantidad de peces y mariscos, Vietnam se caracteriza por el alto consumo y producción de arroz, el mismo que es una de las materias primas más importantes para varias recetas tradicionales a lo largo y ancho del país. Así podemos encontrar almidones, harinas, fideos, hojas, bebidas, entre otros productos, que son realizados a partir de este grano tan nutritivo.

“El arroz es cultivado a lo largo de todo el país, pero especialmente en el delta del río Rojo en el norte donde esta Hanói la capital y Delta del río Mekong en el sur donde esta Ho Chi Minh, la segunda ciudad de mayor importancia del país.”
(Mora, 2010)

Vietnam es un país en el cual la agricultura es la principal actividad económica la cual adopta a más de un 60% de la población activa y casi un tercio de la superficie del país cuenta con cultivos de varios tipos, de los cuales podemos resaltar el arroz, el café, frutas tropicales, verduras, hierbas y especias.

Café Vietnamita

El café cuenta con un gran terreno en los cultivos vietnamitas los cuales han experimentado grandes cambios en lo que al cultivo de la especie robusta se trata. Se puede decir que en las últimas dos décadas esta especie ha sido de gran importancia, tanto que ha llevado a Vietnam al primer lugar como exportador de café robusta y a ser el segundo país productor de café en el mundo, solo por detrás de Brasil. (Cuadras)

Esta deliciosa planta fue introducida por misioneros franceses en el siglo XIV aún cuando Vietnam era una de sus colonias. Según Cuadras, estos cafetales, provenientes de la isla de Bourbon (Malvinas), fueron plantados en la ciudad de Toquin, en donde no se las consideró de gran importancia debido a los problemas políticos que en ese momento estaba obligado a vivir el país. (Cuadras)

Sin embargo, al terminar la guerra en 1975 las condiciones políticas habían mejorado, especialmente para el medio agropecuario. De esta manera, los cafetales tomaron su importancia y poco a poco la producción de café fue incrementando, lo cual ayudó también a que el nivel de pobreza disminuya en el país. Hoy en día más de 2 millones y medio de personas se dedican a la industria. (Summers, 2014)

Salsa de Pescado o Nuoc Mam

Si de productos eslogan se trata, Vietnam cuenta con un producto incomparable como lo es la salsa de pescado, la misma que no puede faltar en cada una de las mesas del país, como en occidente no puede faltar la sal o los palillos en China. El Nuoc Mam o salsa de pescado es utilizado para una infinidad de preparaciones y existe una gama altísima de recetas para obtenerla ya que cada familia lo hace a su gusto. A pesar de contar con aromas y sabores algo fuertes, la

salsa de pescado sin duda aporta mucho a los delicados sabores de la comida. En los últimos años, el Nuoc Mam ha sido manufacturado desde las costas del país mediante la fermentación de pescados, especialmente anchoas, que son colocados en grandes barriles de madera durante seis meses o más. (Guides, 2012)

La gastronomía vietnamita varía mucho de región a región, debido a su geografía y clima, los cuales influyen en la disposición de productos en cada área y por ende en la denominación de los platos típicos de cada una de ellas. Podemos observar también la variedad de técnicas utilizadas en cada región, lo cual se debe a los distintos tipos de colonias que existieron en cada una de ellas. Por ejemplo, en el norte se puede encontrar una amplia influencia China y de Camboya. Por otro lado, en el sur se encuentra una amplia influencia francesa ya que fue donde los colonos franceses tuvieron su asentamiento. (Gastronomía en Vietnam, MailxMail)

Hoy en día, debido a la variedad de influencias, las personas vietnamitas han desarrollado nuevos platillos con pollo, carne de res y cerdo, incluso han mezclado su gama de mariscos y peces para crear innovadores platillos, en los cuales destaca la mezcla de sabores, texturas, aromas y por supuesto la influencia de muchas culturas. (Guides, 2012)

Una cocina deliciosa

La cocina vietnamita es conocida por su gran variedad de hierbas y especias, entre las más importantes se encuentran la albahaca, el cilantro, la hierba luisa, menta, perejil y la hoja de laksa¹ pero también el jengibre, ajo y limón son utilizados en muchas de sus preparaciones y parten de la influencia de los países vecinos para aportar toques sutiles pero importantes a cada platillo. Como parte de las influencias en este país se puede distinguir claramente los baguettes y los patés

¹Hoja de **Laksa**: rau ram en vietnamita, conocida también como menta o cilantro vietnamita. Es una planta con un fuerte sabor a menta y pimienta. (Alden, 2005)

franceses, los mismos que son vendidos en los mercados vietnamitas y en muchos de los restaurantes franceses en el país. (Guides, 2012)

La culinaria de Vietnam cuenta con muchas variaciones especialmente en lo que al sabor y nivel de picor se trata. Esto puede ser percibido claramente en muchos de los platillos, los cuales tienen estos cambios con tan solo pasar de una región a otra. Por ejemplo, al norte del país la comida tiende a ser más ligera sin tantas especias ni hierbas y ligeramente picante. En la provincia de HUE debido a la presencia de budistas, quienes tienen una dieta libre de carne, la cocina es prácticamente vegetariana. Por otro lado, la cocina del sur tiende a ser más especiada y diversa; en esta región es muy común el uso de azúcar en pequeñas cantidades, ya que por lo general su comida no tiende a ser muy dulce a pesar del uso de leche de coco la misma que hace de sus platillos únicos y deliciosos. El sur de Vietnam cuenta con una gran ventaja, lo cual hace que su población no se preocupe de los comentarios de sus platillos; y es que en región austral cuenta con estaciones de cultivo y cosecha más largas, por lo cual el acceso a frutas y verduras de gran calidad y frescos es mejor. Es cierto que en el norte se encuentran frutas y verduras tropicales, pero jamás de la misma calidad que en el sur en donde muchos de estos deliciosos productos son servidos con vegetales crudos, brotes de soya o frejol, hierbas frescas y en forma de un rollo. (Guides, 2012)

Toda esta variedad hace de la cocina vietnamita algo muy sencillo de imitar, incluso al nivel de un restaurante de alta cocina. Entre los platillos más famosos de este maravilloso país encontramos:

Cha Ca: es un bocadillo que consiste en pedacitos de pescado frito sazonado con ajo, jengibre y eneldo y servido directamente sobre una sartén

caliente. Los habitantes de Hanoi lo consideran con tanta importancia tanto que han dedicado una calle únicamente para este delicioso platillo.

Banh Xeo: es un platillo similar a una crepe crujiente, la misma que cuenta con un relleno de cerdo, camarones y brotes de frejol o soya. Existen variaciones del Banh Xeo en donde se pueden usar papel de arroz u hojas de lechuga para formar el rollo, al que tampoco le puede faltar hierbas frescas.

Bun Bo Hue: una deliciosa sopa compuesta de caldo de carne, pedacitos de carne de res y cerdo y fideos de arroz gruesos.

Nom Hoa Chuoi: es una ensalada de flores de banano las mismas que son picadas y mezcladas con papaya verde, zanahorias, cilantro y pollo picado, para acompañar este delicioso bocadillo se prepara un aderezo con salsa de pescado y se sirve con maní tostado.

Bot Chien: es uno de los snacks favoritos en las calles de Saigon. Estas pedacitos de masa de harina de arroz son fritos en un wok para obtener el crujiente necesario; una vez listas las masas se agrega un huevo. Estas crujientes bolitas de arroz y huevo son servidas sobre laminas de papaya y cebolla y se acompaña además con un pickle de ajíes y vinagre de arroz. (Clark & Miller, 2011)

Cha Tom: una especialidad de Hanoi. Estos deliciosos bocadillos están compuestos por camarones triturados que son colocados en una caña de azúcar y posteriormente horneados. Una vez listos se los retira de la caña de azúcar y son envueltos en papel de arroz lechugas y acompañados con cilantro, pepinillos y menta.

5. RECETAS-PROCEDIMIENTO-TÉCNICAS-UTENSILLOS- TRATAMIENTO

Primera entrada

CHA TOM: Camarones vietnamitas en caña de azúcar y salsa vietnamita



Imagen 2: Cha Tom Primera Entrada

Camarón	200 gr
Carne de Cangrejo	200 gr
Ajo	5 gr
Azúcar	8 gr
Salsa de pescado	30 ml
Salsa de soya	30ml
Jengibre	10 gr
Cana de Azúcar	100 gr
Cilantro	10 gr
Sal	1 gr
Pimienta	1 gr

Proceso

Enjuagar y desvenar los camarones. Con la ayuda de la termomix hacer una pasta con el ajo, pimienta, jengibre, cilantro, sal, azúcar, salsa de soya y salsa de pescado. Corregir el sabor agregando poco a poco más sal, pimienta o salsa de pescado o soya. Una vez lista la pasta agregar los camarones y triturar solo hasta obtener una pasta no lisa y aún con pedazos de camarón, pasta a la cual agregaremos la carne de cangrejo bien limpia sin pedacitos de cáscaras. Para formar las brochetas usaremos la caña de azúcar cortada en pequeños bastones. Es buena idea hacer las brochetas a la parrilla o freírlas en un wok con muy poco aceite.

Técnicas

Para minimizar el desperdicio del jengibre, utilizaremos una cuchara para pelar el mismo. De igual manera si no contamos con una termomix o una robocoup para procesar los alimentos podremos ayudarnos con dos cuchillos cebolleros para crear una licuadora manual. Esta técnica es muy usada en la región oriental para triturar toda clase de alimentos.

Tratamiento

Para la elaboración de las brochetas, utilizaremos camas de hielo para mantener una temperatura menor a 4 grados centígrados, ya que si sobrepasamos la misma corremos el riesgo de causar una intoxicación alimentaria.

Utensillos

Cuchillos cebolleros (procesador manual), termomix, tablas de picar verde y azul, cuchara, espátula plástica, legumbreros y freidora.

Salsa vietnamita

Ají nacional	100 gr
Ajo	20 gr
Limón	100 gr
Salsa de pescado	300 ml

Jengibre	30 gr
Salsa de soya	100 ml
Azúcar	100 gr
Cilantro	50 gr

Proceso

Cortar el ají, ajo y jengibre en láminas finas. Es buena idea utilizar un mortero para hacer una pasta con los ingredientes antes mencionados. En este caso utilizaremos todo en láminas ya que dejaremos reposando y macerando todos los ingredientes juntos para agregar vistosidad a la salsa. Para esto mezclaremos todos los ingredientes en un bowl pequeño y dejaremos reposar todo junto durante una semana. Antes del servicio agregaremos un poco más de jugo de limón y las hojas frescas de cilantro.

Técnicas

Para esta receta utilizaremos principalmente la maceración de todos los ingredientes, ya que el largo tiempo de reposo nos ayudará a extraer todos los sabores de los componentes de la receta y perder menos volátiles de los ingredientes de la misma. Para aportar algo de textura y frescura tendremos listas supremas de limón sutil que se elaboran pelando el limón y dejando sus gajos sin membranas, ni semillas.

Tratamiento

En la elaboración de esta salsa deberemos ser muy cuidadosos con las proporciones de ají y jengibre dentro de la misma, ya que al ser macerados durante

un largo tiempo esta podría ser demasiado picante. Es buena idea cada día corregir el sabor con salsas de pescado o soya, sal y pimienta.

Utensillos

Bowls, cucharas, cuchillo fileteador para las supremas, cebollero y tabla de picar verde.



Imagen 3: Utensillos Cha Tom

Segunda entrada



Imagen 4: Rollo Nem Segunda Entrada

ROLLOS NEM: Deliciosos “...rollitos de primavera hechos con el papel de arroz y rellenos de carne de cerdo picada, cangrejo, fideos finos, cebolla, setas y huevos. Los nem rau son los rellenos de verdura. Se pueden comer frescos rellenos de ensalada o fritos.”
(Un Mundo para 3, 2012)

Relleno

Detalle	Cantidad
Carne de cerdo molida	400 gr
Cebolla blanca	20 gr
Cebolla perla	100 gr
Jengibre	30 gr
Ajo	20 gr
Shitakes secos	25 gr
Shitakes frescos	50 gr
Fideo de arroz	20 gr
Papel de arroz	20 gr (10 unidades)
Lechuga romana	100 gr (10 hojas med.)
Menta	5 gr
Salsa de pescado	60 ml

Salsa de soya	60 ml
Aceite de girasol	100 ml
Aceite de ajonjolí	50 ml

Proceso

Hidratar los hongos secos durante 15 minutos o hasta que estén bastante blandos. Calentar súper bien un wok, agregar el aceite de ajonjolí y una pisca de aceite de girasol. Freír rápidamente la cebolla, ajo, jengibre y hongos, retirar esta mezcla y reservar. En el mismo wok agregar aceite de ajonjolí y cocinar la carne molida de cerdo, una vez bien cocida la carne agregaremos las salsas de soya y pescado, agregar la mezcla de verduras y corregir el sabor con sal y pimienta negra recién molida. Hidratar rápidamente el papel de arroz y estirarlo sobre una tabla para colocar el relleno y formar los rollitos.

Técnicas

La **Hidratación** de los hongos shitakes es parte fundamental de esta receta, ya que no solo nos aporta un gran sabor si no también una textura que puede compararse con la carne de res. Si queremos obtener una excelente salsa, es buena idea hidratar por cada 100 gr de hongos una taza de agua o vino blanco. Es igual de importante la hidratación de las hojas de arroz ya que de esta partirá la facilidad de trabajar en la formación de los rollos. Si hidratamos solo hasta que esté completamente blanda la hoja es correcto, ya que estará firme pero nos brindará elasticidad cómoda. Por otro lado, si sobre hidratamos una hoja se tornará demasiado blanda y corremos el riesgo de que se rompa fácilmente.

Tratamiento

Ya que es un relleno cocido y con alto grado de acidez por las salsas, podemos empacar al vacío y mantener en refrigeración por máximo tres días. En este caso se preparó el relleno y se empacaba en fundas de vacío para congelar una parte y utilizar otra. Para descongelar únicamente se dejaba una noche en el frío.

Utensillos

Fundas de vacío, sartenes, tabla de picar verde, empacadora de vacío y legumbreros.

Salsa Nem

Detalle	Cantidad
Salsa de pescado	250 ml
Mirin	50 ml
Vinagre de arroz	50 ml
ají nacional	100 gr
Ajo	30 gr
salsa de soya	100 ml
Sake	15 ml
Sal	1 gr
Agua	250 ml
Azúcar	15 gr
aceite de ajonjolí	30 ml

Proceso

Mezclar todos los ingredientes en un bowl pequeño, corregir el sabor con sal, azúcar y salsas de pescado o soya. De igual manera que con la salsa vietnamita dejaremos macerar la salsa durante una semana.

Técnicas

Maceración² es la parte fundamental de esta salsa, ya que al no triturar los ingredientes, de la única manera que podríamos obtener todo ese sabor es con la maceración durante un largo tiempo. Además, no perdemos algunos volátiles de los ingredientes, como son aromas y sabores.

Tratamiento

Una vez lista la salsa la dejaremos un bowl inox o un recipiente de cristal. La temperatura adecuada para este tipo de preparaciones y con los fines de la misma es menor a los 4 grados. Si sobrepasamos esta temperatura corremos el riesgo de una fermentación no deseada y pérdida de aromas.

Utensilios

Tabla de picar y bowls inox.



Imagen 5: Utensilios Nem

² Maceración: colocar un alimento en un líquido y varias especias y dejarlo en reposo un tiempo, antes de cocinarlo, para ablandarlo y mejorar su sabor.

Cambio de sabor

SORBETE de mandarina sobre una sopa fresca de coco



Imagen 6: Helado de Mandarina, Cambio de Sabor

Sorbete

Detalle	Cantidad
Jugo de mandarina	250 ml
ralladura de mandarina	2 gr
Cointreau	2 ml
Glucosa	9 gr
Azúcar	65 gr
Agua	30 ml
estabilizante	2 gr

Proceso

Colocar la glucosa y agua en una olla y llevar hasta 50 grados centígrados. Agregar el azúcar, y estabilizante de sorbete y llevar la mezcla hasta 80 grados, retirar del fuego y agregar el resto de ingredientes (jugo y ralladura de mandarina y Cointreau). Es buena idea utilizar el turbo para evitar residuos de estabilizante.

Gelée de Coco

Detalle	Cantidad
Leche de coco	50 ml
agua	25 ml
glucosa	5 gr
azúcar	3 gr
colapez	1 gr

Proceso

Hidratar las láminas de colapez en agua fría. Mezclar el agua y glucosa en una olla y llevar la mezcla a 50 grados centígrados. Agregar el azúcar, llevar a 80 grados y agregar la leche de coco y la colapez hidratada. Con la ayuda del turbo eliminaremos cualquier tipo de grumos.

Técnicas

En la elaboración de sorbetes es de gran importancia el proceso para la activación de su estabilizante, ya que si no es tratado de la manera correcta simplemente no obtendrás un buen resultado. En este caso, el agua y glucosa llegarán máximo a 50 grados punto en el cual ambos estarán bien mezclados, en este punto agregaremos la mezcla de azúcar y estabilizante para evitar grumos y comenzar la activación del estabilizante. Para esto la mezcla debe llegar máximo a 85 grados que es el punto perfecto para que el estabilizante funcione. Al no contar con estabilizante para sorbete, es buena idea utilizar agar agar, en una proporción de 1 gr por cada litro de mezcla.

Tratamiento

Nuestro sorbete se turbinará durante una hora en la máquina para hacer helados. Lo retiraremos y congelaremos en un recipiente inox. Para ayudar a la manipulación del sorbete es buena idea cremar un poco el mismo con la ayuda de la kitchenAid y un escudo.

Utensilios

Olla de acero, batidor de mano, termómetro, recipiente inox y máquina para hacer helado.



Imagen 7: Utensilios Cambio de Sabor

Fuerte

PHO: Sopa vietnamita de fideos de arroz, ternera y verduritas de temporada



Imagen 8 Sopa Pho Plato Fuerte

Caldo Especiado

Detalle	Cantidad
Huesos de res	2 kg
Ajo	20 gr
Cebolla perla	100 gr
Jengibre	75 gr
Zanahoria	150 gr
cebolla puerro	100 gr
Salsa de pescado	200 ml
Salsa de soya	200 ml
Azúcar	50 gr
anís estrellado	2 gr
clavo de olor	2 gr
laurel	1 gr
pimienta en grano	1 gr
Sal	3 gr

Proceso Caldo

Cortar los huesos en pequeños pedazos, colocarlos en una olla con agua y blanquearlos, esto ayudará a eliminar cualquier tipo de impurezas que pueden enturbiar nuestro fondo. Una vez que llegue a hervir el agua retirar los huesos y cambiar el agua para empezar nuestro fondo. Agregaremos el mirepoix (zanahoria, cebolla perla, puerro, ajo, jengibre y laurel), los huesos y agua en una olla limpia y dejaremos que se cocinen durante dos o dos y media horas. Es buena idea espumar el fondo para retirar las impurezas restantes y la grasa de los huesos. Procederemos a cernir nuestro fondo y volverlo al fuego para infusionarlo con las especias (anís, clavo de olor) durante media hora. Para terminar agregaremos la salsa de pescado y soya, azúcar y sal al gusto.

Guarnición

Detalle	Cantidad
Lomo fino res	500 gr
fideo de arroz	200 gr
Cebolla perla	100 gr
cebolla paiteña	100 gr
cebolla de verdeo	100 gr
Cebollín	10 gr
Cilantro	10 gr
brotos de soya	100 gr

Albahaca	10 gr
ají nacional	70 gr
shitakes frescos	100 gr
shitakes secos	100 gr
aceite de ajonjolí	60 ml
sal	2 gr
pimienta negra molida	1 gr

Proceso Guarnición

Limpiar los lomos y con la ayuda de plástico film embalar hasta conseguir un rollo bastante firme y regular. Congelar los lomos para poder laminarlos y obtener un carpaccio. Ayudarse con papel cera para mantener las láminas, reservar en el congelador. Cocinar los fideos de arroz durante 7 minutos en una olla con agua salada. Hidratar los hongos. Calentar un wok, agregar aceite de ajonjolí y saltear rápidamente las julianas de cebolla y los hongos corrigiendo el sabor al final con sal y pimienta.

Montaje del Plato

Calentar nuestro caldo especiado. En platos bien calientes colocar las láminas de lomo y sobre las mismas brotes de soya, el fideo y las hojas de albahaca y menta. Colocar el caldo bien caliente en jarras para servir directamente al cliente y llegar a cocer las láminas de lomo.

Técnicas

Para el caldo **la infusión** de especies es fundamental, ya que están serán las protagonistas al momento de la degustación. Por el hecho de ser una infusión el

caldo en los 30 minutos del proceso nunca deberá llegar a punto de ebullición ya que los volátiles de aroma y sabor de las especies podrían ser afectados. En la cocción de los fideos de arroz es importante hacerlo únicamente por 7 minutos y pasarlos por agua fría y dejarlos en un recipiente inox con algo de aceite para que no se peguen.

Tratamiento

Para facilitar el mise en place se elaboró una sola tanda de caldo, el cual fue enfriado, tamizado, saborizado, guardado en tarrinas plásticas y congelado. Con los fideos de arroz una vez cocidos los porcionamos en fundas y se mantuvieron en el frío para recalentarlos rápidamente en agua hirviendo o microondas.

Utensillos

Ollas, espumaderas, cucharetas, tabla de picar roja y verde, tamiz, batidor de mano y congelador.



Imagen 9: Utensillos Sopa Pho

Postre

Macarrón de cashews (Macashew)



Imagen 10 Macashew Postre

Detalle	Cantidad
Nuez de cashew	250 gr
azúcar impalpable	250 gr
azúcar	250 gr
clara de huevo	190 gr
manga pastelera	1 unidad

Proceso

Hacer polvo las nueces de cashew y pasar por un chino para formar un polvo fino. Mesclar con el azúcar impalpable. En una olla cocinar el azúcar con el 33% de agua hasta punto de bola (117grados centígrados) Cuando el azúcar alcance los 110 grados pondremos a batir la mitad de las claras en el bowl de la kitchenAid con la ayuda del globo y a velocidad media. Una vez listo el azúcar verter sobre las claras

siendo cuidadoso de no ir muy al centro ya que toda el azúcar terminara en los lados del tazón y formará grumos en el merengue italiano.

Dejaremos apretar súper bien al merengue unos 10 minutos o hasta que el bowl este frio. Una vez listo el merengue mesclaremos la otra mitad de las claras junto con el TPT³. Este proceso es bastante importante ya que será la base de nuestro macarrón. Debemos ayudarnos con una cuchara de madera y mezclar enérgicamente ya que esta técnica agregara delicadeza a la preparación. Procederemos a agregar poco a poco el merengue italiano el cual también tendrá que ser mezclado enérgicamente. Con la ayuda de una manga con una boquilla lisa colocaremos la mezcla sobre latas de horno con un silpad. Dejaremos secar nuestra mezcla durante 45 minutos o hasta que se haya formado una costra bastante dura. Esto ayudara a que dentro del horno nuestro macarrón no se destruya y tengamos problemas por dispersión.

Hornear durante 12 minutos a 110 grados centígrados.

Técnicas

Le Macaronage⁴, nombre que recibe todo el proceso de hacer un macaron. Es fundamental tener un buen TPT (partes iguales de polvo de almendras y azúcar micro), con un polvo bastante seco y fino. El merengue italiano es lo que aportara la firmeza de nuestro macaron así que es vital que su caramelo llegue a 117 grados y sus claras estén viejos, a temperatura ambiente y libre de yemas. **Vanner**, se llama a la técnica de mezclar enérgicamente y en forma de zigzag. **Sécher**, llamase a la técnica de secar los macarrones una vez listos en las latas, hasta formar una crosta firme, la cual podemos tocar y regresará inmediatamente a su forma natural.

³ TPT: Mezcla de polvo de cashew y azúcar impalpable.
Partes iguales de dos ingredientes.

⁴ Macaronage: el acto de crear masa macaron. Este es el paso más integral de todo el proceso y la más fácil de meter la pata. El propósito de Macaronage es doble. Combina los ingredientes húmedos y secos y desinflar merengue. Esto es lo que transforma a esta receta de un merengue de almendras a un macaron.

Tratamiento

Una vez horneados los macarrones utilizaremos bandejas con papel cera para reservarlos en el congelador. Para agilizar el mise en place también se realizó una sola tanda de macarrones. Si no contamos con silpads para hornearlos, podemos usar papel cera y justo al salir del horno regaremos un poco de agua bajo el papel y sobre la lata para usar la condensación como medio para despegar los macarrones del papel.

Utensillos

Termomix, latas, silpads, mangas pasteleras, boquilla lisa, espátula plástica, horno y congelador.



Imagen 11: Utensillos Macashews

Mousse de maracuyá

Detalle	Cantidad
Crema de leche	125ml
yemas de huevo	35 gr
claras de huevo	50 gr
Azúcar	100 gr
Colapez	2 gr
pulpa de maracuyá	125 ml

Proceso

Hidratar las hojas de colapez en agua fría. En una olla llevar a ebullición la crema de leche a la cual agregaremos las yemas de huevo y cocinaremos hasta llegar a punto de nappe (82 grados), una vez cocidas las yemas retirar del fuego y agregar la colapez hidratada y la pulpa de maracuyá. En el tazón de la kitchenAid y con la ayuda del escudo batir las claras de huevo y apretarlas con el azúcar poco a poco para obtener un merengue francés liviano (al para la mezcla y sacar el escudo podemos ver un pico en el merengue). Agregar poco a poco el merengue a la mezcla de pulpa de maracuyá, crema de leche, yemas y colapez. Mezclar bien y delicadamente y colocar la mezcla en un bowl para reservar en el frío.

Técnicas

Napper, técnica utilizada para obtener una textura espesa pero sin sobre cocer las yemas, en este caso. La temperatura óptima para esta son 82 grados. Si no contamos con termómetro podremos utilizar el revés de una cuchara, al pasar el mismo por la salsa y pasar nuestro dedo por la mitad de la cuchara la salsa no dejara gotas ni caerá por la superficie de la cuchara.

Para el merengue francés es fundamental montar hasta punto de nieve las claras y agregar poco a poco el azúcar, ya que de esta manera lograrnos incorporar de forma uniforme la misma. No apretaremos mucho el merengue, ya que esto ocasionaría que tengamos grumos en nuestra mousse.

Para incorporar la colapez a la pulpa de fruta es buena idea llevar la misma a 50 grados, esto evitará que la colapez se derrita por completo y no queden grumos, además, nos brinda un poco más de tiempo para trabajar a la mousse ya que no llegará a coagularse o bloquear rápidamente.

Tratamiento

Una vez lista la mousse colocamos en un recipiente inox y lo reservamos en el congelador, ya que al ser una mousse ligera en el frío llegaría a cortarse y a temperatura ambiente a ser un jugo de maracuyá con yemas y crema. Esta receta tiende a ser demasiado frágil y se derrite rápidamente. Además, por el contacto de ácido con medios grasos como la crema y las yemas tiende a cortarse.

Utensillos

KitchenAid, batidor de mano, espátula plástica, olla, termómetro, cuchara, recipiente inox y congelador.



Imagen 12: KitchenAid

Crema de café

Detalle	Cantidad
Crema de leche	100 gr
Café en grano	25 gr

Proceso

Colocar la crema y el café dentro de la funda de vacío y dejar en el frío durante 24 horas. Si dejamos más de 24 horas podemos perder el color blanco de la crema y encontrar un amargor en nuestra crema, el cual lo podemos corregir con un poco de azúcar impalpable. Pasar la mezcla por un chino y reservar en el frío.

Técnicas

Infusión en frío (osmosis), es una técnica utilizada para saborizar y aromatizar preparaciones sin cambiar su apariencia ni color. La crema obtendrá el sabor y olor de café por osmosis. Debemos tener cuidado de mantener a una temperatura menor a 4 grados. Siendo el color de la crema lo que buscamos mantener en la receta debemos cuidar que la mezcla de granos de café y crema nunca alcance ni excedan los 20 grados, ya que a esta temperatura el café comenzara a soltar su color.

Tratamiento

Para obtener un buen resultado mezclaremos la crema y los granos de café directamente en la funda de vacío, para empacarlo y reservarlo en el frío. Al momento de cernir la mezcla deberemos tener cuidado de no presionar demasiado los granos ya que pueden contaminar la crema y aportarle el color oscuro de los mismos.

Utensilios

Fundas de vacío, empacadora de vacío, cernidor, cuchara y bowl inox.

Sorbete de coco

Detalle	Cantidad
Leche de coco	250 ml
agua	100 ml
azúcar	35 gr
glucosa	25 gr
coco rallado	5 gr
estabilizante	1 gr

Proceso

En una olla mezclar el agua y la glucosa, llevar la mezcla a 50 grados Centígrados y agregar el azúcar y el estabilizante para sorbete, llevar la mezcla a 80 grados centígrados, retirar del fuego y agregar la leche de coco. Dejar reposar la mezcla por lo menos 4 horas y turbinar en la máquina sorbetera durante 45 minutos o hasta que esté bien cremoso. Al final agregaremos el coco rallado y turbinaremos solo hasta que esté bien incorporado. Sacar de la máquina y reservar en el congelador.

Técnicas

De igual manera que con el sorbete de mandarina llevaremos a la mezcla agua, glucosa, azúcar y estabilizante o agar agar a máximo 85 grados. Agregamos el coco rallado al final de la mezcla ya que de otra manera no podríamos conseguir y mantener el crujiente del mismo y además podría influir en la textura de nuestro sorbete.

Tratamiento

Para nuestro sorbete es fundamental mantenerlo congelado y turbinar una vez cada día antes del servicio para recuperar la cremosidad y ayudarnos a la manipulación del mismo.

Utensillos

Olla, termómetro, batidor de mano, máquina heladera, recipiente inox y congelador.

Salpicón Exótico

Detalle	Cantidad
Pina	250 gr
Mango	250 gr
Vaina de vainilla	2 gr
Limón	10 gr
albahaca morada	5 gr
lady fruit	10 gr
azúcar	10 gr

Proceso

Hacer brunoisses de la piña y el mango. Escoger las hojas más pequeñas y lindas de la albahaca para decorar el plato y con las hojas más grandes cortar en chiffonade. Mezclar en un bowl todos los ingredientes y servirlo inmediatamente.

Técnicas

Brunoisses, picar lo más uniforme posible para que la presentación sea más agradable. Con la vaina de vainilla recuperaremos todas las semillas posibles y dejaremos la vaina dentro de la mezcla para aprovechar los aromas y sabores de la misma.

Tratamiento

Para evitar la oxidación de nuestra mezcla utilizaremos unas gotas de limón, solo un poco ya que la piña aporta mucha acidez. La mezcla deberá permanecer en el frío ya que de otra manera el azúcar dentro de la preparación actuará y deshidratará la fruta dejando muchos jugos q no ayudan a la presentación.

Utensillos

Tabla de picar verde, recipiente inox, puntilla, cuchara y refrigerador.



Imagen 13: Utensillos Postre

6. FOTOGRAFÍAS DE LA CAVA Y EL SALÓN



Imagen 14: Decoración del Salón para la Degustación



Imagen 15: Arreglos de la mesa para la Degustación



Imagen 16: Montaje de la mesa para el servicio



Imagen 17: Mesa para el servicio

7. ANÁLISIS FINANCIERO

Primera entrada (10 pax)		
CHA TOM		
Detalle	Cantidad	Costo
Camarón	200 gr	1,93
Carne de Cangrejo	200 gr	4
Ajo	5 gr	0,02
Azúcar	8 gr	0,001
Salsa de pescado	30 ml	0,29
Salsa de soya	30ml	0,1
Jengibre	10 gr	0,03
Cana de Azúcar	100 gr	0,2
Cilantro	10 gr	0,02
Sal	1 gr	0
Pimienta	1 gr	0
	Total receta	6,591
	Costo por pax	0,6591

Tabla 1: Receta de costos Cha Tom

Primera entrada (10 pax)		
SALSA VIETNAMITA		
Detalle	Cantidad	Costo
Ají nacional	100 gr	0,09
Ajo	20 gr	0,08
Limón	100 gr	0,13
Salsa de pescado	300 ml	2,88
Jengibre	30 gr	0,1
salsa de soya	100 ml	0,33
Azúcar	100 gr	0,08
Cilantro	50 gr	0,08
	Total receta	3,77
	Costo por pax	0,377

Tabla 2: Receta de costos, Salsa Vietnamita

Segunda entrada (10 pax)		
ROLLITOS NEM		
Detalle	Cantidad	Costo
Carne de cerdo molida	400 gr	3,1
Cebolla blanca	20 gr	0,02
Cebolla perla	100 gr	0,03
Jengibre	30 gr	0,1
Ajo	20 gr	0,08
Shitakes secos	25 gr	1,18
Shitakes frescos	50 gr	1,1
Fideo de arroz	20 gr	0,13
Papel de arroz	20 gr (10 unidades)	0,59
Lechuga romana	100 gr (10 hojas med.)	0,14
Menta	5 gr	0,03
Salsa de pescado	60 ml	0,58
Salsa de soya	60 ml	0,2
Aceite de girasol	100 ml	0,25
Aceite de ajonjolí	50 ml	0,81
	Total receta	8,34
	Costo por pax	0,834

Tabla 3: Receta de Costos, Rollos Nem

Segunda Entrada (10 pax)		
SALSA NEM		
Detalle	Cantidad	Costo
Salsa de pescado	250 ml	2,4
Mirin	50 ml	0,69
Vinagre de arroz	50 ml	0,66
ají nacional	100 gr	0,09
Ajo	30 gr	0,11
salsa de soya	100 ml	0,33
Sake	15 ml	0,35
Sal	1 gr	0
Agua	250 ml	0
Azúcar	15 gr	0,01
aceite de ajonjolí	30 ml	0,49
	Total receta	5,13
	Costo por pax	0,513

Tabla 4: Receta de Costos, Salsa Nem

Cambio de Sabor (10 pax)		
SORBETE DE MANDARINA		
Detalle	Cantidad	Costo
Jugo de mandarina	250 ml	0,38
ralladura de mandarina	2 gr	0,01
Cointreau	2 ml	0,11
Glucosa	9 gr	0,02
Azúcar	65 gr	0,05
Agua	30 ml	0
estabilizante	2 gr	0,03
Total receta		0,6
Costo por pax		0,06
Cambio de Sabor (10 pax)		
GELÉE DE COCO		
Detalle	Cantidad	Costo
Leche de coco	50 ml	0,39
agua	25 ml	0
glucosa	5 gr	0,01
azúcar	3 gr	0,002
colapez	1 gr	0,04
Total receta		0,442
Costo por pax		0,0442

Tabla 5: Receta de costos, Cambio de Sabor

Fuerte Caldo (10 pax)		
SOPA PHO		
Detalle	Cantidad	Costo
Huesos de res	2 kg	
Ajo	20 gr	0,08
Cebolla perla	100 gr	0,03
Jengibre	75 gr	0,25
Zanahoria	150 gr	0,09
cebolla puerro	100 gr	0,17
Salsa de pescado	200 ml	1,92
Salsa de soya	200 ml	0,65
Azúcar	50 gr	0,04
anís estrellado	2 gr	0,02
clavo de olor	2 gr	0,05
laurel	1 gr	0,01
pimienta en grano	1 gr	0
Sal	3 gr	0
	Total receta	3,31
	Costo por pax	0,331

Tabla 6: Receta de costos, Caldo Especiado

Fuerte Guarnición (10 pax)		
SOPA PHO		
Detalle	Cantidad	Costo
Lomo fino res	500 gr	4,55
fideo de arroz	200 gr	1,34
Cebolla perla	100 gr	0,03
cebolla paiteña	100 gr	0,02
cebolla de verdeo	100 gr	0,8
Cebollín	10 gr	0,08
Cilantro	10 gr	0,02
brotos de soya	100 gr	0,4
Albahaca	10 gr	0,06
ají nacional	70 gr	0,06
shitakes frescos	100 gr	2,01
shitakes secos	100 gr	4,71
aceite de ajonjolí	60 ml	0,97
sal	2 gr	0,001
pimienta negra molida	1 gr	0,001
	Total receta	15,052
	Costo por pax	1,5052

Tabla 7: Receta de costos, Sopa Pho montaje

Postre (10 pax)		
MACARONES		
Detalle	Cantidad	Costo
Nuez de cashew	250 gr	7,38
azúcar impalpable	250 gr	0,46
azúcar	250 gr	0,2
clara de huevo	190 gr	0,36
manga pastelera	1 unidad	
	Total receta	8,4
	Costo por pax	0,84

Tabla 8: Receta de costos, Macashews

Postre (10 pax)		
MOUSSE DE MARACUYA		
Detalle	Cantidad	Costo
Crema de leche	125ml	0,31
yemas de huevo	35 gr	0,12
claras de huevo	50 gr	0,06
Azúcar	100 gr	0,08
Colapez	2 gr	0,09
pulpa de maracuyá	125 ml	0,33
	Total receta	0,99
	Costo por pax	0,099

Tabla 9: Receta de costos, Mousse de Maracuyá

Postre (10 pax)		
SORBETE DE COCO		
Detalle	Cantidad	Costo
Leche de coco	250 ml	1,94
agua	100 ml	0
azúcar	35 gr	0,03
glucosa	25 gr	0,05
coco rallado	5 gr	0,06
estabilizante	1 gr	0,01
	Total receta	2,09
	Costo por pax	0,209

Tabla 10: Receta de costos, Sorbete de Coco

Postre (10 pax)		
CREMA DE CAFÉ		
Detalle	Cantidad	Costo
Crema de leche	100 gr	0,25
Café en grano	25 gr	0,44
	Total receta	0,69
	Costo por pax	0,069

Tabla 11: Receta de costos, Crema de café

Postre (10 pax)		
SALPICÓN EXÓTICO		
Detalle	Cantidad	Costo
Pina	250 gr	0,23
Mango	250 gr	0,88
Vaina de vainilla	2 gr	0,6
Limón	10 gr	0,01
albahaca morada	5 gr	0,2
lady fruit	10 gr	0,01
azúcar	10 gr	0,008
	Total receta	1,938
	Costo por pax	0,1938

Tabla 12: Receta de costos, Salpicón Exótico

COSTOS DEL MENÚ	
Costo por 10 pax	57,343
Costo por pax	5,7343

Tabla 13: Costos Totales

8. INFORME DE VENTAS, PRODUCCIÓN Y BAJAS

Ventas	Primera entrada	Segunda entrada	Cambio de sabor	Plato fuerte	Postre
1er día	16	16	16	16	18
2do día	15	15	15	15	17
3er día	9	9	9	9	10
4to día	16	18	16	16	18
5to día	10	12	10	10	12
6to día	7	9	7	9	7
Total ventas	73	79	73	75	82

Tabla 14: Informe de ventas

INVENTARIO PRIMERA ENTRADA							
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Vierne	Sábado	Domingo
Inventario Inicial	20	20	15	15	20	14	15
Ventas	0	16	15	9	16	10	7
Producción	0	11	15	14	10	11	0
Bajas	0	0	0	0	0	0	8
Inventario Final	20	15	15	20	14	15	0

Tabla 15: Inventario Primera Entrada

INVENTARIO SEGUNDA ENTRADA							
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Inventario Inicial	20	20	20	20	20	20	20
Ventas	0	16	15	9	18	12	9
Producción	0	16	15	9	18	12	0
Bajas	0	0	0	0	0	0	11
Inventario Final	20	20	20	20	20	20	0

Tabla 16: Inventario Segunda Entrada

INVENTARIO PLATO FUERTE							
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Inventario Inicial	20	20	15	15	20	14	15
Ventas	0	16	15	9	16	10	7
Producción	0	11	15	14	10	11	0
Bajas	0	0	0	0	0	0	8
Inventario Final	20	15	15	20	14	15	0

Tabla 17: Inventario Plato Fuerte

9. Resultados Financieros

RESULTADO DE VENTAS			
COSTO DE MENÚ POR PERSONA		5,73	
PVP POR PERSONA		19,95	
	Cantidad	Total Costo	Total PVP
Menús completos vendidos	73	418,29	1456,35
Extra Segunda Entrada	6	4,42	26,52
Extra Fuerte	2	6,08	12,16
Extra Postre	9	4,65	41,85
TOTAL	90	433,44	1536,88
Costos de Producción			
Requisiciones	Fecha	Número	Valor
1	12/10/2013	620	79,73
2	14/10/2013	622	175,83
3	15/10/2013	786	45,18
4	17/10/2013	787	109,88
5	18/10/2013	911	40
Trasferencia			
Valeria Córdova	14/10/2013	23496	0,95
(Fundas de Vacío)			
	Total		451,57

Tabla 18 Resultados Financieros

Devoluciones

Bodega	Fideo Arroz Ancho	600 gr	4,02
Bodega	Aceite Girasol	2 lt	4,96
Bodega	Aceite Ajonjolí	200 ml	3,25
Bodega	Café Grano	500 gr	8,82
Bodega	Lechuga Romana	1 kg	1,37
Pastelería	Crema de Leche	1,5 lt	3,75
Marcus	Cebolla de Verdeo	150 gr	1,2
Marcus	Pina	2 kg	1,8
Marcus	Mango	1,5kg	5,25
Total Devoluciones			34,42
Costo teórico del proyecto			422,88
Costo real del proyecto			417,15

Tabla 19: Devoluciones

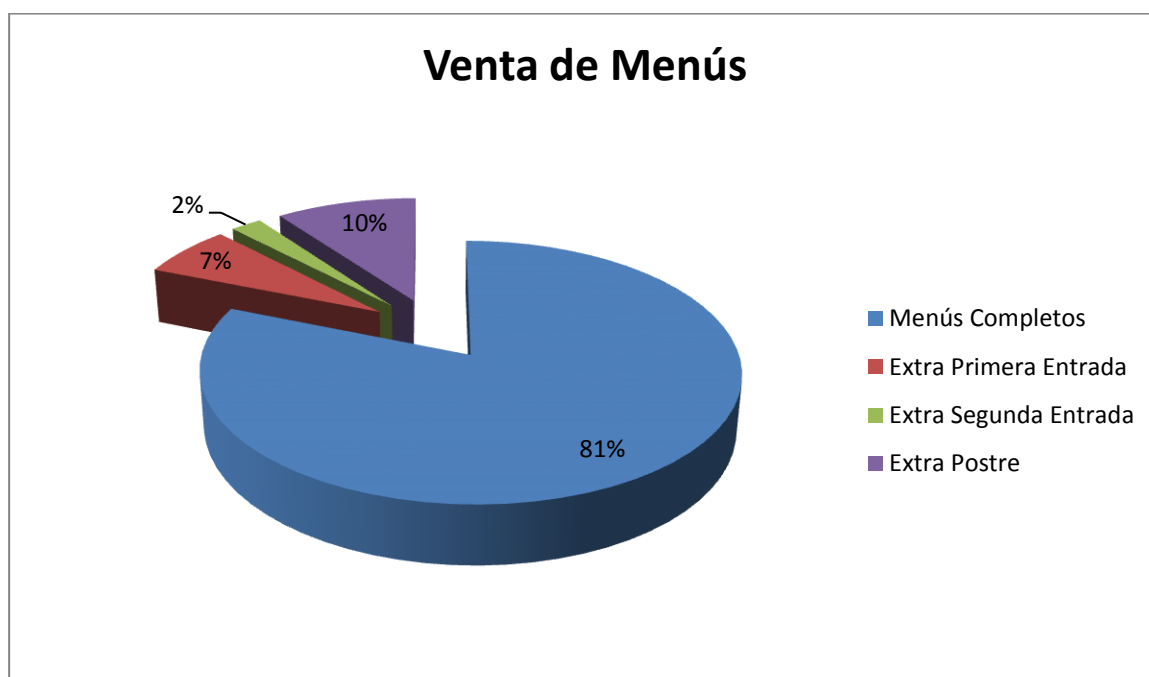


Ilustración 1: Venta del Menú

10.RESULTADOS FINALES

INGRESOS TOTALES	1480,76
FOOD COST TEÓRICO	28,72%
FOOD COST REAL	28,17%

Tabla 20 Resultados Finales

11.ANÁLISIS

- Podemos ver un desfase mínimo de 5,73 \$ en los costos reales del menú, el cual se debe a que en la degustación hubo restos de productos que no fueron devueltos y por el contrario se los guardó para ser utilizados en el menú. Por lo cual tenemos un costo teórico mayor al costo real.
- Podemos decir que el proyecto es bastante productivo y viable, ya que tenemos un food cost que no sobrepasa el 30% y por ende las utilidades son bastante interesantes y beneficiosas.
- Pese a ser una fusión, en la que sobresalen las técnicas francesas más que los productos Vietnamitas los que fueron mantenidos o bien reemplazados de acuerdo a las recetas típicas del mismo, fue muy bien vista por profesores, compañeros y clientes en general.

12. CONCLUSIONES

A pesar de ser una semana algo baja se logro vender un número de menús aceptable.

El menú y su temática tuvo una excelente aceptación, tanto del jurado en la degustación como de los comensales durante la semana de venta, que a pesar de no estar acostumbrados a ciertos gustos dentro de los cursos, logramos modificarlos para hacerlos más agradables para el paladar del cliente.

Las ventas del menú demuestran que la investigación y la modificación de las recetas fueron de agrado para los clientes, lo cual ha dejado una gran satisfacción en todos aquellos que aportaron en la creación de esta fusión vietnamita/francesa.

Ilustración 2 Conclusiones

13. RECOMENDACIONES Y COMENTARIOS

- Fue una excelente semana llena de arduo trabajo y diversión. Además, el personal dentro de la cocina, al prestarte una mano cuando sale el menú hace que todo se vuelva más agradable, rápido y sencillo.
- Es increíble como el personal en sala hace lo posible por vender tu menú y por ende tú nombre, lo cual hace de esta semana una gran oportunidad para demostrar el potencial que tienes y todo lo que puedes ofrecer.

- Es importante además, lograr contactarse con el cliente y satisfacerlo al máximo en su experiencia gustativa, ya que este es por quien estamos cada día tras los fogones y por quien deberíamos ir mejorando a diario.
- Creo que como cocineros no solo deberíamos preocuparnos por seguir una receta al pie de la letra, sino también por innovar, crear, fusionar y disfrutar de toda la experiencia gastronómica. Pienso, aún siendo muy joven y con poca experiencia, que la innovación es la fuente del éxito en esta profesión y podemos ver que el cliente está ansioso por algo nuevo, por tener algo más en su experiencia dentro un restaurante, por despegarse delicadamente de lo habitual pero siguiendo el mismo camino de lo tradicional.
- Creo que somos los únicos responsables del futuro de esta profesión, no solo como cocineros sino también como clientes. Exijamos y brindemos calidad siempre, luchemos para que mejore todo el sistema.

14. Bibliografía

Un Mundo para 3. (02 de mayo de 2012). Recuperado el 18 de 10 de 2013, de

Gastronomía Vietnamita:

<http://www.unmundopara3.com/2012/05/02/gastronomia-vietnamita/>

Alden, L. (2005). *The Cook's Thesaurus*. Recuperado el 03 de 11 de 2014, de Asian

Herb: <http://www.foodsubs.com/HerbsAsian.html>

Clark, H., & Miller, K. (3 de october de 2011). *CNN Travel*. Recuperado el 04 de 11

de 2014, de 40 delicious Vietnamese dishes:

<http://travel.cnn.com/explorations/eat/40-delicious-vietnamese-foods-217572>

Cuadras, S. (s.f.). Vietnam es el mayor productor mundial de Café robusta.

OrigenCafe.

Guides, I. (2012). *Vietnam*. London: Insight Guides.

Mora, G. J. (07 de 06 de 2010). *Gastronomía en Vietnam*. Recuperado el 18 de 10

de 2013, de Capítulo 1: La Gastronomía Vietnamita. Introducción:

<http://www.mailxmail.com/curso-gastronomia-vietnam/gastronomia-vietnamita-introduccion>

Summers, C. (25 de Enero de 2014). *NEWS Magazine*. Recuperado el 27 de

noviembre de 2014, de How Vietnam become a coffee giant:

<http://www.bbc.com/news/magazine-25811724>

Anexos Requisiciones

Issue Request : LA1310-00620 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 10/12/2013
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : MENU MARCUS DAVID SIMBANA
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
45028	0.28	NUEZ CASHEWS	Kilogram	1.00	1.00	36.64	36.64
				tostadas saladas			
9005	12.75	AZUCAR MICRO IMPALPABLE	Kilogram	1.00	1.00	1.84	1.84
55001	1,186.0	HUEVOS	Each	60.00	60.00	0.12	7.00
9001	59.28	AZUCAR	Kilogram	3.00	3.00	0.80	2.40
36040	0.32	COLAPEZ	Kilogram	0.03	0.03	43.93	1.32
57005	69.98	CREMA LECHE	Liter	1.00	1.00	2.50	2.50
				crema de leche de la pasteleria 30% grasa			
67012	2.55	PULPA MARACUYA	Kilogram	1.00	1.00	2.62	2.62
70015	1.22	GLUCOSA	Kilogram	0.25	0.25	1.88	0.47
70016	0.19	GLUCOSA ATOMIZADA	Kilogram	0.33	0.33	2.52	0.83
70010	0.06	ESTABILIZANTE SORBETE	Kilogram	0.02	0.02	13.50	0.27
36062	7.46	LECHE COCO	Liter	1.60	1.60	7.75	12.40
				4 latas			
36039	0.70	COCO RALLADO	Kilogram	0.10	0.10	12.26	1.23
44051	9.12	PINA HAWAIANA	Kilogram	1.00	1.00	0.90	0.90
44029	5.74	MANGO	Kilogram	1.00	1.00	3.50	3.50
37009	0.13	VAINA DE VAINILLA	Kilogram	0.01	0.01	300.00	3.00
36061	0.10	LADY FRUIT	Kilogram	0.25	0.25	5.70	1.43
44028	2.70	MANDARINA	Kilogram	0.30	0.30	2.50	0.75
59012	0.11	COINTREAU	Liter	0.01	0.01	52.80	0.63
Total:						79.73	

Issue Request : LA1310-00622 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 10/14/2013
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : MENU MACUS DAVID SIMBANA
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
14003	6.66	CERDO CARNE MOLIDA	Kilogram	1.00	1.00	7.75	7.75
61010	0.00	CAMARON PELADO 41-50	Kilogram	1.50	1.50	9.66	14.49
61011	3.52	CANGREJO CARNE	Kilogram	1.50	1.50	20.00	30.00
83010	8.19	AJO PELADO	Kilogram	0.40	0.40	3.75	1.50
83051	2.10	JENGIBRE	Kilogram	0.50	0.50	3.40	1.70
36120	1.12	SALSA PESCADO	Liter	0.75	0.75	9.60	7.20
1010	0.12	ACEITE AJONJOLI	Liter	0.50	0.50	16.23	8.12
1013	14.02	ACEITE GIRASOL	Liter	2.00	2.00	2.48	4.96
83008	8.55	AJI ROJO NACIONAL	Kilogram	1.00	1.00	0.90	0.90
40012	6.67	CILANTRO	Kilogram	0.30	0.30	1.50	0.45
44006	0.70	CANA AZUCAR	Kilogram	1.00	1.00	2.00	2.00
83026	21.95	CEBOLLA BLANCA	Kilogram	0.50	0.50	0.90	0.45
83027	0.85	CEBOLLA CHINA	Kilogram	0.30	0.30	8.00	2.40
83028	0.50	CEBOLLA DE VERDEO	Kilogram	0.30	0.30	8.00	2.40
83029	61.64	CEBOLLA PAITENA	Kilogram	0.50	0.50	0.18	0.09
83030	123.84	CEBOLLA PERLA	Kilogram	1.50	1.50	0.28	0.42

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83031	16.40	CEBOLLA PUERRO	Kilogram	0.50	0.50	1.69	0.84
40008	1.65	CEBOLLIN	Kilogram	0.20	0.20	8.00	1.60
23004	0.57	CHAMPINON SHITAKE FRESCO	Kilogram	0.20	0.20	20.10	4.02
39001	0.50	FIDEO ARROZ ANCHO	Kilogram	1.00	1.00	6.69	6.69
36058	0.44	HOJA ARROZ	Kilogram	0.75	0.75	29.41	22.06
58019	0.50	LECHUGA ROMANA	Kilogram	0.15	0.15	1.37	0.21
40024	0.61	MENTA FRESCA	Kilogram	0.15	0.15	6.00	0.90
59048	0.60	SAKE X LITRO	Liter	0.03	0.03	23.20	0.70
15017	16.10	RES HUESO	Kilogram	5.00	5.00	2.30	11.50
83093	194.42	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	0.40	0.40	0.60	0.24
83021	0.82	BROTOS SOYA	Kilogram	0.50	0.50	3.96	1.98
15023	2.50	RES LOMO FINO S/LIMPIAR (AULA)	Kilogram	3.00	3.00	9.10	27.30
41001	15.10	FLOR COMESTIBLE VARIAS	Each	1.00	1.00	8.00	8.00
40002	1.35	ALBAHACA FRESCA	Kilogram	0.10	0.10	6.00	0.60
40004	0.10	ALBAHACA MORADA	Kilogram	0.10	0.10	40.00	4.00
31060	37.69	SAL CRISAL	Kilogram	0.50	0.50	0.33	0.17
31054	0.26	PIMIENTA NEGRA GRANO	Kilogram	0.05	0.05	3.84	0.19
						Total:	175.83

Imagen 19: Requisición 622

Issue Request : LA1310-00911 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 10/18/2013
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : MENU MARCUS DAVID SIMBANA
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
58019	0.80	LECHUGA ROMANA	Kilogram	2.00	2.00	1.37	2.74
36029	0.40	CHAMPINON SHITAKE SECO	Kilogram	0.10	0.10	47.08	4.71
57005	14.50	CREMA LECHE	Liter	1.00	1.00	2.50	2.50
						ALPINA 33% GRASA	
12005	0.00	CAFE GRANO (DELI)	Kilogram	0.50	0.50	17.64	8.82
36062	2.00	LECHE COCO	Liter	1.60	1.60	7.75	12.40
70015	0.62	GLUCOSA	Kilogram	0.10	0.10	1.88	0.19
44028	1.50	MANDARINA	Kilogram	0.20	0.20	0.87	0.17
36120	1.53	SALSA PESCADO	Liter	0.25	0.25	9.60	2.40
9001	14.60	AZUCAR	Kilogram	0.50	0.50	0.80	0.40
9005	2.75	AZUCAR MICRO IMPALPABLE	Kilogram	0.50	0.50	1.84	0.92
70002	0.00	AGAR AGAR	Kilogram	0.01	0.01	147.00	0.74
39001	1.50	FIDEO ARROZ ANCHO	Kilogram	0.60	0.60	6.69	4.02
						Total:	40.00

Imagen 20: Requisición 911