

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO
COLEGIO DE HOSPITALIDAD ARTE CULINARIO Y TURISMO

Proyecto Gastrochallenge Primera Edición:

Badra:

“Badra: Lebanese Fast Food and Drinks”

Javier Alejandro Farraye Masri
Valeria María Crespo Cuesta

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

Quito, 30 abril de 2015

Universidad San Francisco de Quito

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE APROBACIÓN DE TESIS

Proyecto Gastrochallenge Primera Edición:

Badra:

“Badra: Libanese Fast Food and Drinks”

Javier Alejandro Farraye Masri

Maria Valeria Crespo Cuesta

Claudio Ianotti, Chef

Director de la Tesis

Mauricio Cepeda, Master en Administración Hotelera

Decano del Colegio de Hospitalidad,

Arte Culinario y Turismo

Mario Jiménez, Chef

Miembro del Comité de tesis

Quito, 30 abril de 2015

© 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:

.....

Javier Alejandro Farraye Masri

C.I.: 1717887291

.....

Maria Valeria Crespo Cuesta

C.I.: 1714331632

Lugar y fecha: Quito, 30 abril de 2015

Dedicatoria

A nuestros padres y hermanos,

Por todo el apoyo y los consejos,

Por estar siempre a nuestro lado

Durante el camino de nuestras vidas.

Agradecimientos

A nuestros profesores,

Por habernos guiado en nuestro camino gastronómico,

Por haber impartido con generosidad todos sus conocimientos;

A nuestros amigos,

Por haber hecho de la carrera una experiencia única e inolvidable

Y finalmente a nuestro “padre” Clau;

Por habernos apoyado en todo momento y por siempre estar cuando más lo

necesitábamos.

RESUMEN:

La siguiente tesis está basada en el proyecto Gastrochallenge Primera Edición de la Universidad San Francisco de Quito que formo parte para la culminación de la carrera. Durante la tesis se expone un capítulo que corresponde al menú realizado por Javier Farraye y Valeria Crespo: el menú es basado en comida libanesa, este consto de varios platos que transmitían la cultura gastronómica libanesa. Los platos fueron servidos en porciones degustación y de igual manera se contó con un postre.

El menú libanes se lo realizó con la finalidad de dar a conocer aquellas tradiciones culinarias de un país exótico, mostrando riqueza de productos. En este caso escogimos la cocina del Líbano, gastronomía que fue elaborada con productos y procedimientos propios del país. Los platos que se pusieron a la venta durante la fecha del 21 de abril a mayo 7 fueron; tomate confitado con ajonjolí y miel, borek de carne, borek de queso, empanadilla de vegetales, hummus, crema de berenjena, falafel, albóndiga de garbanzo, albóndiga de papa, patatas al azafrán, pizza turca y tabule. Como postre se vendió baklava y de igual manera se sirvieron jugos de frutas naturales de varios sabores.

ABSTRACT:

The following study is based on the project Gastrochallenge First Edition of the Universidad San Francisco de Quito that took part for the completion of the career. The menu is based on Lebanese food that transmitted the Lebanese culinary culture: During the study there is a chapter that corresponds to the menu by Javier Farraye and Valeria Crespo. The dishes were served in tasting portions and as well there is included a dessert.

The Lebanese menu was made with the purpose of publicizing those culinary traditions of an exotic country, showing rich products. In this case we chose the cuisine of Lebanon, which was prepared with traditional products and procedures of the country. The dishes were put on sale for the date of April 21 to May 7, 2014. Those dishes were; Tomato confit with sesame and honey, borek meat , cheese borek , vegetable dumpling , hummus, eggplant cream , falafel , chickpea dumpling , dumpling potatoes, saffron potatoes , Turkish pizza and tabulate . For dessert baklava was sold and equally natural fruit juices of various flavors were served.

Contenido

Resumen:	7
Abstract:	8
I. Introducción:	11
II. Tema y Justificación:	12
III. Objetivos:	16
1. Objetivo General:.....	16
2. Objetivo Específico:.....	16
IV. Metodología de Investigación:	16
V. Recursos empleados:	17
1. Recursos Humanos:.....	17
2. Recursos Materiales:.....	17
VI. Capítulo I:	18
Menú Propuesto:	18
“Badra: Libanese Fast Food and Drinks”:	18
1. Historia:.....	18
1.1 Utensilios de cocina:.....	21
1.2 Fuentes de Alimentación:.....	23
1.3 Platos tradicionales:.....	25
2. Menú Propuesto:.....	27
3. Degustación:.....	29
4. Ingredientes y Técnicas:.....	29
5. Ejecución del Menú:.....	30
5.1 Recetas estándares:.....	30
6. Costo y Precio de Venta:.....	43
6.1 Receta Estándar Jugos:.....	44
6.2 Costo y Precio de Venta Jugos:.....	45
6.3 Costo Requisiciones:.....	46
7. Análisis de Pérdida y Ganancia:.....	48

8. Resumen de Costos:.....	49
9. Comentarios y sugerencias:.....	49
VII. Conclusiones:.....	50
VIII. Bibliografía:	51
IX. Anexos:.....	52
1. Logo del restaurante:.....	52
1.1 Menú de bebidas:.....	53
1.2 Menú de platters:.....	55
1.3 Promociones:.....	56
1.4 Publicidad antes de la apertura:.....	60
2. Fotos combinaciones platters:.....	62
2.1 Humus y Crema de berenjenas:.....	63
2.2 Humus, tomates confitados, patatas al azafrán, falafel y albóndigas de papa:.....	63
2.3 Crema de pimentón, falafel, tomates confitados y mie.....	64
2.4 Pizza Turca:.....	65
2.5 Dulces árabes:.....	66
2.6 Humus, tomates confitados, albóndigas de garbanzos y borek de carne:.....	67
3. Foto entrada al local:.....	68

I. Introducción

La modalidad del concurso Gastrochallenge constituyen las últimas prácticas que se deben realizar dentro de la Universidad San Francisco de Quito luego de haber adquirido la mayoría de los conocimientos y las habilidades en el transcurso de las otras prácticas que se realizan dentro de la Universidad y de igual manera dentro de las horas de clases.

El grupo de trabajo del Gastrochallenge lo conformamos Valeria Crespo y Javier Farraye, representantes del CHAT; María José Ruales y Belen Ubidia, representantes del CAD; Lorena Torres representante del COCOA; y finalmente Priscila Cattani, representante del CADI.

Para este grupo de trabajo la puesta en marcha del proyecto Badra implicó una serie de actividades mucho más allá de lo aprendido en clases y de la experiencia aprendida en prácticas. Esto implicó desarrollar nuestra creatividad y capacidad de emprendimiento, a fin de conseguir auspicios, diseñar e implementar el local, diseño de logo y decoración. Todo esto para pasar de los conceptos y hacer de Badra una experiencia completa para el consumidor.

II. Tema y justificación:

El tema de esta tesis es el desarrollo e implementación del Restaurante Badra: Lebanese Fast Food and Drinks, elaborado en el marco del concurso Gastrochallenge Primera Edición realizado dentro de la Universidad San Francisco de Quito.

El menú elaborado es: “Lebanese Fast Food and Drinks”. Este menú fue seleccionado después de un amplio análisis de la demanda, para esto se realizaron dos encuestas. La primera consistió en averiguar el tipo de comida y tipo de restaurante que los estudiantes y personal de la universidad prefieren. La segunda se hizo con el fin de justificar el tipo de comida elegido en la primera encuesta.

La primera encuesta se dio con dos muestras distintas, estas muestras fueron 100 estudiantes (46% masculino y 54% femenino) y 50 del personal de la universidad (masculino 40% y femenino 60%). En el caso de la encuesta de preferencia de restaurante a los estudiantes, la mayoría de la población tenía 20-22 años (69%) y 23-25 años (24%). De esta encuesta, el tipo de restaurante preferido fue el de comida rápida servida a la mesa con un 55%, seguido de self service con 23%, gourmet con 15% y solo bebidas con 7%. Del mismo modo, la comida con más aceptación es la comida Libanesa (35.35%), seguida de la Francesa (25.25%), Italiana (11.11%) y Americana (11.11%). En este segmento, lo máximo que los clientes pagarían es \$6-\$7 (43%) y \$8-\$9 (25%) por lo tanto, debemos ajustar nuestros precios a este rango para poder satisfacer a nuestros clientes.

En cuanto a la encuesta de preferencia de restaurante a los profesores, las edades de nuestra muestra fueron mayormente de 35 a 42 años (22%) y 43 a 50 años (18%). De esta encuesta, el tipo de restaurante preferido fue comida rápida servida a la mesa (58%),

seguido de solo bebidas (24%), Gourmet (10%) y Self Service (8%). La comida con más aceptación fue la Tailandesa (30.61%), seguida de Francesa (26.53%), Libanesa (26.53%), Italiana (10.20%), Americana (6.12%). En este segmento, el máximo que pagarían los consumidores sería de \$8-\$9 (25%) y \$6-\$7 (13%). Debido a esto, nuestra comida debería tener un precio por plato promedio y jugo dentro de este rango. Por buena coincidencia, este rango de precio es el mismo que el de los estudiantes y por lo tanto satisficéremos a ambas poblaciones con un mismo precio por plato y bebida.

Según los resultados de estas las encuestas, decidimos hacer un restaurante de comida Libanesa. Esta decisión fue tomada en base a los datos obtenidos en donde, como se mencionó antes, la comida Libanesa ganó con un 35.55% dentro de la muestra de estudiantes y la comida Tailandesa ganó con un 30.61% en la muestra del personal. Debido a que la comida Libanesa quedó primera dentro de los estudiantes y segunda dentro del personal y la Tailandesa no tuvo tanta aceptación en la muestra de estudiantes como en la de personal, decidimos optar por un restaurante diferente y especializarnos en comida Libanesa. Asimismo, escogimos esta comida porque es la más popular dentro de los estudiantes y esta población es mayor que la del personal universitario. Del mismo modo, al analizar las respuestas sobre la preferencia de restaurante, decidimos optar por comida rápida servida a la mesa la cual fue la preferida en ambas encuestas. A esto, le sumamos los jugos que al parecer tienen una gran participación en la muestra de los profesores. Finalmente, después de analizar estas herramientas de investigación, decidimos nuestro concepto de restaurante. Badra: Lebanese Fast Food and Drinks.

Aun así, quisimos asegurar nuestra decisión y por lo tanto, hicimos una encuesta más con el fin de encontrar la familiaridad de los estudiantes y personal con la comida

Libanesa. Debido a que esta comida es distinta y no muy conocida, quisimos comprobar si se justificaba la preferencia por otra comida en la encuesta previa debido a que los estudiantes y personal no la habían probado. Del mismo modo, quisimos comprobar que la muestra encuestada si tiene una preferencia por la comida libanesa y si consumiría en un restaurante de esta comida dentro de la universidad. Para esto, hicimos una encuesta con una muestra de 100 estudiantes (aproximadamente a la misma muestra que en la primera encuesta) sobre la familiaridad con la comida Libanesa (56% femenino y 44% masculino). En este caso, la mayoría de nuestra población tiene de 20-22 años (69%). De esta población de 100, 75.51% si comen en la universidad y por lo tanto este es nuestro target. Asimismo, 66% de la población si han probado comida libanesa y de estas, a 96.88% si les gusta. Del 34% que respondió que no ha probado comida Libanesa, 95.59% si quisiera probarla. Asimismo, 93.88% de la población si consumirían en un restaurante de comida Libanesa dentro de la USFQ. Dentro de esta muestra lo máximo que se pagaría sería de \$7 a \$8 (50%) y por lo tanto nuestros precios se deben mantener en este rango. Finalmente, el tipo de restaurante escogido fue con gran mayoría comida rápida servida a la mesa con 71%, seguido de 19% de self service.

Finalmente, hicimos una encuesta al personal de la universidad con una muestra de 50 personas (58% femenino y 42% masculino) donde la edad promedio de la encuesta fue de 35-42 (40%), seguido de 43 a 50 (30%). De la población de 100, 83.33% si comen en la universidad y por lo tanto son nuestro target de personal a satisfacer. Del mismo modo, 76% de la población si ha probado comida Libanesa y de estas personas, a 97.37% si les gusta. Del restante 24% que no ha probado comida Libanesa, 96.67% si quisieran probarla. Por lo tanto, estos dos porcentajes demuestran una oportunidad de crecimiento

para nuestro restaurante ya que son personas que si son familiarizadas con la comida Libanesa y les gusta y otras que no son familiarizadas, pero quisieran serlo.

De esta muestra, el máximo que estarían dispuestos a pagar es \$9 a \$10. Esta diferencia de precio entre el personal y estudiantes ocurre, por obvias razones, porque el personal tiene más poder adquisitivo. Finalmente, 96% de nuestra muestra especifico que si consumirían en un restaurante Libanesa ubicado en la USFQ y que este debería ser, por preferencia mayoritaria, comida rápida servida a la mesa (80%).

Al hacer esta segunda encuesta, pudimos reconfirmar nuestra decisión de hacer un restaurante de comida Libanesa ya que existe una gran aceptación y curiosidad del mercado hacia esta comida y por lo tanto hay una gran oportunidad para desarrollar un restaurante de este tipo dentro de la USFQ.

III. Objetivos:

1. Objetivo general:

Elaborar el menú seleccionado mezclando la teoría con la práctica.

2. Objetivos específicos:

- Investigar la tradición culinaria del menú seleccionado.
- Aplicar y adaptar los procedimientos y las técnicas conocidas en la elaboración de los platos del menú.
- Vender al igual que promocionar el menú en el local establecido y también dentro de la Universidad en general.

IV. Metodología de la Investigación:

Para la realización de la tesis se utilizó principalmente un método experimental, es decir, se enlazó la práctica con la teoría. Se empezó realizando una serie de investigaciones sobre los diferentes platos típicos del país, para esto se consultaron páginas web, libros y de igual manera se realizaron varias entrevistas para poder poner en práctica estos conocimientos, dando como resultado diferentes pruebas y degustaciones que sirvieron para sacar el menú final que salió a la venta en el local. Una gran parte del menú se basó en recetas familiares, no podemos descartar que existe mucha información sobre el Líbano y su gastronomía, sin embargo, a la hora de realizar la práctica se hicieron varias adaptaciones. Estas adaptaciones involucran pesos de los ingredientes y de igual manera sustitutos a ingredientes inexistentes en el país.

V. Recursos empleados:

1. Recursos humano:

- Estudiantes (CHAT, CAD, CADI Y COCOA)
- Profesores
- Director de tesis
- Colaboradores en entrevistas

2. Recursos materiales:

- Paginas web
- Entrevistas
- Libros
- Instalaciones del restaurante Sushino
- Ingredientes, utensilios y diversos procedimientos para la elaboración del menú.

VI. Capítulo I:

Menú:

Badra: Lebanese Fast Food and Drinks

1. Historia:

Líbano se encuentra dentro del arco de la Creciente Fértil, una de las zonas de mayor riqueza histórica y arqueológica del mundo. Cuna de algunos de los asentamientos humanos sedentarios más antiguos, su foco cultural se centro en la costa conocida en la antigüedad como Fenicia. Los fenicios, pueblo de origen semita, elaboraron el primer alfabeto fonético, además de haber sido importantes viajeros y comerciantes. Su estratégica posición en la costa oriental del mar Mediterráneo hizo de las ciudades-estado fenicias (Tiro o Sidón por ejemplo) importantes focos comerciales. Los fenicios fundaron decenas de colonias en las costas del mar Mediterráneo llevando su cultura hasta la Península Ibérica y el Norte de África. El mejor ejemplo de esto, fue la ciudad de Cartago, ubicada en la actual Túnez, que constituía un imperio en el mediterráneo occidental y fue uno de los más importantes rivales de los romanos.

La importancia comercial y cultural de la Costa Siria (de la cual forma parte la actual República de Líbano) continuó siendo relevante durante los períodos helenístico, romano

y bizantino. Con la conquista árabe del Siglo VIII D.C. Ciudades como Tiro o Beirut incrementaron su actividad comercial gracias a las caravanas que convergían en ellas, tanto desde la Península Arábiga como desde el Asia Central (en especial la Ruta de la Seda) además de su proximidad a Damasco, centro cultural y político de Siria, además de ser la capital del Califato Omeya entre los Siglos VIII y IX. La efímera presencia de cruzados occidentales entre los siglos XI y XIII aumentó las redes comerciales con las ciudades de estado italianas y por ende con Europa.

Desde inicios del Siglo XVI hasta el fin de la Primera Guerra Mundial (1918), el Líbano, al igual que el resto de la llamada Gran Siria estuvo bajo el dominio de los Turcos Otomanos. Luego del colapso del Imperio Otomano, toda Siria pasó a ser administrada por Francia en calidad de mandato, gracias a una Resolución de la Sociedad de las Naciones, organismo internacional creado después de la Primera Guerra Mundial. El territorio fue dividido por los franceses a fin de favorecer sus intereses, de manera que Líbano y Siria se independizaron por separado: Siria en 1946; y Líbano en 1943.

Debido a su larga historia y al ser un punto de encuentro comercial y cultural tan importante, la diversidad cultural, étnica y religiosa ha influido en su rica gastronomía. A sus aportes típicamente mediterráneos (uso de aceite de oliva, cordero, las aceitunas, lácteos, el trigo, leguminosas como el garbanzo y la lenteja, pan sin levadura), se unen contribuciones armenias y turcas (el lavan – yogur por ejemplo traído por los turcos

desde los Balcanes); de igual manera es muy extendido el uso de especias traídas del Sureste de Asia, como el azafrán y la canela, además de su peculiar aire francés.

De igual manera, la presencia de diferentes grupos étnicos y religiosos: árabes (musulmanes y cristianos), armenios cristianos y drusos; además de una organización social tanto sedentaria como nómada enriquecen aún mas el panorama gastronómico antes dicho.

Así como por ejemplo la presencia turca puede verse reflejado en dulces como el Baklava, la influencia nómada en los platos libaneses se vio en la incorporación continua de nuevos sabores, como frutas frescos o secas, vegetales, hierbas y especias.

Quizá la mejor manera de comprender esta diversidad gastronómica se ve reflejada en la mezze, costumbre que consiste en servir diversos platos en pequeñas cantidades en medio de la mesa con el fin de compartirlos. Entre estos platos se encuentran: humus, labne, crema de berenjena, falafel, tabulé, borek de carne, kibbeh, tomates confitados, salchichas árabes, etc. Una particularidad que cabe señalar es que debido a la presencia cristiana (entre el 20-25% de la población) en el Líbano, a pesar de ser un país de mayoría musulmana, se produce un alcohol destilado anisado llamado Arak, al igual que en otros países árabes de la región con minorías no musulmanas.

1.1 Utensilios de Cocina:

En la antigüedad los libaneses utilizaban diversos utensilios para su cocina, como son:

- **Tajine:** Recipiente de barro, se utiliza para realizar una cocción lenta. Actualmente se puede encontrar con una base en forma de un plato hondo con una tapa cónica. Ahora se fabrican con porcelana acondicionada con vitro cerámica. Este utensilio es característico de la cultura Marroquí y otros países del Medio Oriente.
- **Cazuela de Barro:** Tanto en la cocina Libanesa como en otras cocinas mediterráneas, las cazuelas de barro son muy utilizadas. El sabor de los platos se conservan mejor en estas y los puntos de cocción son más exactos.
- **Hornos de Barro:** Son muy utilizados para cocinar el pan pita, que es fundamental en la cocina libanesa. Su sabor se concentra mucho mejor en estos hornos y su cocción es más homogénea.

Para la elaboración de nuestro menú propuesto, utilizamos los siguientes utensilios:

- **Thermomix:** es una máquina digital que combina 12 en uno. Se puede regular la temperatura y el tiempo. Sus doce funciones incluyen picar, pulverizar, mezclar, remover, batir, emulsionar, licuar, amasar, pesar, cocinar, cocción controlada y cocción al vapor. Es fácil de utilizarlo y es una herramienta muy útil en la cocina.
- **Horno Convencional:** este horno opera de manera simple, trabaja con calor en un espacio cerrado.

- Horno de Convección: estos hornos tienen un ventilador que ayuda a la circulación del aire y distribuyen de mejor manera el calor para que la cocción sea homogénea.
- Freidora: se utiliza para cocinar alimentos en aceite hirviendo. Hay tres tipos de freidora: a gas, eléctricos y freidoras a presión.
- Sartén: utensilio utilizado para freír, saltear y cocinar con aceite o mantequilla. Existen de diferentes materiales como acero inoxidable, teflón y vitro cerámica.
- Olla: utensilio que se utiliza para cocinar en líquidos. Tiene generalmente una o dos asas. Se puede encontrar en distintos materiales como acero inoxidable, teflón o vitro cerámica.
- Cuchillo de chef: se utiliza para cortar o picar. Su hoja es delgada, mide entre 20 a 30 cm de largo.

1.2 Fuentes de Alimentación:

- **Garbanzo:** es una especie de leguminosa que se origina en el Suroeste de Turquía. Proviene de una planta herbácea que mide aproximadamente 50 dm de altura. Existen más de 40 especies que se distribuyen en el Medio Oriente hasta Asia Central. En India es donde más producción de garbanzo existe.
- **Cilantro:** su nombre científico es *Coriandrum sativum*, es la hierba más utilizada a nivel mundial. Aporta a la comida un sabor fuerte y un aroma intenso. Su origen es del Medio Oriente. Se utiliza principalmente en la cocina mediterránea, oriental, italiana, latinoamericana y caribeña.
- **Comino:** proviene de una planta de la familia de las Apiaceae, su nombre científico es *Cuminum Cyminum*. En la cocina solo se utilizan sus semillas. Su origen es del Sudoeste de Asia. Aporta en la cocina sabores amargos, dulces, notas especiadas y terrosas.
- **Ajo:** es una planta de origen asiático, es de la familia de las liliáceas. En el comienzo de la historia se utilizaban como medicina, para rituales religiosos y para alejar espíritus. El bulbo del ajo está compuesto por varios dientes pequeños de ajo. Su sabor y aroma es muy intenso y fuerte.
- **Tahini:** es una pasta elaborada con semillas de sésamo. Para hacer esta pasta primero es necesario tostar las semillas a fuego bajo por unos 5 minutos. Una vez doradas se deben sumergir en agua para que vayan soltando su cáscara. Se retiran del agua y se meten en el molino y se va agregando agua poco a poco. Una vez que su consistencia ya es cremosa y espesa se le añade la sal. Esta pasta tiene un alto nivel de grasa.

- **Menta:** es una planta que tiene unas hojas con sabor y aroma intenso. Es de origen europeo. En la cocina las hojas de menta aportan un sabor y aroma refrescante, también se utilizan para la decoración de platos.
- **Semillas de Sésamo:** esta semilla se obtiene de la planta Sésamo, proviene de la familia Pedaliácea y su nombre científico es *Sesamum indicum*. Su origen es del Medio Oriente, principalmente de la India. Esta planta puede llegar a medir 60 cm hasta 1.50 metros.
- **Berenjenas:** su origen es de Asia pero se utiliza mucho en la comida Libanesa y Mediterránea. Las berenjenas se caracterizan por absorber grandes cantidades de líquidos por lo que en la comida libanesa muchos chefs prefieren dejarlas en sal por aproximadamente media hora para que salga cualquier sabor amargo. Las berenjenas se utilizan para distintos usos, como: salteadas, estofadas, al vapor, horneadas, puré (baba ganoush).
- **Habas:** durante la primavera, es cuando más se realiza la cosecha de este grano en el Mediterráneo. Los granos de esta haba son característicos porque son tiernos, suaves y tienen un sabor un tanto amargo. Se utilizan tiernas o también se las seca para utilizarlas posteriormente en estofados con especias. En el Medio Oriente es muy común que se utilicen secas.

1.3 Platos Tradicionales del Líbano:

- **Baba Ganoush:** Es un puré realizado con berenjenas típico del Medio Oriente. En esta preparación se utiliza también una pasta hecha con semillas de sésamo con comino. Este puré tiene un toque especiado con comino, menta, pimienta negra, tomillo y aceite de oliva.
- **Falafel:** este platillo es tradicional desde el Norte de África. Su forma tradicional lleva muchas especias y se realiza con granos tiernos de haba, estos son difíciles de encontrar, por lo que se suele reemplazar con garbanzo.
- **Humus:** este puré es realizado con garbanzos, ajo y aceite de oliva. Es el plato icónico del Medio Oriente, ya que es muy tradicional servirlo siempre en cualquier comida junto con pan pita.
- **Harissa:** es una pasta picante de origen Africano. Se realiza con chiles, ajo, comino, semillas de corinto, pimienta cayena y aceite de oliva. Se lo conserva en frascos pequeños de vidrio y se utiliza en ciertas preparaciones debido a su sabor único y potente.
- **Aceite de Oliva:** la historia del aceite de oliva comienza desde que el árbol de olivo y sus frutos siempre han sido utilizados por la humanidad; ya sea en rituales religiosos o en sus alimentos. El primer cultivo de este encontró en la región donde ahora se encuentra Palestina, Creta y Egipto. El aceite de oliva tuvo siempre diversos usos, en la cocina, en la conservación de alimentos, utilizado como cosmético e incluso para antigua medicina. Los antiguos perfumes que se comenzaron hacer en la Antigua Roma, eran fabricadas principalmente con aceite de oliva. Cuando se comenzó a utilizar las ánforas al

realizar largos viajes, la utilización del aceite de oliva era elemental ya que ayudaba a que los alimentos se conserven y no se echen a perder. El aceite de oliva es básico en la cocina libanesa, se utiliza en casi todas sus preparaciones y su sabor es lo que aporta con ese toque único de estos platos.

- Tabule: esta ensalada es clásica de la gastronomía Libanesa. Se realiza con burgur o cuscús, limón, aceite de oliva, perejil, menta, cebolla, pimiento verde, tomates, y aceite de oliva.

2. Menú propuesto:

“Badra: Lebanese Fast Food and Drinks”

Platos:

Tomate confitado con ajonjolí y miel

Borek de carne

Borek de queso

Empanadilla de Vegetales

Albóndiga de Garbanzos

Albóndiga de Papa

Falafel

Humus

Crema de Berenjenas

Papas al azafrán

Pizza Turca

Tabule

Postres:

Baklava

Bebidas: jugos, frozen y shakes de frutas naturales

El menú se manejaba de manera de platters es decir los clientes seleccionaban 4 productos de entre los platos ofrecidos permitiéndoles probar diferentes opciones, de igual manera los jugos se podían entregar al cliente de diferentes maneras, es decir, el menú permitía las opciones de frozen y shake con yogurt natural o helado. De esta manera se le daba al cliente una amplia selección de productos y combinaciones.

3. Degustación:

En la Sala de Reuniones de Cancillería de la USFQ, el día lunes 17 de febrero del 2014, frente al Panel conformado por los jueces: Claudio Ianotti, Ximena Ferro, Andrea Pinto, Paola Valencia y Maritza Vélez se realizó la degustación del Proyecto del Menú Libanes de Estudiante llamado “Badra: Lebanese Fast Food and Drinks”, elaborado por los estudiantes Javier Farraye y Valeria Crespo. Durante esta degustación no se realizaron cambios sobre el menú, pero si hubieron recomendaciones sobre la presentación del plato, y cabe mencionar que el panel de jueces estuvo conformado por representantes de los colegios CHAT, CAD, CADI Y COCOA.

4. Ingredientes y técnicas culinarias:

Queriendo rescatar y dar a conocer un poco sobre la gastronomía de la región del Líbano, ofrecimos ciertos productos al igual que preparaciones de este lugar, además los platos se sirvieron en platter, que en la utilización que le da el país se denomina Mezze, que significa variedad de productos. Quisimos dar relevancia a ingredientes como el comino y el azafrán para representar los sabores típicos de la comida libanesa.

5. Ejecución del menú:

5.1. Recetas estándares

Receta: Albóndiga de Patata

No de pax	1
------------------	----------

Unidad	Cantidad	Ingrediente	Costo x kg	Costo 1 pax
kilogramo	0,1	Papa Chola	\$ 0,42	\$ 0,04
kilogramo	0,05	Semola	\$ 2,26	\$ 0,11
kilogramo	0,015	Fondo Verdura	\$ 0,25	\$ 0,00
kilogramo	0,02	Cebolla Perla	\$ 1,65	\$ 0,03
kilogramo	0,005	Ajo Pelado	\$ 3,90	\$ 0,02
unidad	1	Huevo	\$ 0,12	\$ 0,12
kilogramo	0,015	Harina	\$ 0,74	\$ 0,01
kilogramo	0,015	Orégano	\$ 5,64	\$ 0,08
kilogramo	0,015	Perejil Liso	\$ 6,00	\$ 0,09
kilogramo	0,005	Pimentón en Polvo	\$ 6,50	\$ 0,03
litro	0,04	Aceite Girasol	\$ 2,28	\$ 0,09
TOTAL				\$ 0,64

Preparación:

1. Hervir las papas por 30 minutos
2. Hidratar la semola con el fonde de verduras
3. Picar en brunoise fino la cebolla y el ajo
4. Chiffonade el perejil liso
5. Mezclar todos los ingredientes en un bowl
6. Amasar muy bien y formar bolas de 30 gramos
7. Freir las albóndigas

Receta: Albóndigas de Garbanzo

No de pax 1

Unidad	Cantidad	Ingrediente	Costo x kg	Costo 1 pax
kilogramo	0,7	Garbanzo en Lata	\$ 3,13	\$ 2,19
kilogramo	0,06	Limón Meyer	\$ 0,75	\$ 0,05
kilogramo	0,8	Migas de pan	\$ 0,02	\$ 0,02
unidad	1	Huevo	\$ 0,12	\$ 0,12
kilogramo	0,001	Chili Powder	\$ 33,00	\$ 0,03
kilogramo	0,015	Mayonesa	\$ 4,22	\$ 0,06
kilogramo	0,005	Sweet Chili Thai	\$ 13,30	\$ 0,07
kilogramo	0,005	Ketchup	\$ 2,24	\$ 0,01
litro	0,04	Aceite Girasol	\$ 2,28	\$ 0,09
TOTAL			\$	2,64

Preparación:

1. Triturar los garbanzos con la ayuda de la termomix
2. Poner en un bowl los garbanzos y mezclar con la miga de pan, la ralladura de limón, el chili powder
3. Amasar hasta que estén incorporados todos los elementos y aumentar el huevo
4. Amasar en forma de bolitas que pesen cada una de 30 gramos
5. Freír las albóndigas
6. Para la salsa mezclar la mayonesa, la ketchup y la salsa sweet chili thai

Receta: Baklava

No de pax	1
------------------	----------

Unidad	Cantidad	Ingrediente	Costo x kg	Costo 1 pax
kilogramo	0,005	Mantequilla	\$ 6,11	\$ 0,03
kilogramo	0,032	Masa Filo	\$ 21,81	\$ 0,70
litro	0,01	Aceite Girasol	\$ 2,28	\$ 0,02
kilogramo	0,013	Nuez sin Cáscara	\$ 15,00	\$ 0,20
kilogramo	0,013	Dátiles	\$ 14,20	\$ 0,18
kilogramo	0,008	Clara de Huevo	\$ 0,12	\$ 0,00
kilogramo	0,022	Azúcar	\$ 0,86	\$ 0,02
litro	0,001	Agua de Rosas	\$ 26,70	\$ 0,03
litro	0,001	Zumo de Limón	\$ 0,75	\$ 0,00
TOTAL			\$	1,18

Preparación:

1. Triturar la nuez pelada.
2. Picar los dátiles
3. Mezclar los dátiles, las nueces y el azúcar
4. Pintar con mantequilla un molde rectangular
5. Colocar las láminas de masa filo y pintarlas con mantequilla
6. Hacer 4 capas de masa filo y mantequilla clarificada, poner el relleno
7. Cubrir el relleno con 4 capas más de masa filo
8. Hornear los baklava por 20 minutos a 180°C
9. Hacer un almibar con el zumo de limón y agua de rosas
10. Una vez dorados los baklava, sacarlos del horno y esparcir el almibar

Receta: Borek de Carne

No de pax	1
------------------	----------

Unidad	Cantidad	Ingrediente	Costo x kg	Costo 1 pax
kilogramo	0,019	Tomate Riñón	\$ 0,90	\$ 0,02
kilogramo	0,01	Cebolla Perla	\$ 1,65	\$ 0,02
kilogramo	0,015	Perejil Liso	\$ 6,00	\$ 0,09
kilogramo	0,032	Masa Filo	\$ 21,81	\$ 0,70
unidad	1	Huevo	\$ 0,12	\$ 0,12
kilogramo	0,02	Carne Molida	\$ 4,40	\$ 0,09
litro	0,04	Aceite de Girasol	\$ 2,28	\$ 0,09
TOTAL			\$	1,12

Preparación:

1. Picar en brunoise la cebolla perla y el tomate
2. Chiffonade el perejil liso
3. Freír la carne, el tomate, la cebolla y el perejil liso
4. Dejar enfriar
5. Cortar la masa filo en cuadrados de 5cm X 5cm
6. Rellenar cada cuadrado con la carne
7. Pintar con el huevo la masa para unirla
8. Enrollar cada borek y freir

Receta: Borek de Queso

No de pax 1

Unidad	Cantidad	Ingrediente	Costo x kg	Costo 1 pax
kilogramo	0,015	Perejil Liso	\$ 6,00	\$ 0,09
kilogramo	0,015	Eneldo	\$ 30,00	\$ 0,45
kilogramo	0,025	Queso feta	\$ 19,50	\$ 0,49
kilogramo	0,005	Harissa	\$ 1,70	\$ 0,01
kilogramo	0,032	Masa Filo	\$ 21,81	\$ 0,70
unidad	1	Huevo	\$ 0,12	\$ 0,12
litro	0,04	Aceite de Girasol	\$ 2,28	\$ 0,09
TOTAL			\$	1,95

Preparación:

1. Cortar el queso feta en cuadraditos pequeños
2. Picar el eneldo finamente y chifonade el perejil
3. Cortar la masa filo de cuadrados de 5 cm X 5 cm
4. Con el huevo hacer una pintura de huevo para sellar las masas
5. Rellenar cada borek con el perejil liso, eneldo y el queso feta
6. Enrollar cada borek y sellarlo con la pintura de huevo
7. Freir los borek

Receta: Empanadillas de Vegetales

No de pax

1

Unidad	Cantidad	Ingrediente	Costo x kg	Costo 1 pax
kilogramo	0,025	Cebolla Perla	\$ 1,65	\$ 0,04
kilogramo	0,06	Zanahoria	\$ 0,65	\$ 0,04
kilogramo	0,05	Calabacín	\$ 4,50	\$ 0,23
kilogramo	0,063	Champiñones	\$ 5,45	\$ 0,34
litro	0,02	Aceite de Oliva	\$ 8,21	\$ 0,16
kilogramo	0,015	Perejil Liso	\$ 6,00	\$ 0,09
litro	0,001	Jerez	\$ 34,29	\$ 0,03
kilogramo	0,032	Masa Filo	\$ 21,81	\$ 0,70
litro	0,04	Aceite Girasol	\$ 3,20	\$ 0,13
TOTAL				\$ 1,76

Preparación:

1. Cortar en brunoise la cebolla, los champiñones, la zanahoria y el calabacín
2. Saltear los 4 elementos con Jerez
3. Dejar enfriar
4. Utilizando la masa filo, cortarla en cuadrados y rellenar con los vegetales
5. Con mucho cuidado ir haciendo las empanadillas sellandolas con un poco de agua
6. Freir las empanadillas

Receta: Crema de Berenjena**No de pax**

1

Unidad	Cantidad	Ingrediente	Costo x kg	Costo 1 pax
Kilogramo	0,125	Berenjena	\$ 2,50	\$ 0,31
Kilogramo	0,03	Aceite de Oliva	\$ 8,21	\$ 0,25
Kilogramo	0,005	Ajo Pelado	\$ 3,90	\$ 0,02
Kilogramo	0,025	Perejil Liso	\$ 6,00	\$ 0,15
Unidad	1	Limón Meyer	\$ 0,75	\$ 0,75
Kilogramo	0,02	Tahini	\$ 12,95	\$ 0,26
Kilogramo	0,01	Harissa	\$ 1,70	\$ 0,02
TOTAL				\$ 1,75

Preparación:

1. Hornear las berenjenas con aceite de oliva por 40 minutos a 120°C
2. Sacar toda la pulpa de la berenjena, mezclar con el ajo finamente picado
3. Chiffonade el perejil y unir a la mezcla
4. Incorporar el zumo de limón, el tahini y la harissa a la mezcla
5. Mezclar bien

Receta: Patatas al Azafrán**No de pax**

1

Unidad	Cantidad	Ingrediente	Costo x kg	Costo 1 pax
kilogramo	0,35	Papa Cecilia	\$ 1,20	\$ 0,42
kilogramo	0,07	Cebolla Perla	\$ 0,90	\$ 0,06
kilogramo	0,06	Cilantro	\$ 1,50	\$ 0,09
litro	0,05	Aceite de Oliva	\$ 8,21	\$ 0,41
kilogramo	0,015	Mantequilla	\$ 6,11	\$ 0,09
kilogramo	0,002	Laurel	\$ 8,20	\$ 0,02
kilogramo	0,003	Azafrán en polvo	\$ 25,00	\$ 0,08
			TOTAL	\$ 1,17

Preparación:

1. Hervir las papas en agua con sal y el laurel
2. Cortar en brunoise la cebolla perla
3. Poner en un sartén la mantequilla y el aceite
4. Poner la cebolla en el sartén hasta que estén transparentes
5. Saltear las papas
6. Espolvorear el azafrán

Receta: Tomates Confitados

No de pax 1

Unidad	Cantidad	Ingrediente	Costo x kg	Costo 1 pax
Kilogramo	0,08	Tomate Riñón	\$ 0,90	\$ 0,07
Kilogramo	0,01	Ajonjolí Blanco	\$ 3,95	\$ 0,04
Litro	0,05	Miel	\$ 5,95	\$ 0,30
Litro	0,03	Aceite de oliva	\$ 8,21	\$ 0,25
Kilogramo	0,09	Azúcar	\$ 0,86	\$ 0,08
Kilogramo	0,05	Tomillo Fresco	\$ 8,00	\$ 0,40
TOTAL			\$	1,13

Preparación:

1. Cortar los tomates en concasse
2. Poner en una lata con aceite de oliva los petalos de tomate
3. Esparcir encima de los tomates el azúcar, el tomillo y el resto de aceite
4. Hornear los tomates a 100°C por 40 minutos
5. Para servir los tomates, esparcir la miel y el ajonjoli encima.

Receta: Falafel

No de pax 1

Unidad	Cantidad	Ingrediente	Costo x kg	Costo 1 pax
kilogramo	0,13	Garbanzo en Lata	\$ 3,13	\$ 0,41
kilogramo	0,025	Cebolla Perla	\$ 1,65	\$ 0,04
kilogramo	0,001	Diente de ajo pelado	\$ 3,90	\$ 0,00
kilogramo	0,063	Perejil Liso	\$ 6,00	\$ 0,38
kilogramo	0,063	Cilantro	\$ 1,50	\$ 0,09
Litro	0,007	Aceite de Oliva	\$ 8,21	\$ 0,06
kilogramo	0,005	Ajonjoli Blanco	\$ 3,05	\$ 0,02
Litro	0,063	Yogurt Natural	\$ 3,20	\$ 0,20
kilogramo	0,001	Ralladura de Naranja	\$ 0,65	\$ 0,00
kilogramo	0,001	Canela en polvo	\$ 15,51	\$ 0,02
Litro	0,04	Aceite Girasol	\$ 2,28	\$ 0,09
TOTAL			\$	1,31

Preparación:

1. Triturar los garbanzos con la ayuda de la termomix
2. Picar en brunoise la cebolla y chiffonade el perejil y el cilantro
3. Poner todo en un bowl, añadir el aceite de oliva y el ajonjoli y mezclar
4. Amasar y hacer formas de bastones que pesen 30 gramos
5. Freir las albondigas
6. Para la salsa mezclar el yogurt, la miel y la canela

Receta: Harissa

No de pax 1

Unidad	Cantidad	Ingrediente	Costo x kg	Costo 1 pax
kilogramo	0,05	Chile Arbol	\$ 18,00	\$ 0,90
kilogramo	0,02	Ajo Pelado	\$ 3,90	\$ 0,08
kilogramo	0,01	Semilla comino	\$ 0,01	\$ 0,00
kilogramo	0,01	Semilla Cilantro	\$ 42,00	\$ 0,42
litro	0,03	Aceite de Oliva	\$ 8,21	\$ 0,25
TOTAL			\$	1,64

Preparación:

1. Tritutar las semillas de cilantro y comino
2. Triturar el chile de arbol seco
3. Poner en un bowl todos los ingredientes y mezclar

Receta: Humus

No de pax 1

Unidad	Cantidad	Ingrediente	Costo x kg	Costo 1 pax
kilogramo	0,12	Garbanzo en Lata	\$ 3,13	\$ 0,38
kilogramo	0,01	Ajo Pelado	\$ 3,90	\$ 0,04
unidad	1	Limón Meyer	\$ 0,75	\$ 0,75
kilogramo	0,055	Tahini	\$ 12,95	\$ 0,71
kilogramo	0,005	Comino en polvo	\$ 6,11	\$ 0,03
litro	0,03	Aceite de Oliva	\$ 8,21	\$ 0,25
TOTAL			\$	2,15

Preparación:

1. Triturar el garbanzo con la ayuda de la termomix
2. Picar el ajo en pedazos muy pequeños y finos
3. Exprimir el limón para sacar su jugo
4. Mezclar los ingredientes, más el tahini el comino y el aceite de oliva

Receta: Tabulé

No de pax	1
------------------	----------

Unidad	Cantidad	Ingrediente	Costo x kg	Costo 1 pax
kilogramo	0,025	Cus Cus	\$ 5,72	\$ 0,14
kilogramo	0,1	Tomate Riñón	\$ 0,90	\$ 0,09
kilogramo	0,1	Perejil Liso	\$ 6,00	\$ 0,60
kilogramo	0,15	Cebolla Perla	\$ 0,90	\$ 0,14
kilogramo	0,08	Menta	\$ 8,00	\$ 0,64
kilogramo	0,09	Zumo de Limón	\$ 0,75	\$ 0,07
litro	0,06	Aceite de Oliva	\$ 8,21	\$ 0,49
TOTAL			\$	2,17

Preparación:

1. Picar en brunoise los tomates y la cebolla
2. Chiffonade el perejil y la menta
3. Dejar en remojo el cus cus en agua fría por 10 minutos
4. Poner todos los ingredientes en un bowl y mezclar
5. Condimentar al gusto con un poco de sal y pimienta

Receta: Pizza Turca

No de pax	1
------------------	---

Unidad	Cantidad	Ingrediente	Costo x kg	Costo 1 pax
kilogramo	0,008	Pimiento Rojo	\$ 2,50	\$ 0,02
kilogramo	0,01	Cebolla Perla	\$ 0,90	\$ 0,01
kilogramo	0,005	Tomillo	\$ 8,00	\$ 0,04
kilogramo	0,01	Tomate Riñón	\$ 0,90	\$ 0,01
litro	0,008	Aceite de Girasol	\$ 2,28	\$ 0,02
kilogramo	0,032	Carne de res molida	\$ 4,40	\$ 0,14
kilogramo	0,002	Semilla Comino	\$ 5,17	\$ 0,01
kilogramo	0,03	Cebolla Payteña	\$ 1,65	\$ 0,05
unidad	1	Pan Pita	\$ 0,20	\$ 0,20
kilogramo	0,01	Perejil Liso	\$ 6,00	\$ 0,06
TOTAL			\$	0,56

Preparación:

1. Picar en brunoise el pimiento rojo, la cebolla perla, la cebolla payteña y el tomate
2. Chiffonade el perejil
3. Freir todos los ingredientes en un sartén
4. Poner en un pan pita
5. Dorar en el horno por unos 10 minutos
6. Cortar en sextos el pan pita
7. Servir

6. Costo y Precio de Venta:

ITEM	FOOD COST	FOOD COST %	MC %	M.C.	PRECIO VENTA	PVP (IVA)
BAKLAVA	\$1.30	50%	50%	\$1.30	\$2.60	\$2.91
TABULÉ	\$2.94	50%	50%	\$2.94	\$5.88	\$6.59
TOM. CONFITADO	\$0.66	30%	70%	\$1.54	\$2.20	\$2.46
ALBONDIGAS GAR.	\$0.60	30%	70%	\$1.40	\$2.00	\$2.24
FALAFEL	\$1.31	30%	70%	\$3.06	\$4.37	\$4.89
EMP. VEGETALES	\$1.03	30%	70%	\$2.40	\$3.43	\$3.85
HARISSA	\$1.70	30%	70%	\$3.97	\$5.67	\$6.35
ALBONDIGA PATAT	\$0.75	30%	70%	\$1.75	\$2.50	\$2.80
HUMUS	\$2.32	50%	50%	\$2.32	\$4.64	\$5.20
CREMA BERENJEN	\$2.25	50%	50%	\$2.25	\$4.50	\$5.04
BOREK QUESO	\$1.47	30%	70%	\$3.43	\$4.90	\$5.49
BOREK CARNE	\$0.65	30%	70%	\$1.52	\$2.17	\$2.43
PIZZA TURCA	\$0.85	30%	70%	\$1.98	\$2.83	\$3.17
PATATAS AZAFRAN	\$2.11	50%	50%	\$2.11	\$4.22	\$4.73
YOGUR AZAFRAN	\$1.81	50%	50%	\$1.81	\$3.62	\$4.05

PLATTERS:

Platter 1:		Platter 2:		Platter 3:		Platter 4:		Platter 5:	
Tabulé	\$6.59	Tom. Confitado	\$2.46	Pat. Azafrán	\$4.73	Crema Beren.	\$5.04	Tabule	\$6.59
Albon. Patata	\$2.80	Falafel	\$4.89	Tom. Confitado	\$2.46	Tom. Con.	\$2.46	Alb. Garbanzo	\$2.24
Borek carne	\$2.43	Albon. Garbanzo	\$2.24	Borek de Queso	\$5.49	Falafel	\$4.89	Emp. Vegetales	\$3.85
Emp. Vegetales	\$3.85	Humus	\$5.20	Pizza Turca	\$3.17	Alb. Patata	\$2.80	Borek Carne	\$2.43
Total	\$15.6	Total	\$14.7	Total	\$15.8	Total	\$15.1	Total	\$15.1
	7		9		5		9		1

6.1 Receta Estándar Jugos:

LISTA JUGOS:

PULPA FRUTILLA	\$0.42	Unidad	
PULPA GUANABANA	\$0.59	Unidad	
PULPA MANGO	\$0.37	Unidad	
PULPA MORA	\$0.52	Unidad	
PULPA NARANJILLA	\$0.40	Unidad	
PULPA PIÑA	\$0.36	Unidad	
PULPA TOM. ARBOL	\$0.51	Unidad	
PULPA MARACUYA	\$0.33	KG	\$3.31
PULPA COCO	\$0.24	KG	\$2.36
PULPA DURAZNO	\$0.35	KG	\$3.50
PULPA GUAYABA	\$0.16	KG	\$1.61
PULPA NARANJA	\$0.29	KG	\$2.93
PULPA LIMON	\$0.26	KG	\$2.58
total	\$4.80		

PROMEDIO JUGOS	\$0.34
Prom. Más azúcar	\$0.41

6.2 Costo y Precio de Venta Jugos:

ITEM	DRINK COST	DRINK COST %	MC %	M.C.	PRECIO VENTA	PVP (IVA)
JUGO FRUTILLA	\$0.41	30%	70%	\$0.96	\$1.37	\$1.53
JUGO GUANABANA	\$0.41	30%	70%	\$0.96	\$1.37	\$1.53
JUGO MANGO	\$0.41	30%	70%	\$0.96	\$1.37	\$1.53
JUGO MORA	\$0.41	30%	70%	\$0.96	\$1.37	\$1.53
PULPA NARANJILLA	\$0.41	30%	70%	\$0.96	\$1.37	\$1.53
PULPA PIÑA	\$0.41	30%	70%	\$0.96	\$1.37	\$1.53
PULPA TOM. ARBOL	\$0.41	30%	70%	\$0.96	\$1.37	\$1.53
PULPA MARACUYA	\$0.41	30%	70%	\$0.96	\$1.37	\$1.53
PULPA COCO	\$0.41	30%	70%	\$0.96	\$1.37	\$1.53
PULPA DURAZNO	\$0.41	30%	70%	\$0.96	\$1.37	\$1.53
PULPA GUAYABA	\$0.41	30%	70%	\$0.96	\$1.37	\$1.53
PULPA NARANJA	\$0.41	30%	70%	\$0.96	\$1.37	\$1.53
PULPA LIMON	\$0.41	30%	70%	\$0.96	\$1.37	\$1.53

Presentación Vasos:

	14 oz	16 oz
pulpa	100 ml	200 ml
agua	300 ml	270 ml
total	400 ml	470 ml

Precio final jugos:

	14 oz	16 oz
jugo	\$1.53	\$3.06
vasos domo	\$0.11	\$0.26
IVA	12.00%	12.00%
iva	\$0.20	\$0.40
SUBTOTAL	\$1.84	\$3.72
TOTAL	\$1.85	\$3.75

6.3 Costos Requisiciones:

Document	From Cost Center	To Cost Center	Delivery Date	Reference	Changed By	TOTAL TRANSFERENCIA	ADICIONALES	TOTAL
LA1404-00821 (SUSHI BAR (CCP))	BODEGA PRINCIPAL (CCS)	SUSHI BAR (CCP)	16/04/2014	gastro challenge	JEFE BODEGA	\$26.44		\$26.44
LA1404-00895 (SUSHI BAR (CCP))	BODEGA PRINCIPAL (CCS)	SUSHI BAR (CCP)	21/04/2014		JEFE BODEGA	\$1.56		\$1.56
LA1404-00943 (SUSHI BAR (CCP))	BODEGA PRINCIPAL (CCS)	SUSHI BAR (CCP)	22/04/2014		2 AREA	\$2.23		\$2.23
LA1404-00998 (SUSHI BAR (CCP))	BODEGA PRINCIPAL (CCS)	SUSHI BAR (CCP)	29/04/2014	Gastro challenge	JEFE BODEGA	\$459.34		\$459.34
LA1404-01011 (SUSHI BAR (CCP))	BODEGA PRINCIPAL (CCS)	SUSHI BAR (CCP)	24/04/2014	GASTRO HALL ENGE #686	RVALENCIA	\$342.63		\$342.63
LA1404-01020 (SUSHI BAR (CCP))	BODEGA PRINCIPAL (CCS)	SUSHI BAR (CCP)	24/04/2014	Gastro challenge	JEFE BODEGA	\$736.43		\$736.43
LA1404-01326 (SUSHI BAR (CCP))	BODEGA PRINCIPAL (CCS)	SUSHI BAR (CCP)	29/04/2014	BADRA	RVALENCIA	\$1.56		\$1.56
LA1404-01571 (SUSHI BAR (CCP))	CAFETERIA (CCP)	SUSHI BAR (CCP)	30/04/2014	BADRA	ASICOSTOS	\$7.55		\$7.55
LA1404-01262 (SUSHI BAR (CCP))	ADMINISTRACION (CCP)	SUSHI BAR (CCP)	25/04/2014	BADRA	JEFE BODEGA	\$31.76		\$31.76
LA1405-00034 (SUSHI BAR (CCP))	BODEGA PRINCIPAL (CCS)	SUSHI BAR (CCP)	02/05/2014	gastro challenge	2 AREA	\$1.90		\$1.90
LA1405-00136 (SUSHI BAR (CCP))	BODEGA PRINCIPAL (CCS)	SUSHI BAR (CCP)	05/05/2014	Badra Sushi no	4 AREA	\$3.36		\$3.36

BAR (CCP))	AL (CCS)							
LA1404-01241 (SUSHI BAR (CCP))	PANADE RIA (CCP)	SUSHI BAR (CCP)	25/04/20 14	BADR A			\$0.23	\$0.23
Transfere ncia manual 0004671	CAFETE RIA (CCP)	SUSHI BAR (CCP)	25/04/20 14				\$0.50	\$0.50
Transfere ncia manual 0004677	CAFETE RIA (CCP)	SUSHI BAR (CCP)	29/04/20 14				\$15.00	\$15.00
Transfere ncia manual 0004676	PANADE RIA (CCP)	SUSHI BAR (CCP)	28/04/20 14				\$10.00	\$10.00
Transfere ncia manual 0004648	PANADE RIA (CCP)	SUSHI BAR (CCP)	24/04/20 14				\$1.00	\$1.00
Transfere ncia manual 0003699	PANADE RIA (CCP)	SUSHI BAR (CCP)	21/04/20 14				\$8.60	\$8.60
LA1405-00497 (BODEGA PRINCIPA L (CCS))	SUSHI BAR (CCP)	BODEGA PRINCIP AL (CCS)		DEVO LUCI ÓN			\$(256.61)	\$(256.61)
TOTAL								\$1,393.48

7. Análisis de Pérdida y Ganancia:

**USFQ UNIDAD AUXILIAR FOOD
SERVICE**

DIEGO DE ROBLES Y PAMPITE ESQUINA

**ESTADO DE PERDIDAS Y
GANANCIAS**

VENTAS	-
VENTAS GENERALES	6,298.00
VENTAS BRUTAS	6,298.00
TOTAL INGRESOS	6,298.00
COSTO DE VENTAS	(1,650.09)
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	4,647.91
GASTOS OPERACIONALES DE VENTAS	-
GASTOS NO OPERACIONALES	-
SUMINISTROS DE OFICINA	(10.00)
COMISIONES TARJETAS DE CREDITO	(77.47)
TOTAL GASTOS NO OPERACIONALES	(87.47)
INGRESOS NO OPERACIONALES	-
RESULTADO DEL EJERCICIO	4,560.44

8. Resumen de Costos:

Tras las dos semanas y media que Badra tuvo de apertura, obtuvimos en ventas generales \$6,298.00 dólares; de los cuales \$1,650.09 corresponden a costos, dejando una utilidad bruta en ventas de \$4,647.91 dólares. De la utilidad bruta del total de ventas se restó \$77.47 dólares correspondientes a las comisiones cobradas por el uso de la tarjeta de crédito Diners y se restó también \$10.00 correspondientes a gastos de oficina. La utilidad neta que obtuvimos fue de \$4,560.44 dólares.

9. Comentarios y sugerencias:

- Tener una cocina con mayor espacio para poder dar un servicio más rápido.
- Al tener mayor espacio, tener freidoras de tamaño industrial para no tener que trabajar con freidoras pequeñas y no poder entregar el producto prudente al cliente.
- Ofrecer té árabe en el menú como un plus a la experiencia de la comida libanesa.
- Mantener un buen mise en place.

VII. Conclusiones:

Fue un reto abrir un restaurante de comida libanesa dentro de la universidad, ya que muchas personas no tenían mucho conocimiento acerca de esta comida y esta cultura. Por lo que nuestra estrategia fue siempre ser llamativos y que los estudiantes de la USFQ se sientan atraídos a visitarnos y experimentar una cultura diferente. Nuestra decoración lo hicimos con cada detalle posible para que tenga una ambientación libanesa, incluso teníamos dos mesas que en vez de que los clientes se sienten en sillas, debían sentarse en cojines en el piso. Otra estrategia para dar conocimiento del producto a los estudiantes fue pasar propagandas por las pantallas de la universidad que te cuenten acerca de que está hecho cada plato, cuales eran las promociones del día, etc. Cada mensaje comunicaba algo más acerca de nuestro restaurante para que las personas sientan curiosidad de probar.

Esta experiencia fue única para nosotros, no solo estuvimos a cargo de la cocina y elaboración de platos; mas tuvimos que estar a cargo de realizar la parte contable, administrativa, diseño y construcción de Badra. Fue una experiencia muy gratificante de la cual pudimos experimentar lo que es abrir un restaurante por cuenta propia.

VIII. Bibliografía

- Borja, L. (10 de Julio de 2013). *Cómo es el ajo - propiedades y características*. Recuperado el 25 de Enero de 2015, de Salud, un como: <http://salud.uncomo.com/articulo/como-es-el-ajo-propiedades-y-caracteristicas-17271.html>
- Crespo, D. (11 de Abril de 2015). Magister en Relaciones Internacionales. (V. Crespo, Entrevistador, & V. Crespo, Editor) Quito, Pichincha, Ecuador.
- Cómo preparar un tahini casero*. (10 de Agosto de 2013). Recuperado el 04 de Febrero de 2015, de Innatia: <http://www.innatia.com/s/c-recetas-salsas-arabes/a-preparar-tahini-casero.html>
- Gissle, W. (2011). *Professional Cooking*. Hoboken, Nueva Jersey, Estados Unidos de América: John Wiley and Sons.
- Historia del Aceite de Oliva*. (2015). Recuperado el 20 de Enero de 2015, de Aceite de Oliva: <http://www.aceitedeoliva.com/aceite-de-oliva/historia-del-aceite-de-oliva/>
- House, H. (2001). *Mediterranean*. Nueva York, Nueva York, Estados Unidos de América: Lorenz Books.
- Instituto del Tercer Mundo. (1997). *Guía del Mundo. El Mundo Visto Desde El Sur. 1997-98*. Montevideo, Uruguay: Instituto del Tercer Mundo.
- Kliczkowski, H. (2002). *Delicias de la Cocina Mediterránea*. Madrid, España: Onlybook S.L.
- Lebanon*. (2010). Recuperado el 12 de Febrero de 2015, de Food by Country: <http://www.foodbycountry.com/Kazakhstan-to-South-Africa/Lebanon.html>
- Mariam. (01 de Junio de 2013). *Utensilios Árabes*. Recuperado el 01 de Febrero de 2015, de El Bullirdeagus: <http://elbullirdeagus.com/utensilios-arabes/>
- Menta*. (23 de Julio de 2014). Recuperado el 30 de Enero de 2015, de El Herbolario: <http://www.elherbolario.com/noticia/893/PLANTAS-MEDICINALES/Menta.html>
- VelSid. (07 de Marzo de 2010). *Comino*. Recuperado el 02 de Febrero de 2015, de Gastronomía y Cia: <http://www.gastronomiaycia.com/2010/03/07/comino/>
- VelSid. (21 de diciembre de 2010). *Tajine Le Creuset*. Recuperado el 02 de Febrero de 2015, de Gastronomía y Cia: <http://www.gastronomiaycia.com/2010/12/21/tajine-le-creuset/>
- Wills, J. (1992). *Light and Healthy Mediterranean Cooking*. Los Angeles, California, Estados Unidos de América: HP Books.

IX. Anexos:

1. Logo del Restaurante



1.1 Menú de Bebidas:

ELIGE O MEZCLA TU JUGO, FROZEN O MILKSHAKE

KIWI	FRESA	FRAMBUESA	MARACUYA
MANDARINA	COCO	MORA	TOMATE DE ARBOL

badra
Lebanese Fast Food & Drinks

f / BADRA
AUSPICIANTES

WiFi EXCLUSIVO
f / BADRA

CREA TU COMBINACIÓN

AUSPICIANTES



Bebidas

Jugo Dontty (12onz).....	\$1.85
Frozen Dontty (12onz).....	\$2.35
Shake Dontty (12onz).....	\$2.85
Jugo Kintty (16onz).....	\$3.75
Frozen Kintty (16onz).....	\$4.25
Shake Kintty (16onz).....	\$4.75



Sabores

MANGO	FRUTILLA	COCO	MARACUYÁ
			
DURAZNO	NARANJILLA	SANDÍA	TOMATE DE ÁRBOL
			
PIÑA	GUAYABA	GUANÁBANA	LIMÓN
			
MORA			
			

Agua.....	\$0.80
Gürtig.....	\$1.00
Lipton Tea	\$1.60
Colas	\$1.00

1.2 Menú de Platters:



platter

7 Pax (ESCOGE 1 OPCIÓN DE CADA LISTA)
 4 Pax (ESCOGE 1 OPCIÓN LA LISTA A Y 3 DE LA LISTA B)

<p>A</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taboulé • Hummus • Crema de Berenjenas • Patatas al Azufrán 	<p>B</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomate Confitado • Albondigas de Garbanzo • Falafel • Empanadas de Vegetales • Albondiga de Papatas • Borek Queso • Borek Carne • Pizza Turca <p>ESCOGE TERCERAS OPCIONES DE ESTA LISTA</p>
--	--

<p>platter 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taboulé • Albondigas de Patata • Borek Carne • Empanadas de Vegetales 	<p>platter 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crema de Berenjena • Tomate Confitado • Falafel • Albondigas de Patatas 
<p>platter 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomate Confitado • Falafel • Albondigas de Garbanzo • Hummus 	<p>platter 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taboulé • Albondigas de Garbanzo • Empanadas de Vegetales • Borek de carne 
<p>platter 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patatas de Azufrán • Tomate Confitado • Borek de Queso • Pizza Turca 	<p>pöströk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baklava • Mamul • Graive 





TODOS NUESTROS PLATTERS Y BEBIDAS INCLUYEN IMPUESTOS

1.3 Promociones:

KIWI FRESA GUAYABA MARACUYÁ

MANDARINA COCO TAXO TOMATE DE ARBOL

PISA NARANJILLA GUANABANA MORSA

KINTTINÍZATE

POR LA COMPRA DE TU DONTTY RECIBE UN KINTTY

badra
Lebanese Fast Food & Drinks

CON EL AUSPICIO DE

CONDOR El maestro del cambio

Technoswiss Innovando con madera inmunizada

GÜTTIG

Induallas

WiFi
EXCLUSIVO

f / BADRA

LUNES

TODOS LOS PLATTERS PARA 4 PERSONAS A SOLO \$12.99

AUSPICIANTES

badra
Lebanese Fast Food & Drinks

CONDOR El maestro del cambio

Technoswiss Innovando con madera inmunizada

GÜTTIG

Induallas

MIÉRCOLES

WiFi
EXCLUSIVO

¿ERES DULCE? PREGUNTA POR NUESTRO POSTRE
GRATIS

f / BADRA

CON LA COMPRA DE UN PLATTER RECIBE
GRATIS UN POSTRE

badra
Lebanese Fast Food & Drinks

AUSPICIANTES



VIERNES

¿CANSADO DE LO MISMO?
 ¿CANSADO DE LO MISMO?

PREGUNTA POR EL ESPECIAL DEL DÍA

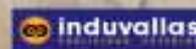
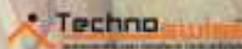


RECIBE EL 15% DE DESCUENTO
 CON ESTE FLYER

COMIDA LIBANESA, VÍVE AL ESTILO  [BADRA](#)



AUSPICIANTES



badra
Lebanese Fast Food & Drinks

EXCLUSIVE **WiFi** ZONE

f / BADRA

FREE WIFI

badra
Lebanese Fast Food & Drinks

NO DEJES QUE EL INTERNET DE LA U TE MATE

EXCLUSIVO, SIEMPRE QUE LO NECESITES

AUSPICIANTES

DISEÑA TU SHAKE, FROZEN O JUGO!

LUNES MARTES MIÉRCOLES **JUEVES** VIERNES

badra
Lebanese Fast Food & Drinks

KINNTINÍZATE
PAGA \$1 MENOS POR
TU BEBIDA FAVORITA

AUSPICIANTES

1.4 Publicidad antes de la apertura



TE QUEDAN
3 DÍAS

PARA QUE BADA
CIERRE,
VEN Y COMPARTE
LA EXPERIENCIA

BADRA CIERRA EL 7 DE MAYO
APROVÉCHALO ANTES DE QUE CIERRE

AUSPICIANTES

 **CONDOR**
El maestro del azúcar

 **Technowise**
Innovación con madurez tecnológica

 **GÜTTIG**

 **Induallas**
INDUSTRIAS

 **badra**
Lebanese Fast Food & Drinks

f / BADRA

badra
Lebanese Fast Food & Drinks

COMIDA LIBANESA
UNA MEZCLA
DE SABORES Y CULTURA
COMIDA LIBANESA Y BEBIDAS FRUTALES

PRÓXIMAMENTE
ABRIL 21

financiado por: **CONDOR** **Technomix** **BÜTIG** **Induallas**

presentado por: **CHAT CAD CADI COCOA** **25** **USPC**

2. Fotos de las combinaciones de los platters:

2.1 Humus y Crema de Berenjena



2.2 Humus, Tomates Confitados, Patatas al Azafrán, Falafel y Albóndigas de Papa



2.3 Combinación Crema de Pimentón, Falafel, Tomates Confitados y Miel



2.4 Pizza Turca



2.5 Dulces Árabes



2.6 Combinación Humus, Tomates Confitados, Albóndigas de Garbanzo y Borek de Carne



3. Foto de Entrada Badra

