

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio De Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

**Proyecto Restaurante Marcus Apicius:
“Frutos del Mar” Inspiración Esmeraldeña**

Ana Julia Quiñones Oviedo

Claudio Ianotti, Chef. Director de Tesis

Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título de Lcda. en Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Quito, noviembre 2014

Universidad San Francisco de Quito

Colegio de Hospitalidad Arte Culinario y Turismo

HOJA DE APROBACIÓN DE TESIS

**Proyecto Restaurante Marcus Apicius:
“Frutos del Mar” Inspiración Esmeraldeña**

Ana Julia Quiñones Oviedo

Claudio Ianotti, Chef,

Director de la Tesis

Claudio Ianotti, Chef,

Director Académico del Colegio de Hospitalidad,
Arte Culinario y Turismo

Mauricio Cepeda, Máster en Administración Hotelera,

Decano del Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario
y Turismo

Quito, noviembre del 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: Ana Julia Quiñonez Oviedo

C. I.: 1311503294

Fecha: Quito, Noviembre, 2014.

DEDICATORIA

“Con todo mi cariño y mi amor para las personas que hicieron todo lo posible para que yo pudiera realizar mis sueños que alguna vez pensé inalcanzables, gracias por motivarme para seguir adelante y darme su apoyo cuando estaba a punto de rendirme a ustedes Jesús Alexander Obando, Ana Julia Oviedo y Alondra Quiñones por siempre los guardare dentro de mi corazón el más grande agradecimiento, los amo familia.”

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi agradecimiento a mi Director de Tesis Chef, Claudio Ianotti por demostrarme su confianza, apoyo y respaldo en todos los problemas que se cruzaron durante mi periodo en la USFQ, pues fue un amigo y líder en muchas decisiones que tome en mi vida profesional. De igual manera al Chef David Harrigton, por compartir conocimientos de la cocina y experiencias en el área del catering conmigo. Me llevo un gran regalo, muchos recuerdos gratificantes de los años tan bonitos que pase en la familia que crearon para mí en la USFQ, Dios les bendiga hoy y siempre.

RESUMEN

La comida ecuatoriana es una cocina que ha ido creciendo con el paso de los años, pero además de crecer ha ido guardando los más grandes secretos del sabor y de su historia tras cada uno de sus platos. Es muy poca la información que tenemos como ecuatorianos sobre nuestras raíces o nuestras tradiciones. Ha sido sin duda difícil encontrar este tipo de información debido a que la mayoría de esta se la obtiene gracias a la literatura oral de nuestro país. Es así como la cocina en la costa tiene sus distintas recetas y sus varias formas de preparación. Con este menú eh propuesto rescatar lo más tradicional, con las recetas que desde niña recuerdo y que quiero darles un giro para que cada ecuatoriano conozca y pruebe, además de brindarle un valor propio a lo nuestro para demostrar que la comida ecuatoriana tiene historia, sabor, tradición y estilo.

ABSTRACT

The Ecuadorian food is a type of cuisine that has been growing along the years with each year that it has pass, but further than it has been saving the greatest secrets of taste and history of each one of the dishes that we have. It is little the amount of information that we have as Ecuadorians, about our traditions or about our heritage. There is no doubt that it has been difficult to find this kind of information because most of these information it is obtained by the oral Literature of each town or city, even of each person. That's why the west cuisine, the sea cuisine has it different perspectives and types of recipes, witch along the time it is personalized by each cooker. With this menu I want to propose a new perspective of our cuisine and also rescue the more traditional memories that I have since I was a child. Beside I think it is important to let know each Ecuadorian that our food worth here and outside, we have to give excellent food and so we can give to our country an added value over everything, and with that we can demonstrate to everyone that the Ecuadorian cuisine has an history, tradition and some kind of style.

Tabla de contenido

1	Introducción.....	14
2	Tema y Justificación.....	16
3	Metodología de la Investigación.....	17
4	Recursos empleados	18
5	Capítulo 1	19
5.1	Historia.....	19
5.2	Características de la comida de la costa.....	20
5.3	Cultura costeña	21
5.4	Investigación de los platos	22
5.5	Degustación	25
5.6	Explicación del menú.....	25
5.6.1	Primera entrada.....	25
5.6.2	Segunda entrada.....	26
5.6.3	Plato fuerte.....	26
5.6.4	Postre	27
6	Capítulo II.....	28

6.1	Equipos	28
6.2	Utensilios	28
6.3	Menú propuesto	30
6.4	Detalle de técnicas empleadas en el menú	31
7	Capítulo III	34
7.1	Ejecución del menú.....	34
7.2	Informe de ventas.....	34
7.3	Inventarios	35
7.4	Costos.....	37
7.4.1	Costo teórico.....	37
7.4.2	Costo requisiciones.....	41
7.4.3	Costos reales	41
7.5	Comparación y resultados.....	42
7.6	Recetas estándar.....	43
7.7	Presupuesto empleado en la tesis.....	51
7.8	Conclusiones	51
7.9	Recomendaciones	52
8	Índice de palabras	53
9	Bibliografía.....	54
10	Anexos.....	55
10.1	Fotos menú.....	55

10.2	Fotografías de platos	56
10.3	Fotos mise en place	60
10.4	Fotos equipos	65
10.5	Fotos de la Cava.....	66

LISTA DE TABLAS

Tabla 1.	Informe de ventas, Producción y Bajas	34
Tabla 2.	Inventario Primera Entrada.....	35
Tabla 3.	Inventario Segunda Entrada	36
Tabla 4.	Inventario Plato Fuerte y Postre	37
Tabla 5.	Menu Costo Teorico Frutos del Mar	41
Tabla 6.	Requisiciones.....	41
Tabla 7.	Ingreso de Ventas	41
Tabla 8.	Resumen de costos	42
Tabla 9.	Comparación y Resultados	42
Tabla 10.	Receta Estándar Primera Entrada	44
Tabla 11.	Receta Estándar Segunda Entrada.....	46
Tabla 12.	Receta Estándar Plato Fuerte.....	48
Tabla 13.	Receta Estándar Postre	50

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Arte del Menú.....	55
Ilustración 2. Cazuela de Verde y Albacora acompañado con limón y ají.....	56
Ilustración 3. Cazuela de Verde y Albacora acompañado con limón y ají.....	56
Ilustración 4. Carapacho de cangrejo relleno	57
Ilustración 5. . Carapacho de cangrejo relleno	57
Ilustración 6. Ensumacao De Mariscos	58
Ilustración 7. . Ensumacao De Mariscos	58
Ilustración 8. Montaje Postre.....	59
Ilustración 9. Postre	59
Ilustración 10. Cazuela de verde.....	60
Ilustración 11. Cazuela de Verde.....	60
Ilustración 12. Cazuela de Verde.....	60
Ilustración 13. Cangrejos.....	61
Ilustración 14. Cangrejos.....	61
Ilustración 15. Coccion de Cangrejos.....	61
Ilustración 16. Cazuela	62
Ilustración 17. Mise en Place de Mariscos. Ensumacao.....	62
Ilustración 18. Mise en Place Cazuela.....	62
Ilustración 19. Mise En Place y Peso de Mariscos en porcion	63
Ilustración 20. Mise en place de Mariscos	63
Ilustración 21. Helado de Cocada Blanca.....	63
Ilustración 22. Prepoaracion Postre	64
Ilustración 23., Horneado de Torta de Mqueño.....	64

Ilustración 24. Horno	65
Ilustración 25. Honro Pasteleria	65
Ilustración 26. Cava.....	66
Ilustración 27. Cava. Montaje de Mesa	66
Ilustración 28. Cava. Montaje de Mesa	66
Ilustración 29. Cava. Menu.....	67
Ilustración 30. Cava. Panel de Jueces.....	67
Ilustración 31. Cava.....	67
Ilustración 32. Cava.....	68
Ilustración 33. Cava. Panel de Jueces.....	68

1 Introducción

La Universidad San Francisco de Quito tiene dentro de sus instalaciones el Restaurante Marcus Apicius en donde ponen a todos sus estudiantes a prueba sobre todos los conocimientos adquiridos durante cuatro años y medio de preparación académica del más alto nivel. La cocina ha tenido su desarrollo durante miles de años para que durante su evolución cada una de las cocinas encuentre una identidad y su peculiaridad. A raíz de todo esto es lo que eh querido trabajar en el menú propuesto “Frutos del Mar” Inspiración Esmeraldeña que nace de la idea misma de conocer nuestros productos y conocer las técnicas culinarias que giran alrededor de todo el mundo y aplicarlas en nuestra cocina para así poder utilizar todos nuestros productos como inspiración en lo que se refiere una nueva gama de cocina de alto nivel.

La idea parte de mi fascinación con la comida del mar teniendo en cuenta que lo primordial e importante en este menú era mantener el sabor y técnicas básicas de la comida esmeraldeña, aportando de esta manera elegancia a los platos tradicionales con la misma sazón y calidez de esta región para así dar a conocer a los clientes algo innovador y delicioso. Además eh querido demostrar y aportar con los conocimientos adquiridos y creatividad junto a la innovación puestas en marcha.

Para poder cubrir todos estos aspectos hay que tener en cuenta que la provincia verde de Esmeraldas es una ciudad costera ubicada al noreste del Ecuador la cual cuenta con un puerto marítimo muy importante en el cual se asienta en el margen izquierdo junto a la desembocadura del río Esmeraldas en el océano Pacífico, es por esta razón que esta ciudad permite a los habitantes poder conseguir frutos del mar frescos y de buena calidad,

prácticamente del mar a la mesa, con los cuales elaboran sus exquisitos platos y sus grandes preparaciones.

La comida esmeraldeña, tiene mucha riqueza cultural y pesquera ya que posee variedad de mariscos, además de ser grandes productores de plátano verde y coco, ingredientes que hacen de la comida esmeraldeña tenga sabores muy particulares y deliciosos. Sus platos son diversos ya que contienen variedad de carnes tales como el pescado, carnes de monte, coco, plátano verde, maduro y hierbas como la chillangua que es conocido como una variedad del cilantro, que tradicionalmente es usado en su comida la y muy importante en la preparación de varios platos tales como el tapado, encocado, pusandao (carne serrana) y muchas delicias más.

2 Tema y Justificación

El tema seleccionado fue elegido a raíz de comenzar las últimas prácticas culinarias en el Restaurante Marcus de la Universidad San Francisco como idea de la elaboración y preparación de un menú ecuatoriano. Esmeraldas es la provincia que me ha dejado de legado el principal gusto dentro de la cocina, los mariscos y sus sabores son con los cuales me identifico porque son los que más llaman mi atención y gusto.

Como objetivo me planteo rescatar los mejores frutos del mar que la costa ecuatoriana puede brindarnos así como demostrar la frescura y las recetas que no se conocen mucho, de la misma manera demostrar que nuestra comida se presta para ser cocina de alto rango y con reconocimientos no solo por su sabor sino por su presentación, sus colores y su versatilidad en todo ámbito que puede llegar a gustar a todos.

De igual manera nace como parte de mi inspiración por investigar más la cocina y sus raíces, sus orígenes y dar a conocer la comida de la provincia verde que muchas veces puede ser una provincia pequeña pero es muy rica en su comida, en sus tradiciones y en su gente.

3 Metodología de la Investigación

Esta tesis se realizó con una base de investigación teórica y por consiguiente ese tipo de metodología de la investigación científica. Para poder obtener información de los platos típicos y de sus variaciones eh realizado una investigación sobre sus ingredientes característicos, de su historia y de los productos que utilizan además de su cultura como tal para de esta manera poder elaborar un menú variado y representativo de la zona.

Posterior a eso, se hizo este menú práctico y experimental debido a que las ideas tuvieron que ser plasmadas en los platos, la ejecución de los mismos y la posterior difusión y venta del menú, con varias pruebas y degustaciones previas a la aprobación del panel de jueces que evaluarían la forma de representación y conservación de sabores a lo largo del menú que se identifique con su nombre ‘Frutos del Mar: Inspiración Esmeraldeña’.

4 Recursos empleados

Como recursos que utilicé a lo largo de la elaboración y planificación de esta tesis fueron páginas de internet, libros de cocina ecuatoriana, versiones de tradición oral de gente conocida en la provincia, además de todo lo que de niña me inculcaron y enseñaron en la cocina costeña. Además que siempre a lo largo de mi carrera ha sido valioso el aporte de varios maestros en mi enseñanza y aprendizaje sobre cultura y cocina de cada una de las provincias del Ecuador.

Por otro lado para la ejecución del menú y de las ideas las instalaciones utilizadas fueron las del Restaurante Marcus y las diferentes cocinas de la Universidad San Francisco sin que estas fueras algún obstáculo para desarrollarme, sino al contrario encontrando en estas todas las facilidades para poder crear. Y en cuanto a los ingredientes que necesité durante mis prácticas se obtuvieron por parte del departamento de Bodega de las cocinas de la Universidad San Francisco por medio de requisiciones planificadas y anticipadas.

5 Capítulo 1

5.1 Historia

Esmeraldas es un provincia que se encuentra al norte de nuestro país en la región costera que tiene como océano cercano el océano Pacífico. Es más conocida como la provincia verde por sus grandes plantaciones de plátano que desde el aire nos permite apreciar la gran cantidad de verde debido a las hojas de este árbol que es el que da uno de los frutos que el Ecuador más exporta. Es una provincia rica en productos ya que el banano no es el único producto que los esmeraldeños cultivan sino también el cacao, el café y los camarones de la provincia son de los productos más característicos. Esmeraldas desde siempre ha sido un a provincia con gran potencial y entre las más destacadas por su turismo y crecimiento económico proveniente de la sierra y la exportación, cuenta con las mejores playas de toda la costa ecuatoriana muy apreciada por todos los ecuatorianos y además es uno de los puertos más importantes del país. Esta provincia es una de las pocas que en nuestro país tiene descendencia afroamericana y es la mayoría de su población, debido a que históricamente estos fueron personas que a raíz de un naufragio de un bote que llevaba esclavos estos llegaron nadando a la costa y se establecieron ahí, además que encontraron un gusto peculiar debido a la similitud en cuanto a condiciones climáticas de África. Es importante mencionar que esta no es la única llegada de las personas afroamericanas debido a que años después también existió la llegada de muchas personas que escaparon de las minas de ¹Barbados sucediendo así la segunda llegada de personas afroamericanas a la costa.

¹ Barbados: Estado soberano insular situado entre el mar Caribe y el océano Atlántico que integra las Antillas Menores.

La ciudad de Esmeraldas, capital de la provincia de Esmeraldas tiene muchos sitios turísticos que la hace encantadora, existe el famoso barrio de Las Palmas que es un barrio en donde hay mucho movimiento de negocios turísticos así como también de bares, discotecas y restaurantes que le dan cierto encanto al barrio y que agrada a los turistas de todas partes. Dentro de algunos sitios por recorrer encontramos las Selvas Vírgenes, a la comunidad de los Indígenas ²Cayapas que son los primeros habitantes de esta provincia antes de la llegada de los esclavos afroamericanos y que todavía se puede encontrar vestigios de estas comunidades, la zona arqueológica La Tolita y diversas islas que son ricas en flora y fauna.

5.2 Características de la comida de la costa

La comida de la costa ecuatoriana es muy rica en carbohidratos así como también en sabor, que guarda una gran historia como la mayoría de los platos ecuatorianos. Esmeraldas no es la excepción de esta tradición ecuatoriana, en esta provincia podemos encontrar de los mariscos más frescos que hay y más variados. Su dieta está basada en marisco, plátano verde por supuesto y coco. Estos son ingredientes que hacen que la gastronomía de Esmeraldas sea distinta además que las personas que viven aquí han sabido dar sabio uso de estos productos para hacer distintiva su cocina. La mayoría de sus platos incluyen pescados, coco, plátano verde, maduro, ³chillangua para la preparación de sudados, encocados, pusandao entre otras delicias.

² Cayapas: grupo étnico indígena que habita en la zona selvática del noroeste de Esmeraldas sobre la costa norte de Ecuador

³ Chillangua: Tipo de cilantro de la costa que se da en climas calientes.

El coco es uno de sus productos más importantes debido a que con el coco se elabora uno de los platos más típicos que es el encocado⁴, así como también la refrescante agua de coco o el batido de coco que para los climas calientes es un excelente refresco. No podemos dejar de lado el encocado que es una bebida que la gente de la provincia verde preparada a base del jugo de coco adicionándole aguardiente para tener una bebida alcohólica. Hablando un poco del encocado como plato típico lo preparan de camarón, pescado, cangrejo, entre otros y se preparan todos estos mariscos que ha reposado en este jugo siempre acompañados de lo que mejor saben preparar una porción de patacones, empanadas, bolones de verde o plato frito.

Sin embargo, no hay que dejar de lado la riqueza y exquisitez en la preparación de dulces en donde tenemos las cocadas que son dulces insignias de la provincia que existen de varios colores para dar variedad visual y es un dulce muy comercializado para dar sustento económico a muchas familias que se dedican a la preparación de las cocadas, además es muy tradicional la torta de ⁵maqueño dulce a la cual se le adiciona harina, leche, esencia de vainilla y pasas para consumirla, esta también el queso de piña, la chucula, entre otros que gustan muchos a los habitantes y a los turistas.

5.3 Cultura costeña

La cultura esmeraldeña es una cultura muy conocida por su amabilidad y trato, siempre rodeados de música alegre y de amistad, por un factor histórico que la esclavitud les dejó a

⁴ Encocado: plato típico de la costa que consiste de pescado cocinado en una deliciosa salsa de coco.

⁵ Maqueño: Tipo de Plátano dulce.

quienes llegaron a poblar esta zona. Esmeraldas es una ciudad muy importante económicamente e influyente, en esta tierra que es muy versátil se permite la producción del banano, el cacao, el arroz, el maíz, la palma africana, la albahaca y muchas frutas tropicales como el coco, la naranja, entre otros. Es además una provincia en donde siempre las personas han buscado la forma de subsistir y le han sacado provecho a lo que la naturaleza les ha brindado, como por ejemplo de aquí se saca la madera del chanul, la balsa, el laurel, el guayacán y el tangare. Por otra parte en la ganadería es muy importante la crianza del ganado vacuno y porcino como una de las mejores carnes que hay. Y por último, pero no menos importante el sector pesquero que es el sector más importante que brinda la comida y fuentes de ingresos a muchas familias de pescadores que día a día van a conseguir el pescado más fresco en el mar a tempranas horas en las mañanas destacándose entre los pescados más representativos de la zona la corvina, el pargo⁶, la ⁷lisa y el atún.

5.4 Investigación de los platos

La cazuela es un plato que se lo ha preparado en todas las provincias de la costa ecuatoriana y cada una de estas ha ido aportando algo nuevo a este plato tradicional. En muchos lugares varia el recipiente en el que se lo prepara pero nace su nombre debido a que no se lo prepara en una olla sino directamente en el plato que va a ser servido. Aunque tradicionalmente siempre ha sido servido en un recipiente de barro. Las provincias que más destacan por esta creación son Esmeraldas, Manabí y Guayaquil. Si bien es cierto que muchos de los platos que son de la cocina ecuatoriana han sido influencia o vestigios de las

⁶ Pargo: Pez marino parecido al pagel, de hasta 50 cm de longitud, con el dorso y los flancos rosados y el vientre plateado; su carne es comestible.

⁷ Lisa: Pez de hasta 70 cm de longitud, cuerpo robusto, escamas grandes, dos aletas dorsales bastante separadas, sin dientes y con el labio superior muy grueso; suele vivir en el mar y a veces se adentra en aguas dulces.

épocas de la independencia, la preparación de la cazuela es algo muy nuestro y que no tiene influencia alguna de ningún lado externo o país de la conquista. Este plato es muy característico por la utilización del verde rallado con maní, achiote, y pescado que lo hacen único. La cazuela no siempre se llamó así, en inicios era conocida como la torta de verde por la costra que se forma encima con el verde rallado. Es un plato que guarda mucha historia, en donde en ese tiempo las encargadas de su preparación eran las hijas solteras de las familias y a partir de las diez de la mañana ellas eran las encargadas del almuerzo diario y responsables de que la cazuela se sirva a toda la familia. Como siempre ha sido los pescadores salían en horas muy temprano en la mañana para buscar el pescado más fresco y después cada una de las mujeres preparaba algo distinto para la cazuela, en esos tiempos se tostaba el maní y luego se lo molía, y el aderezo básico del sabor siempre ha sido comino tostado, cilantro, pimienta, sal, aceite, agua. La forma de cocción de la cazuela era poner toda la mezcla en el recipiente con el pescado y tapar con una lata para después poner el recipiente encima de carbones encendidos y que exista una cocción lenta, actualmente esta preparación se la realiza directamente en el horno.

El ⁸ensumacao de mariscos es un plato inventado o creado por alguien posterior a el encocado, se le conoce como el afrodisíaco de Esmeraldas o la cuchara levanta muertos, este es un plato a base de un caldo de mariscos con jugo de coco y maní a quien atribuyen su creación en el año de 1978 al señor Omar Muñoz quien es conocido ahora por su plato que ha llegado a todo lado. Es más actualmente es uno de los platos preferidos por muchos ecuatorianos que se lo comercializa a varios países como Estados Unidos, España, Alemania, Italia y se lo vende en presentación de congelado para preservación de la calidad. El nombre surge debido a que todos los platos esmeraldeños terminan con “ao” y

⁸ Ensumacao: caldo de mariscos con zumo de coco y maní

el creador del plato no quería que su creación sea la excepción. El plato tiene varios mariscos entre ellos, langostinos, picudo, calamar, almeja, ⁹patadeburro, cangrejo azul y langosta, además siempre lleva agua de camarón, verde picado, maní licuado y chillangua. La preparación no es muy complicada y es de corta duración debido a que no queremos que los mariscos salgan duros y sean difíciles de comer, sino por el contrario que tengan una textura delicada.

La cocada es un postre muy tradicional de Esmeraldas, este postre proviene desde España más conocido como un postre a base de dulce de coco y azúcar o panela. En el caso de la cocada Esmeraldeña es un postre que está elaborado en base de un almíbar de coco, huevo hilado, y agua rica. Este dulce es la fuente de ingresos de muchas personas de la provincia, ya que muchísimas personas se dedican a la elaboración de este dulce. Es tan versátil que no existe solo la tradicional sino también en hoja, con maní, cocada blanca, entre otros. Este dulce nace de la mezcla del coco rallado con la miel de la panela. Se lo prepara en pailas de bronce a altas temperaturas con leña, es importante raspar el coco, remover la masa, cortar y embalar para la venta y requiere la mano de obra de varias personas, es decir se ha convertido en un negocio netamente familiar en donde cada persona mantiene su oficio en la cadena de producción. En sus inicios este dulce se comercializaba en conchas de coco, hoy por hoy eso ha cambiado y su venta es en fundas plásticas o bandejas al por mayor. Este dulce es muy antiguo en Ecuador pero no hay una fecha exacta de registro que nos dé una pauta desde cuando existe

⁹ PatadeBurro: Tipo de caracol ecuatoriano que vive en el océano.

5.5 Degustación

La degustación fue realizada en la Cava del Restaurante del Marcus con los jueces Claudio Ianotti, David Harrington, Homero Miño y Ana Teresa Pérez con la degustación del proyecto estudiantil: 'Frutos del Mar: Inspiración Esmeraldeña'. Obtuvimos resultados muy buenos en los cuales no se realizaron cambios en el menú, en cuanto a sabores y presentaciones el único consejo mandatorio fue el cambio de la vajilla elegida en donde después se procedió a la venta del menú en la siguiente semana que coincidió con la semana de las universidades y no se pudo vender el menú durante tres días, pero pese a todo el menú fue un gran éxito vendiéndose más de 180 menús en toda la semana bajo reservas teniendo grandes expectativas.

5.6 Explicación del menú

5.6.1 Primera entrada

Cazuela de verde y albacora

Para la cazuela de verde lo que se hizo fue rallar el verde y utilizar una paila grande como lo suelen hacer tradicionalmente para proceder a hacer el refrito en aceite. Teníamos rallado el verde por separado y el maní molido que se lo hizo con un mixer de inmersión y se mezcló los diferentes condimentos para obtener una masa. Para triturar el plátano utilice un procesador. Realice un fondo para la cocción de la cazuela y al final puse el relleno de

la albacora. Para el ají que acompaño mi plato utilice una licuadora y aderece con agua, limón y sal como lo hacen tradicionalmente.

5.6.2 Segunda entrada

Carpacho de Cangrejo relleno

Para el carpacho es fundamental matar a los cangrejos en la preparación sumergiéndoles en una olla con agua caliente y sal después de haberlos limpiado para dejar cocinar. Cuando esto está listo se separan sus patas y se limpia la carne de cangrejo para que no quede residuos de cangrejo, y con esta carne se agregan los demás ingredientes para obtener el sabor requerido.

5.6.3 Plato fuerte

Ensumacao de Mariscos

Este es un plato que se compone de sopa de coco, verde, maní acompañados de frutos del mar como camarón, calamar, almejas, mejillones y se sirve simplemente con aguacate y arroz. Se debe dejar hervir la leche de coco con el maní el verde y el ajo para que el verde se cocine en todos estos sabores y agregando la cebolla y los condimentos debemos tritararlo con la ayuda de un mixer de inmersión hasta obtener un líquido semi-espeso que va a tener esta consistencia por el verde cocinado. Tenemos que tener un especial trato con los mariscos y siempre hay que tenerlos bien lavados y comprobar que ninguno este dañado verificándolo mediante el olor. Salteamos los langostinos, camarones,

almejas y mejillones al final el calamar que es el marisco que más rápido se cocina y queremos evitar que quede con una textura pegajosa para después servir con arroz y aguacate.

5.6.4 Postre

Mousse de chocolate y tamarindo sobre torta de maqueño, queso de pina y helado de cocada blanca

Para el helado de cocada blanca se realiza una crema inglesa, este es un plato no muy tradicional pero la cocada sin embargo es un dulce muy común y consumido en varios lugares y con mejor recepción en Esmeraldas, posterior a estos utilizamos pulpa de coco que es el sabor de la cocada con coco rallado fresco para poner la mezcla en la máquina de helados y dejar hasta obtener la textura deseada.

Para el mousse se derrite chocolate a baño maría y se tiene aparte el jugo de tamarindo con las yemas, luego se mezclan estas preparaciones con la crema semi-batida a punto de mousse y las claras de huevo. Para el pastel se hace un puré de maqueño y se bate la mantequilla con el azúcar, el polvo de hornear, la maicena, los huevos y el puré como un biscocho básico y se hornea a 200 grados centígrados por 45 minutos. Para este armado se enfría la torta y se extiende el mousse en la superficie.

El queso de piña es una preparación en donde se cocina la pulpa de piña con azúcar hasta que suelte hervor y agregamos colapez para obtener una textura de queso y servir en pequeños círculos.

6 Capítulo II

6.1 Equipos

Para la preparación de todo el menú se utilizaron varios equipos que figuran en la lista siguiente:

- Máquina para hacer helados
- Horno de pastelería
- Batidora Kitchen Aid
- Cocina
- Licuadora
- Refrigeradora
- Congelador
- Mesas de trabajo de acero inoxidable
- Microondas
- Procesador de Alimentos
- Horno convencional

6.2 Utensilios

Para la ejecución de todo el menú utilizamos como utensilios varios entre estos:

- Rallador manual para el verde

- Paila grande para la cocción
- Mixer de inmersión
- Tablas de picar verde y azul
- Cuchillo de Chef
- Para el servicio y la cocción de la cazuela se utilizaron mini cazuelas
- Cucharas de porcelana para las salsas
- Olla grande para cocción de fondo
- Tarrinas plásticas para el mise en place
- Platos de vidrio
- Platos en forma de pescado
- Paltos de base triangular
- Espátula pastelera
- Puntilla
- Batidor
- Espátulas
- Cucharetas
- Cucharones
- Guantes de horno
- Cucharas
- Platos
- Bowls

6.3 Menú propuesto

Primera entrada

“Al son de mi marimba”

Cazuela de verde y albacora

Segunda entrada

“Colores de mi falda”

Carapacho de cangrejo relleno.

Plato fuerte

“El sazón de la Negrita”

Ensumacao de mariscos acompañado con arroz.

Postre

“Sabor tropical”

Mousse de chocolate y tamarindo sobre torta de maqueño, queso de pina y helado de cocada blanca

6.4 Detalle de técnicas empleadas en el menú

- Brunoise
- Juliana
- Semibatido de Mousse
- Rallar
- Cortar
- Picar
- Batir
- Saltear

Se utilizó brunoise para dar textura al ají con el fin de dar una sensación distinta en boca.

La manera de limpiar a los cangrejos se basa en la eliminación de cualquier tipo de bacteria, quitándole el lodo y las impurezas del cangrejo, hay que tener mucho cuidado ya que los cangrejos están vivos y de no tener precaución podrían morderlos con las pinzas.

Se utilizó la técnica de limpieza manual para matar a los cangrejos de modo que toda la suciedad salga, también se utilizó el almidón del plátano como materia fundamental para dar espesor a nuestra sopa.

Usamos la técnica de salteado con los mariscos con el fin de que suelten sus sabores para que al agregar la sopa se fusionen sabores únicos y así poder lograr el sabor característico del ensumacao.

Utilizamos la técnica de la crema inglesa como estabilizante natural del helado de coco, para lograr de esta manera un helado más cremoso y con mejor textura.

Hay que tener mucho cuidado con el punto de mousse de la crema de leche, ya que si se pasa nuestro mousse podría durar muy poco y no tener una buena textura.

Utilizamos un método tradicional de rallado a mano con el fin de brindar al consumidor una textura suave y delicada ya que el verde de acuerdo a el tratamiento que se le dé cambia totalmente su textura, esta técnica es muy utilizada en Esmeraldas, el rallado manual del verde a medida que el tiempo ha pasado ha ido desapareciendo con la aparición de la licuadora o mixer de inmersión.

Se manejó cuidadosamente las temperaturas para mantener el pescado en buenas condiciones, se efectuaron chequeos de olor, brillo de los ojos, textura de la carne del pescado antes de aceptarlo. Se mantuvo las temperaturas adecuadas de 4°C, evitando de esta manera intoxicaciones a nuestros comensales con este producto que es muy delicado.

En la preparación de esta receta hay que tener mucho cuidado en la cantidad de ají que ponemos debido a que si la cantidad del ají es muy fuerte puede opacar el sabor de la cazuela sin darle el punto de acidez necesario.

Teniendo en cuenta la fragilidad del producto se mantuvo los carapachos de cangrejo limpio, seco y refrigerado con el fin de no contaminar el relleno. La ensalada de cangrejo se elaboraba cada día con el fin de proporcionar frescura ya que si se lo guardaba ya preparado, el limón liberaría mucha acidez tornándose en un punto en amargo.

Se respetó las temperaturas adecuadas en los mariscos de 4°C, para de esta manera preservar los productos del mar sin ningún riesgo de contaminación cruzada, se porcionó en fundas individuales los mariscos para cada plato, logrando así una mejor organización en cuanto la descongelación de cada porción. Se mantuvo en bandejas separadas cada producto dividido por categoría.

Se mantuvo el helado en congelación constante para no desequilibrar los componentes dentro del mismo de -18°C, con una tolerancia de 4°C.

Es importante conservar el mousse congelado hasta máximo 3 días y descongelado solo dos, mantenerlo cubierto con plástico film, etiquetado con fecha y nombre.

7 Capítulo III

7.1 Ejecución del menú

El menú Esmeraldeño Frutos del Mar: Inspiración Esmeraldeña se lo realizó mediante requisiciones con un mínimo de stock en clientes esperados en un día de trabajo de más o menos 20 personas por servicio y es de esta manera que en base a requisiciones y a las ventas diarias se elaboran los informes de ventas y costos además de los respectivos inventarios de la materia prima de producción diaria.

7.2 Informe de ventas

<u>INFORME DE VENTAS, PRODUCCIÓN Y BAJAS</u>					
Ventas	Primera entrada	Segunda entrada	Cambio de sabor	Plato fuerte	Postre
1er día	15	15	15	15	15
2do día	15	15	15	15	15
3er día	15	15	15	15	15
4to día	48	48	48	48	48
5to día	15	15	15	15	15
6to día	13	13	13	13	13
Total ventas	121	121	121	121	121

Tabla 1. Informe de ventas, Producción y Bajas

En la semana total se vendieron 121 menús a \$19.95 más impuestos cada uno. En base a las requisiciones elaboradas respectivas del menú ecuatoriano el costo real de la preparación del menú fue de \$8.43 y el costo teórico basado en las recetas estándar fue de \$ 10.21. El ingreso obtenido por ventas fue de \$ 2704.35, el costo total real fue de \$1020.44, logrando una utilidad de \$1683.91. El food cost porcentual fue de 38%.

7.3 Inventarios

INVENTARIO PRIMERA ENTRADA

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Inventario Inicial	0	15	15	15	33	15	15
Ventas	0	15	15	15	48	15	13
Producción	15	15	15	33	30	15	0
Bajas	0	0	0	0	0	0	2
Inventario Final	15	15	15	33	15	15	0

Tabla 2. Inventario Primera Entrada

INVENTARIO SEGUNDA ENTRADA

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Inventario Inicial	0	15	15	15	33	15	15

Ventas	0	15	15	15	48	15	13
Producción	15	15	15	33	30	15	0
Bajas	0	0	0	0	0	0	2
Inventario Final	15	15	15	33	15	15	0

Tabla 3. Inventario Segunda Entrada

INVENTARIO PLATO FUERTE

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Inventario Inicial	0	15	15	15	33	15	15
Ventas	0	15	15	15	48	15	13
Producción	15	15	15	33	30	15	0
Bajas	0	0	0	0	0	0	2
Inventario Final	15	15	15	33	15	15	0

INVENTARIO POSTRE

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Inventario Inicial	0	15	15	15	33	15	15
Ventas	0	15	15	15	48	15	13
Producción	15	15	15	33	30	15	0

Bajas	0	0	0	0	0	0	2
Inventario	15	15	15	33	15	15	0
Final							

Tabla 4. Inventario Plato Fuerte y Postre

7.4 Costos

7.4.1 Costo teórico

<u>Primera Entrada</u>	<u>Cazuela de Albacora</u>		<u>NUM PAX</u>	<u>15</u>
Ítem	Cantidad	Unidad	COSTO UNI	COSTO TOTAL
Albacora Filete	0.300	Kg.	12.10	3.63
Plátano Barraganete	0.900	Kg.	0.70	0.63
Cebolla Paiteña	0.100	Kg.	0.18	0.02
Pimiento Verde	0.080	Kg.	0.57	0.05
Zanahoria	0.250	Kg.	0.42	0.11
Limón sutil	0.300	Kg.	1.30	0.39
Maní Pasta	0.300	Kg.	5.39	1.62
Ají Rojo Nacional	0.060	Kg.	0.90	0.05
Achiote Pasta	0.250	Kg.	8.39	2.10
Cilantro	0.100	Kg.	4.40	0.44
Cáscaras de Camarón	0.500	Kg.	1.48	0.74
Pimienta	0.003	Kg.	4.32	0.01
Comino	0.006	Kg.	6.24	0.04
Sal	0.020	Kg.	0.48	0.01

	<u>COSTO TOTAL</u>	<u>9.83</u>
--	---------------------------	--------------------

<u>Segunda Entrada</u>	<u>Carapacho de Cangrejo</u>		<u>NUM PAX</u>	<u>15</u>
Ítem	Cantidad	Unidad	COSTO UNI	COSTO TOTAL
Carapacho de cangrejo	15.00	Uni.	0.25	3.75
Pimiento amarillo	0.05	Kg.	2.2	0.11
Pimiento rojo	0.05	Kg.	2.2	0.11
Pimiento verde	0.05	Kg.	1.2	0.06
Limón sutil	0.60	Kg.	1.3	0.78
Cilantro	0.10	Kg.	4.4	0.44
Carne de cangrejo	0.50	Kg.	22	11.00
Sal	0.01	Kg.	0.48	0.00
Pimienta	0.00	Kg.	4.32	0.01
Patas de cangrejo	15.00	Uni.	0.25	3.75
Lechuga risada	0.50	Kg.	5.5	2.75
			<u>COSTO TOTAL</u>	<u>37.77</u>

<u>Plato Fuerte</u>	<u>Ensumacao de Mariscos</u>		<u>NUM PAX</u>	<u>15</u>
Ítem	Cantidad	Unidad	COSTO UNI	COSTO TOTAL
Langostino	2.000	Kg.	18.80	37.60
Calamar	0.500	Kg.	11.20	5.60
Camarón	0.500	Kg.	16.70	8.35
Almeja	60.000	Uni.	0.08	4.80
limón Sutil	0.300	Kg.	1.30	0.39
Mejillón	45.000	Uni.	0.23	10.35
Aguacate	0.100	Kg.	1.50	0.15
Cebolla paiteña	0.500	Kg.	1.48	0.74
Ajo	0.020	Kg.	2.15	0.04
Pimiento	0.500	Kg.	6.24	3.12
Achiote	0.050	Kg.	2.50	0.13
Maní Molido	0.080	Kg.	1.50	0.12
Cilantro	0.150	Kg.	1.50	0.23
Plátano Barraganete	0.300	Kg.	0.70	0.21
Leche de coco	2.000	Lt.	7.75	15.50
Comino	0.005	Kg.	6.24	0.03
Sal	0.020	Kg.	2.50	0.05
			<u>COSTO TOTAL</u>	<u>87.40</u>

<u>Postre</u>	<u>Trilogía Tropical</u>	<u>NUM PAX</u>	<u>15</u>	
Ítem	Cantidad	Unidad	COSTO UNI	COSTO TOTAL
Leche	0.500	Lt	1.13	0.57
Huevo	11.000	Uni.	0.12	1.32
Azúcar	0.800	Kg.	0.80	0.64
Coco rallado	0.150	Kg.	12.26	1.84
Pulpa de coco	0.500	Kg.	2.62	1.31
Pina hawaiana	0.500	Kg.	0.90	0.45
Pulpa de pina	0.100	Kg.	1.70	0.17
Mantequilla	0.300	Kg.	8.11	2.43
Colapez	0.030	Kg.	43.93	1.32
Maqueño	2.000	Kg.	0.70	1.40
Maicena	0.050	Kg.	1.50	0.08
Polvo de Hornear	0.025	Kg.	2.90	0.07
Ron	0.030	Lt	12.52	0.38
Chocolate tipo 71%	0.350	Kg.	10.55	3.69
Crema de leche	0.900	Lt.	2.50	2.25
Pulpa de tamarindo	0.060	Kg.	4.95	0.30
Pulpa de mango	0.200	Kg.	1.85	0.37
Menta fresca	0.010	gr	6.00	0.06
			<u>COSTO TOTAL</u>	<u>18.07</u>

MENU COSTO TEORICO FRUTOS DEL MAR	
Primera Entrada	0.66
Segunda Entrada	2.52
Plato Fuerte	5.83
Postre	1.20
Costo Teórico total por menú por porción	10.21

Tabla 5. Menú Costo Teórico Frutos del Mar

7.4.2 Costo requisiciones

REQUISICIONES		
Requisición 00626	14/Octubre	91.41
Requisición 00692	15/ Octubre	6.46
Requisición 01162	24/ Octubre	9.37
Requisición 01316	24 /Octubre	304.63
Requisición 01006	25/Octubre	496.76
Requisición 01497	25/Octubre	101.17
Costo total de requisiciones		1020.44
Costo por porción:		8.43

Tabla 6. Requisiciones

7.4.3 Costos reales

Precio de Venta	22.35
Menús Vendidos	121
INGRESO DE VENTAS	2704.35

Tabla 7. Ingreso de Ventas

RESUMEN DE COSTOS	
Total Requisiciones	1020.44
Ventas	2704.35
Utilidad	1683.91
FoodCost %	38%

Tabla 8. Resumen de costos

7.5 Comparación y resultados

Se obtuvieron los siguientes resultados:

<u>Costo real por Menú</u>	8.43	
<u>Costo Teórico por Menú</u>	10.21	
<u>Ingreso Por Ventas</u>	2704.35	100%
<u>Costo Real Total</u>	1020.44	38%
<u>Utilidad</u>	1683.91	62%

Tabla 9. Comparación y Resultados

La diferencia entre los costos reales y costos teóricos se ha debido al desperdicio de producto durante el procesamiento de cada receta. Es de esta manera que el costo varía. Inicialmente las requisiciones han sido hechas para una producción que responda a una demanda de alrededor de 20 menús diarios, pero al finalizar el periodo hubo que hacer requisiciones adicionales por la alta demanda de consumo vendiendo en promedio 24 menús diarios. El food cost resulta ser de 38%, lo óptimo es tener un food cost de 30% pero en este caso no varía mucho ya que de todas maneras hay una muy buena utilidad.

La demanda superó las expectativas y hubo una optimización de los recursos adquiridos en la requisición.

7.6 Recetas estándar

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO				
PRIMERA ENTRADA				
CAZUELA DE VERDE Y ALBACORA				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO TOTAL	RECETA
0.300	Kg.	Albacora Filete	3.63	CATEGORIA: ENTRADA CALIENTE PORCIONES: 15 pax OBSERVACIONES / FOTOGRAFÍA
0.900	Kg.	Plátano Barraganete	0.63	
0.100	Kg.	Cebolla Paiteña	0.02	
0.080	Kg.	Pimiento Verde	0.05	
0.250	Kg.	Zanahoria	0.11	
0.300	Kg.	Limón sutil	0.39	
0.300	Kg.	Maní Pasta	1.62	
0.060	Kg.	Ají Rojo Nacional	0.05	
0.250	Kg.	Achiote Pasta	2.10	
0.100	Kg.	Cilantro	0.44	
0.500	Kg.	Cáscaras de Camarón	0.74	

0.003	Kg.	Pimienta	0.01
0.006	Kg.	Comino	0.04
0.020	Kg.	Sal	0.01
		TOTAL:	<u>9.83</u>
PROCEDIMIENTO			
<p>Cortar la albacora en cuadrados de 20 cm x 20 cm, salpimentar y dorar en aceite hasta que quede jugoso. A parte en un recipiente rallar la mitad del verde y agregar maní molido, achote en pasta, comino y mezclar hasta formar una masa. Luego en otro recipiente triturar la otra parte de plátano con la cebolla, pimienta, cilantro, sal y pimienta; unir las dos mezclas y revolver hasta crear una masa homogénea. En una olla con aceite dorar las cascara de camarón, luego incorporar agua con el fin de hacer un fondo. Para la cocción de la cazuela a medida que vaya hirviendo agregar poco a poco el fondo hasta que quede cocido. Luego de haber cocinado la cazuela procedemos a poner 50 gr de la mezcla dentro de las mini fuentes con el cuadrado de albacora al final. Para servir se lo calienta en el horno. Para elaborar el ají licuamos el ají con un poco de agua, sal, limón y listo. Cortar la zanahoria, cebolla paiteña, pimienta verde en brunoise, en un recipiente colocar el ají con el jugo de limón y la sal y triturar con el mixer, cernir el jugo de esta mezcla sobre las verduras cortadas, mezclar y servir.</p>			

Tabla 10. Receta Estándar Primera Entrada

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO				
SEGUNDA ENTRADA				
CARAPACHO DE CANGREJO RELLENO				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO TOTAL	RECETA
15.00	Uni.	Carapacho de cangrejo	3.75	CATEGORIA: ENTRADA CALIENTE
0.05	Kg.	Pimiento amarillo	0.11	PORCIONES: 15
0.05	Kg.	Pimiento rojo	0.11	OBSERVACIONES / FOTOGRAFÍA
0.05	Kg.	Pimiento verde	0.06	
0.60	Kg.	Limón sutil	0.78	
0.10	Kg.	Cilantro	0.44	
0.50	Kg.	Carne de cangrejo	11.00	
0.01	Kg.	Sal	0.00	
0.00	Kg.	Pimienta	0.01	
15.00	Uni.	Patas de cangrejo	3.75	
0.50	Kg.	Lechuga risada	2.75	
		TOTAL:	<u>37,77</u>	
PROCEDIMIENTO				
Matar y lavar los cangrejos, en una olla llena de agua caliente con sal, sumergir los cangrejos previamente limpios 30 minutos aproximadamente con el fin de cocinar su				

carne. Dejar enfriar para comenzar a limpiar los carapachos uno por uno para su uso, separar las patas de cangrejo y limpiarlas ayudándonos del mango de un cuchillo. Ya listo las patas y los carapachos procedemos a limpiar la carne de cangrejo con el fin de que no quede ningún residuo de cascara de cangrejo, puesto que si se encuentra un residuo del mismo sería una mala experiencia para el consumidor. Luego en un recipiente colocar la carne de cangrejo, el brunoise de cebolla, pimiento verde, amarillo, rojo, cilantro y el jugo de limón, salpimentar al final hasta obtener el sabor requerido.

Tabla 11. Receta Estándar Segunda Entrada

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO				
PLATO FUERTE				
ENSUMACAO DE MARISCOS				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO TOTAL	RECETA
2.000	Kg.	Langostino	37.60	CATEGORIA: PLATO FUERTE
0.500	Kg.	Calamar	5.60	PORCIONES: 15
0.500	Kg.	Camarón	8.35	OBSERVACIONES / FOTOGRAFÍA
60.000	Uni.	Almeja	4.80	
0.300	Kg.	limón Sutil	0.39	
45.000	Uni.	Mejillón	10.35	
0.100	Kg.	Aguacate	0.15	
0.500	Kg.	Cebolla paiteña	0.74	
0.020	Kg.	Ajo	0.04	
0.500	Kg.	Pimiento	3.12	
0.050	Kg.	Achiote	0.13	
0.080	Kg.	Maní Molido	0.12	
0.150	Kg.	Cilantro	0.23	
0.300	Kg.	Plátano Barraganete	0.21	
2.000	Lt.	Leche de coco	15.50	
0.005	Kg.	Comino	0.03	
0.020	Kg.	Sal	0.05	
		TOTAL:	<u>87,4</u>	

PROCEDIMIENTO

En una olla colocar la leche de coco, la pasta de maní, el verde y el ajo, dejar hervir hasta que el verde este cocinado, agregar la cebolla paiteña en trozos grandes, el pimiento, achiote y el comino para tritularlo con el mixer hasta conseguir un líquido semi espeso. Agregar el cilantro previamente cortado y reservar. Lavar y limpiar los mariscos comprobando que ninguno este dañado. En un sartén con aceite y ajo colocar el langostino los camarones, almejas y mejillones agregar un cucharon grande de sopa dejar cocer los mariscos y antes de apagar el sartén colocar el calamar. Servir con aguacate y arroz.

Tabla 12. Receta Estándar Plato Fuerte

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO				
POSTRE				
MOUSSE DE CHOCOLATE CON HELADO DE COCADA BLANCA, QUESO DE PIÑA Y TORTA DE MAQUEÑO				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO TOTAL	RECETA
0.500	Lt	Leche	0.57	CATEGORIA: POSTRE
11.000	Uni.	Huevo	1.32	
0.800	Kg.	Azúcar	0.64	OBSERVACIONES / FOTOGRAFÍA
0.150	Kg.	Coco rallado	1.84	
0.500	Kg.	Pulpa de coco	1.31	
0.500	Kg.	Pina hawaiana	0.45	
0.100	Kg.	Pulpa de pina	0.17	
0.300	Kg.	Mantequilla	2.43	
0.030	Kg.	Colopez	1.32	
2.000	Kg.	Maqueño	1.40	
0.050	Kg.	Maicena	0.08	
0.025	Kg.	Polvo de Hornear	0.07	
0.030	Lt	Ron	0.38	
0.350	Kg.	Chocolate tipo 71%	3.69	
0.900	Lt.	Crema de leche	2.25	
0.060	Kg.	Pulpa de tamarindo	0.30	
0.200	Kg.	Pulpa de mango	0.37	

0.010	gr	Menta fresca	0.06	
		TOTAL:	<u>18,07</u>	
PROCEDIMIENTO				
<p><u>Para el helado de cocada blanca</u>, hacemos una crema inglesa tradicional; separamos las yemas de huevo reservamos, en una olla ponemos a hervir la leche con la pulpa de coco y la mitad de la azúcar, al arrancar el hervor blanqueamos las yemas de huevo con la otra parte de azúcar y agregamos la leche poco a poco con el fin de incorporar las yemas en la leche sin que se cocinen, revolvemos con un batidor manual y regresamos la mezcla a la misma olla, cocinamos la crema hasta lograr un espesor adecuado sin dejar grumos, colocamos el coco rallado y dejamos enfriar. Luego colocamos la mezcla en la máquina de helado y dejamos una hora hasta conseguir la textura deseada. <u>Para el Mousse de chocolate y tamarindo sobre torta de maqueño</u> derretir el chocolate a baño maría, en un recipiente aparte mezclar las yemas de huevo con la pulpa de tamarindo, mezclar las dos preparaciones e incorporar la crema de leche a punto de mousse de manera envolvente, a continuación las claras de huevo previamente blanqueadas. Para la torta de maqueño, cocinar el maqueño con ron, azúcar y agua hasta que quede suave, hacer un puré y reservar. En la maquina batidora poner el azúcar, la mantequilla, el polvo de hornear, la maicena, los huevos y el puré de maqueño, mezclar hasta incorporar todo y hornear a 250 grados centígrados por 45 minutos. Dejar enfriar la torta y extender el mousse sobre la superficie y dejar enfriar.</p> <p><u>Para el queso de piña</u> en una olla añadir la pulpa de pina con el azúcar y dejar hervir, en un recipiente con hielo y agua reposar las hojas de colapez hasta que se suavice y agregarlas a la preparación anterior. Dejar enfriar y cortar con un corta pasta redondo pequeño círculos de esta preparación. Decorar con pina cortada en cuadrados.</p>				

Tabla 13. Receta Estándar Postre

7.7 Presupuesto empleado en la tesis

Durante la duración de mi tiempo elaborando la tesis sobre el menú Frutos del Mar inspiración Esmeraldeña lo he realizado en la Universidad San Francisco de Quito y todos los recursos fueron directamente gracias a la facultad de Hospitalidad y Arte Culinario. Para la investigación tuve orientación de todos mis profesores a lo largo de los cuatro años de carrera. Además de contar con los recursos bibliográficos que pude encontrar en la Biblioteca de la Universidad. Además todas las pruebas para el menú fueron realizadas en las instalaciones de las cocinas del CHAT y la obtención de la materia prima vino directamente por gestión de Bodega del CHAT.

7.8 Conclusiones

- A pesar de ser un menú de solo mariscos tuvo buena aceptación por los clientes
- Teniendo en cuenta que el menú se vendió solo en las mañanas se obtuvieron ventas de 121 menús en toda la semana.
- Los clientes pudieron tener otra perspectiva sobre la comida esmeraldeña, saliendo de los platos tradicionales que todo el mundo conoce como son; el encocado, el ceviche esmeraldeño, las cocadas dulces entre otras cosas.
- Investigando mucho más se pudo crear y fusionar nuevos conceptos de cocina con la tradición y el sabor legendario de la comida esmeraldeña pero a su vez proporcionando elegancia y nitidez en sus platos.

- Se mantuvo el sabor tradicional de la comida esmeraldeña pero se efectuaron cambios en cuanto la presentación, que es lo que se está buscando hoy en día en nuestra comida.

7.9 Recomendaciones

Se mantuvo orden y limpieza durante la elaboración del menú, se manejó los productos de la mejor manera con el fin de garantizar un producto fresco y sin riesgo de contaminación. Creo que se cumplió con las expectativas del cliente, pude apreciar en cada rostro el gusto con el que comían el menú, pude cambiar la expectativa de la gente sobre la comida esmeraldeña y los pude introducir un poco hacia el mar, y como decía mi frase, lleve los frutos del mar a su mesa. Me gustó mucho el trabajo en equipo ya que pude ver como se comprometieron con mi menú para que todo saliera perfecto y con el mismo sabor en cada uno que se vendiera. Agradezco mucho al personal del restaurante ya que sin ellos no hubiera podido vender mi menú de la manera en que se vendió.

8 Índice de palabras

B

Barbados., 19

C

Cayapas, 20

Ch

chillangua, 20

E

encocado, 20

ensumacao, 23

L

lisa, 22

M

maqueño, 21

P

pargo, 22

patadeburro, 23

9 Bibliografía

- Barrera, J. P. (Febrero de 2007). *Una Mirada Diferente al Ecuador*. Recuperado el 8 de Octubre de 2014, de La Cocada: http://www.terraecuador.net/allimicuna/45_allimicuna_cocada.html
- Fried, M. (2010). Comidas del Ecuador :recetas tradicionales para gente de hoy. En M. Fried, *Comidas del Ecuador* (pág. 215). Quito.
- Fried, M. (2013). *Un mundo de comida con los ingredientes del Ecuador*. Quito: Amawta Kawsay.
- Guerrero, P. (20 de Febrero de 2009). *Plan Amanecer*. Recuperado el 30 de Agosto de 2014, de La cocada esmeraldeña busca nuevos horizontes: <http://www.planamanecer.com/portada/actualidad%20%7C%20noticias/content/mo do/view/id/313/>
- Hora, L. (27 de Febrero de 2003). *La Hora*. Recuperado el 10 de Octubre de 2014, de TURISMO:Goce y deléitese con la comida esmeraldeña: http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1000145109/-1/TURISMO%3AGoce_y_del%C3%A9itese_con_la_comida_esmeralde%C3%B1a.html#.VF5AMjSG98E
- Jurado, X. (s.f.). *Tinta y Panela*. Recuperado el 22 de Septiembre de 2014, de Historia de la Cocada Ecuatoriana: <http://tintaypanela.wordpress.com/tag/historia-de-la-cocada-ecuatoriana/>
- Naranjo, M. (1996). *Esmeraldas*. CIDAP.
- Reyes, V. (11 de Octubre de 2007). *El Universo*. Recuperado el 5 de Octubre de 2014, de La preparación de la cazuela de verde tiene origen en la mano de obra costeño: <http://www.eluniverso.com/2007/10/11/0001/18/969BBFCB4D1242E9A53107DDCA8EE11E.html>
- Rodriguez, J. (17 de Diciembre de 2011). *PPEI Verdadero*. Recuperado el 20 de Septiembre de 2014, de Ensumacao, el afrodisiaco de Esmeraldas: <http://www.ppelverdadero.com.ec/especial/item/ensumacao-el-afrodisiaco-de-esmeraldas.html>

10 Anexos

10.1 Fotos menú

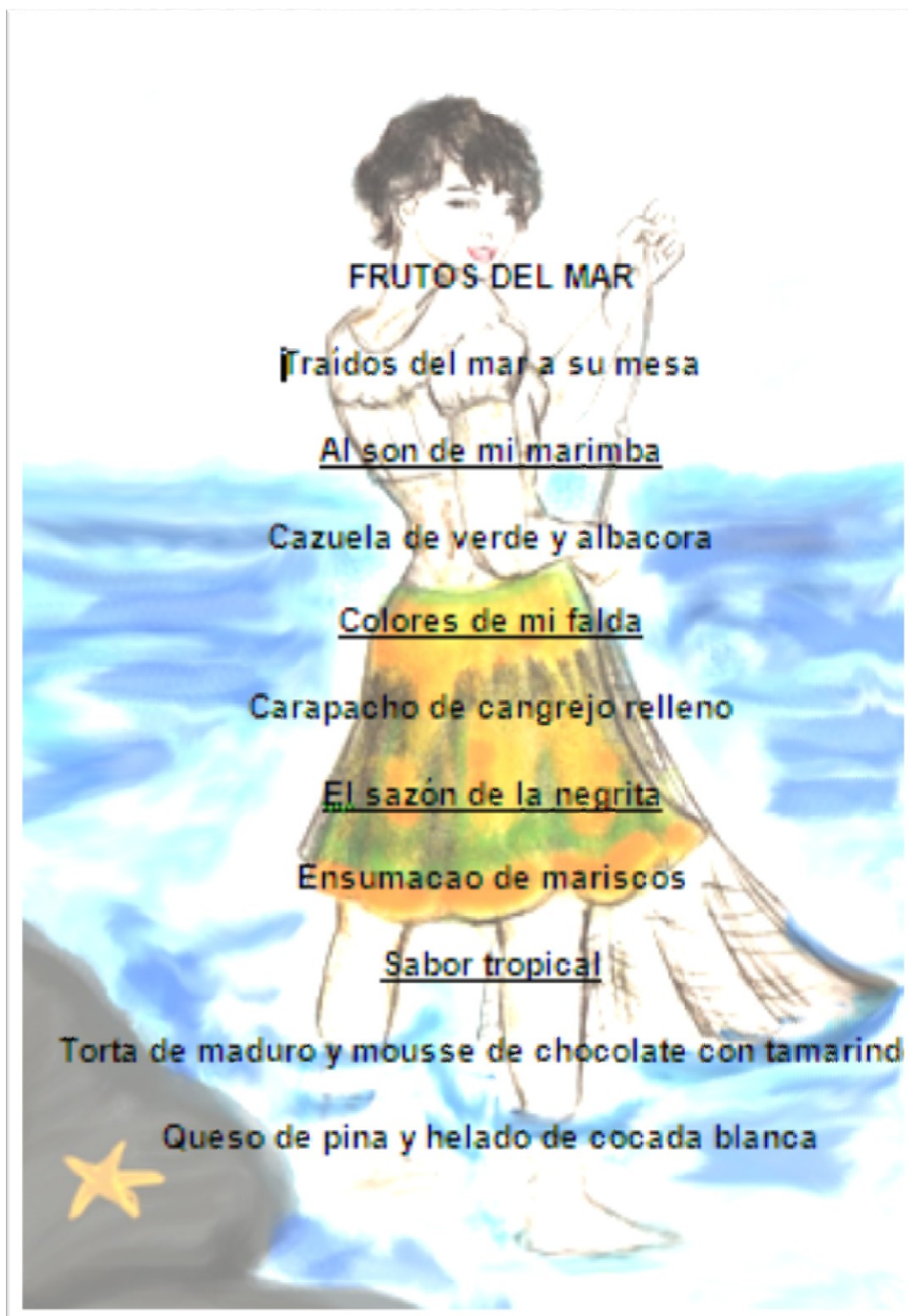


Ilustración 1. Arte del Menú

10.2 Fotografías de platos



Ilustración 2. Cazuela de Verde y Albacora acompañado con limón y ají.



Ilustración 3. Cazuela de Verde y Albacora acompañado con limón y ají.



Ilustración 4. Carapacho de cangrejo relleno



Ilustración 5. . Carapacho de cangrejo relleno



Ilustración 6. Ensumacao De Mariscos



Ilustración 7. . Ensumacao De Mariscos



Ilustración 8. Montaje Postre



Ilustración 9. Postre

10.3 Fotos mise en place



Ilustración 10. Cazuela de verde



Ilustración 11. Cazuela de Verde



Ilustración 12. Cazuela de Verde



Ilustración 13. Cangrejos



Ilustración 14. Cangrejos



Ilustración 15. Cocción de Cangrejos



Ilustración 16. Cazuela



Ilustración 17. Mise en Place de Mariscos. Ensumacao



Ilustración 18. Mise en Place Cazuela



Ilustración 19. Mise En Place y Peso de Mariscos en porción



Ilustración 20. Mise en place de Mariscos



Ilustración 21. Helado de Cocada Blanca



Ilustración 22. Preparación Postre



Ilustración 23. Horneado de Torta de Maqueño

10.4 Fotos equipos



Ilustración 24. Horno



Ilustración 25. Honro Pastelería

10.5 Fotos de la Cava



Ilustración 26. Cava



Ilustración 27. Cava. Montaje de Mesa

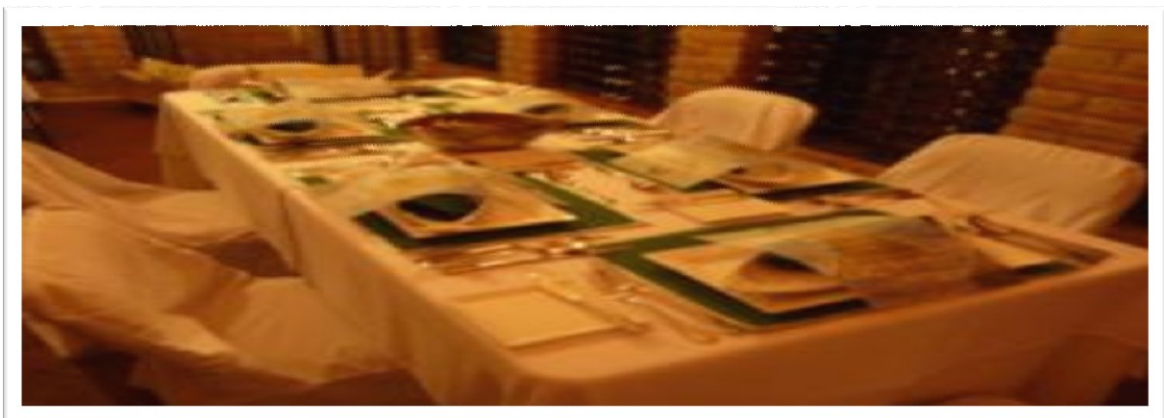


Ilustración 28. Cava. Montaje de Mesa



Ilustración 29. Cava. Menú.

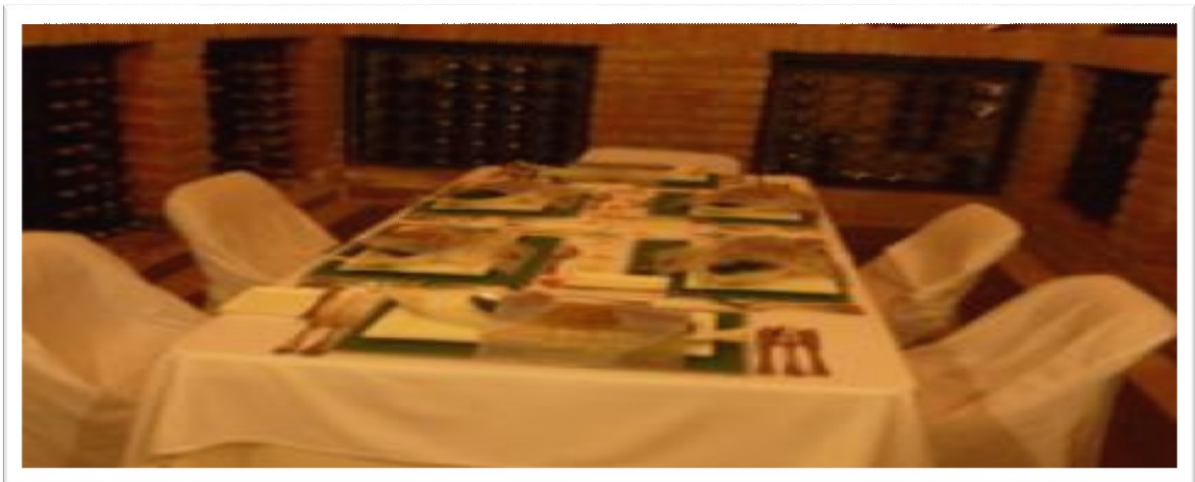


Ilustración 30. Cava. Panel de Jueces

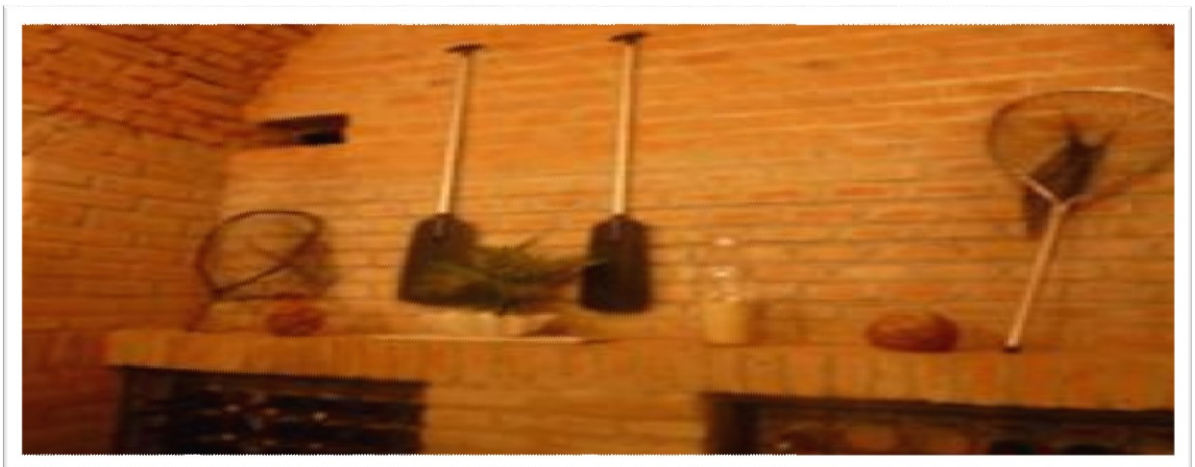


Ilustración 31. Cava



Ilustración 32. Cava



Ilustración 33. Cava. Panel de Jueces