

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

La Cocina Real del Ayutthaya: Un paseo de sabores

Juan José Puente Gaona

David Harrington, Chef, Director de Tesis

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

Quito, abril de 2015

Universidad San Francisco de Quito

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE APROBACIÓN DE TESIS

La Cocina Real del Ayutthaya

Juan José Puente Gaona

David Harrington, Chef
Director de la tesis

Claudio Iannoti, Chef
Director Académico del Colegio
De Hospitalidad, Arte Culinario y
Turismo

Mauricio Cepeda, Master en
Administración Hotelera
Decano del Colegio de Hospitalidad,
Arte Culinario y Turismo

Quito, 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: _____

Nombre: Juan José Puente Gaona

C. I.: 1712907359

Lugar y fecha: Quito, mayo de 2015

RESUMEN

La Cocina real del Ayutthaya es considerada como parte de la cocina Tailandesa debido a la influencia que este reino tuvo dentro del desarrollo cultural de lo que hoy se conoce como Tailandia. La gran cantidad de influencias que este reinado cosmopolita fue adquiriendo durante la historia y su evolución dio como resultado una mezcla de sabores, productos y técnicas extraordinaria. Las cocinas que los muros de este gran imperio albergó fueron testigos de la fusión de diferentes culturas que colindaron en esa región entre los siglos XIV y XVIII.

ABSTRACT

The Ayutthaya royal cuisine is considered as part of Thai cuisine due to the influence that this kingdom had in the cultural development of what is known now as Thailand. All the influences that the kingdom of Ayutthaya acquired during its history and evolution resulted in a wonderful mix of flavours, products and culinary technics. The kitchens that this big kingdom housed witnessed the fusion of different cultures that adjoined in the region between the fourteenth and eighteenth century.

Contents

1	Introducción.	8
2	Tema y justificación.	9
3	Cuerpo teórico.	10
3.1	Historia del Ayutthaya.	10
3.2	Cultura e influencias.	11
3.3	Festivales.	13
4	Metodología de la investigación.	14
5	Propuesta del menú.	17
5.1	Información detallada de los platos.	17
5.2	Ingredientes y variantes.	19
6	Justificación del menú.	20
7	Procesos de elaboración.	21
7.1	Procedimientos.	21
7.1.1	Mii Krob con salsa de tamarindo y cangrejo.	21
7.1.2	Tom Yam, langostino grillado, Dumpling de mousse de langostino. Cebolla de verdes y hongo shitake salteado.	23
7.1.3	Curry massaman de cachetes y costillas de cerdo confit.	24
7.1.4	Postre de Piña Cru con Sorbete de Maracuyá y Hierba Luisa.	25
7.2	Técnicas culinarias empleadas.	26
7.3	Equipos indispensables en el menú.	29
8	Maridaje del menú.	30
8.1	Primer curso, aperitivo:	31
8.2	Segundo curso, entrada fría:	31
8.3	Tercer curso, entrada caliente:	32
8.4	Cuarto curso, plato fuerte:	32
8.5	Quinto curso, postre:	32
9	Ejecución del menú.	32
9.1	Recetas estándar.	33
9.2	Costo teórico.	41
9.3	Costo real.	42
9.4	Análisis de costos.	42
9.4.1	Kardex menú.	42
9.5	Comparación porcentual.	43
10	Conclusiones.	43
11	Referencias.	45
12	Anexos.	46
12.1	Arte del Menú.	46
12.2	Requisiciones.	47
12.3	Fotografías.	67

1 INTRODUCCIÓN.

En la presente tesis se expone el impacto que el reino del Ayutthaya sufrió durante su desarrollo cultural entre el siglo 14 y 18, específicamente en este caso, de las influencias que marcaron la gastronomía de la que era considerada la segunda capital del imperio Siam. Analizando las distintas culturas que influenciaron al reino del Ayutthaya, a lo largo de esta tesis se dará a conocer las distintas técnicas culinarias, sabores y productos que se usaron en la dieta de aquella época y como estas influencias siguen marcando hoy en día en lo que es la gastronomía tailandesa. También se dará a conocer la historia del reino del Ayutthaya, sus creencias, su cultura y la razón por que fue considerada como una ciudad cosmopolita brindando a su cultura una riqueza extraordinaria,

Con ayuda de una ardua investigación, se definieron ciertos platos representativos de la cultura del reino del Ayutthaya, los cuales fueron analizados comprendiendo: la disponibilidad de los productos necesarios para su elaboración y las tendencias que actualmente marcan en la alta cocina mundial y tailandesa, teniendo como resultado un menú que presente una diversidad de sabores e influencias. Posteriormente el menú "La cocina del reino del Ayutthaya: un paseo de sabores" se expuso al panel de degustación, un menú en el que se puede apreciar las distintas influencias que tuvo el reino del Ayutthaya en su gastronomía y las técnicas de alta cocina empleadas hoy en día. Posteriormente se expondrá los costos y análisis de producción del menú y las distintas referencias que se usaron para la elaboración del menú.

2 TEMA Y JUSTIFICACIÓN.

A lo largo de esta tesis se discutirá acerca de las influencias que marcaron al reino del Ayutthaya, específicamente en el tema gastronómico. Como se expondrá mas adelante diversas culturas dejaron su huella durante su desarrollo que duró casi quinientos años. El Ayutthaya, gracias al comercio y a su posición geográfica, desarrollo una especie de aire cosmopolita, donde se podía encontrar una extensa variedad de productos de diferentes lugares del mundo. Existió, a demás de estas influencias del imperio Siam al que pertenecían, una gran influencias en la cultura del Ayutthaya de Hindúes, culturas del sur de China, de imperios Japoneses, enseñanzas y productos que provenían de culturas occidentales con los que mantenía contacto debido al comercio que se sostenía.

El menú: La cocina del reino del Ayutthaya, previamente aprobado por el panel de degustación, se concentró en brindar una experiencia diferente dentro de la comida asiática, y especialmente dar a conocer las diferentes texturas, sabores , aromas y conocimientos que la cocina de este reino albergaba dentro de sus murallas. Gracias a los conocimientos que se han desarrollado, teórica y prácticamente dentro y fuera de la Universidad, y especialmente a mi afinidad a la cocina asiática se logró definir un menú en el que se utiliza una variedad de técnicas que permitieron brindar los mejores resultados. Elegí concentrarme en esta subdivisión de la cocina tailandesa debido a la variedad de conocimientos culinarios que se conocía en esa época dentro del reino del Ayutthaya, la cual llamo mi atención y me permitió desarrollar ideas para agregar técnicas de alta cocina al menú y especialmente que mantenga un criterio y respeto con la cocina. Lo mas importante en resaltar es que cada uno de los cursos seleccionados para este menú reflejan las influencias de aquella época en la cocina del Ayutthaya.

3 CUERPO TEÓRICO

3.1 Historia del Ayutthaya

Según la página web oficial de la UNESCO el reino de Ayutthaya fue el segundo reinado independiente del imperio de Siam. Imperio formado debido a la masiva migración del pueblo Thai originario del sur de China. El imperio comprendía desde lo que actualmente es Tailandia, cierta parte de Cambodia y Vietnam. Es muy importante aclarar que ambos reinados de Siam; Sukothai y Ayutthaya, tenían su independencia para gobernar y que durante la evolución cultural y económica del Ayutthaya durante los siglos XIV y XVIII, Sukothai se rindió a la grandiosa expansión del Ayutthaya, expandiendo sus riquezas y poder. Cabe recalcar que los Sukothai durante las batallas libradas contra la potente Ayutthaya sus vecinos y aliados, los Lanna, luchaban contra una eminente derrota.

El reino del Ayutthaya fue fundado alrededor de 1350, como ya se expuso anteriormente fue considerada la segunda capital del reino Siam. Durante los siglos XIV y XVIII el reino fue de gran importancia económica debido a su ubicación y gran potencia económica. Por esta razón durante la evolución del reino diferentes culturas se asentaron fuera de las murallas reales del Ayutthaya, influyendo impresionantemente en la forma de comer del reino. El Ayutthaya fue considerado durante esa época como una de las ciudades mas ricas del mundo, su constante comercio con distintas culturas hizo que sus puertos sean recorridos frecuentemente permitiendo de esta manera ser un reino pluricultural y cosmopolita en esa época. Existen varios escritos y evidencias que indican que durante todas las dinastías del Ayutthaya existieron emisarios y embajadores del reino que mantenían contacto con importantes potencias de esa época. Se cuenta en la historia que el reino mantenía comercio con culturas occidentales, y el comercio con imperios japoneses e

Hindúes eras muy comunes durante esa época. Por esta razón es de esperarse toda la variedad de productos y técnicas culinarias que influyeron en la cultura del Ayutthaya. Durante este periodo de progreso y evolución cultural en el Ayutthaya, a mediados del siglo XVIII, se consideraron las épocas doradas del imperio. Durante este periodo las artes, la cultura la literatura y el aprendizaje eran primordiales en la sociedad de aquella época.

Finalmente, en los últimos cincuenta años de poder monárquico del Ayutthaya, existieron con el paso del tiempo príncipes que murieron en su camino al reinado, varias luchas por la corona debilitaron al estado del Ayutthaya, dejando un reinado débil y sin poder. En 1765 las constantes luchas por el territorio dejaron indefensas las paredes de los distintos reinos, y un ejército Birmano destruyó absolutamente todo lo que se puso a su paso. Después de la conquista, a pesar de la destrucción de cada uno de sus escritos, pinturas, literatura y esculturas, la cultura que influencio a estos territorios sigue siendo la del gran imperio Siam, que finalmente se denominaron Thais debido a que el Ayutthaya se autodenomino así. El reino mantuvo cuatrocientos años de monarquía con treinta y cuatro diferentes mandatos desde 1350 con el rey U Thong hasta 1767 con el rey Ekathat.

3.2 Cultura e influencias.

En el entendimiento popular se considera que la cocina Tailandesa posee siete subdivisiones regionales, las cuales son: la cocina del norte o Lanna, la cocina Isan que se ubica en los territorios del noreste de Tailandia, la cocina del Este, la cocina del Sur de Tailandia, la cocina las planicies centrales, la cocina de Bangkok y finalmente la cocina real del Ayutthaya. En cada una de las existentes variaciones culinarias dentro de Tailandia, se exponen las diferencias sociales que existían dentro de la alimentación diaria durante el desarrollo de las distintas regiones. En el caso particular de la séptima variación

en la cocina tailandesa, la cocina real, se distingue por ser exclusivamente la cocina que solo las elites y la realeza del imperio Ayutthaya consumían, creando de cierta manera una alta cocina elitista entre los siglos XIV D.C. y XVIII D.C.

La subdivisión de la cocina real tailandesa del Ayutthaya surge debido a sus influencias e importancia culinaria durante su historia. Debido a su ubicación lo que comprendía como el reino del Ayutthaya albergaba una gran cantidad de culturas, las cuales principalmente mantenían contacto comercial con el imperio y también durante la historia se asentaron y formaron parte del Ayutthaya. Todas las culturas influyen en la gastronomía de un lugar, en este caso, dentro de una gran cantidad de platos que se registran en la cocina tailandesa en general, se observa el uso del "wok" en sus preparaciones, evidenciando una gran influencia de la cultura China en los territorios tailandeses. Por otro lado se puede apreciar una gran variedad de "curry" en la cocina, evidentemente influencias Hindúes y Birmanas. Diferentes tipos de creencias y religiones existieron en los territorios del Ayutthaya, se puede apreciar la influencia musulmana en productos y preparaciones y dentro de los platos de la cocina real se encuentra el curry massaman, que quiere decir el curry de los musulmanes, plato que se desarrolló por varias razones. La influencia musulmana dentro de la cocina real era evidente, ya que durante las negociaciones entre Siam y Persia, las cocinas de los palacios empezaron a llenarse de cocineros Hindúes musulmanes y persas. Por otro lado según David Thomson, la creación del curry musulmán nace dentro de la casa de una familia de la aristocracia de la época, la casa Bunnang, la cual provenía de una familia de comerciantes Persas que se estableció dentro del Ayutthaya. Otras evidencias notables en la gastronomía de Tailandia, que de una u otra manera influyó virtuosamente a la cocina real del Ayutthaya, es la introducción del ají picante, producto que se origina en América, y es llevado por los portugueses y

españoles a estos territorios. El uso del ají como condimento le da la característica especial a la comida asiática en general. Estas pequeñas influencias durante el desarrollo de la historia a permitido una riqueza en la gastronomía. En el caso de la cocina real del Ayutthaya los constantes contactos con diferentes civilizaciones dieron como resultado una cocina propia pero a su vez cosmopolita, usando productos de otros lugares como suyos en sus preparaciones mas populares, el uso del marisco por parte de las culturas japonesas es otro ejemplo muy claro de como la gastronomía del Ayutthaya fue mutando y combinándose con su cultura.

3.3 Festivales.

Gracias a la fuerte influencia que el reino del Ayutthaya dejo sobre los territorios que fueron ocupados posteriormente por la dinastía Chakri y lo que hoy en día se conoce como Tailandia, el pueblo thai logró mantener sus costumbres culinarias y culturales, esto quiere decir que a pesar de pertenecer a otro imperio se mantuvo las costumbres originales heredadas por el Ayutthaya. Estas influencias se puede ver hoy en día dentro de las festividades tailandesas, muchas de estas festividades llevan miles de años celebrándose ya que son festividades que se las hace por cuestiones religiosas por lo general.

Debido a la importancia de la religión en esta cultura uno de los principales festivales que se lleva a cabo es el Songkran el cual la celebración se centra en la bienvenida del nuevo año, según el calendario solar tailandes el cual tiene relación al nacimiento de Buda. En esta celebración se recibe el nuevo año con diferentes practicas durante los siete días que dura esta fiesta. Una de las tradiciones que se practican en esta semana de fiestas consiste en lavar las manos de las personas de la tercera edad en símbolo de respeto y buena suerte para el nuevo año. A su vez es una época en la que se recibe la primavera y

los juegos con agua son parte de estas festividades. Otra actividad muy común es la de jugar con agua lo cual simboliza purificación gracias al agua para dar la bienvenida al nuevo año.

Durante los periodos Sukhothai y el Ayutthaya esta celebración era realizada para rendir homenaje y demostrar lealtad total a la realeza. Una tradición que se practica hoy en día en las celebraciones del Songkran la cual comenzó durante la monarquía del Ayutthaya, es la limpieza de las imágenes de Buda en un desfile lleno de colores.

Dentro de las tradiciones también se encuentra dar ofrendas de comida y alimentos a los monjes, los cuales pasan temprano en la mañana por cada puerta recibiendo alimentos para luego ser llevados a los monasterios. Durante el Songkran la comida tradicional de esta festividad es totalmente vegetariana donde se puede encontrar una variedad extensa de curry con distintos vegetales y gran cantidad de arroz acompañado de algún tradicional tom vegetariano y algún tipo de ensalada.

4 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.

Para desarrollar un menú en el cual exista criterio es necesario basar cada uno de los cursos en una investigación previa, en la cual lo principal es conocer los productos que en este caso, el reino del Ayutthaya producía o podían ser encontrados en sus mercados cosmopolitas. Es muy importante reconocer a la cocina del Ayutthaya como una subdivisión más de la comida tailandesa ya que este reino durante sus cuatrocientos años de monarquía influyó a lo que la gastronomía de Tailandia es hoy en día. Diferentes productos y técnicas llegaron a las murallas del Ayutthaya desde distintos rincones del mundo permitiendo a los cocineros de la realeza y burguesía de aquella época jugar con

nuevos sabores y texturas. Gracias a las diferentes culturas que llegaron de una u otra forma aportaron con pequeños detalles que formaron una gastronomía muy rica en sabores y culturas. Existen una variedad de productos y costumbres que el pueblo del Ayutthaya en general fue adoptando durante su desarrollo. A continuación se detalla cada uno de los cursos relacionándolos con los productos necesarios para su preparación.

Mii krob

El reino del Ayutthaya era conocido por su producción de arroz, el producto que se desarrolla posteriormente, el fideo, fue introducido debido a la gran inmigración del sur de China. El fideo no era un alimento que se lo servía como parte de un menú mas bien era un alimento presente en la comida de calle de aquella época. Al ser el arroz un producto muy importante, las variedades y los usos que tiene son abundantes. Las influencias que la cocina del Ayutthaya brindo al resto de Tailandia contribuyeron con el crecimiento culinario desde el siglo diecisiete. La fritura y los fideos son una clara influencia del norte lo que hoy en día es China. En Tailandia existe una gran variedad de fideos los cuales basan su existencia a reinados chinos dentro de Tailandia. Los fideos que se usan para el mii krob son fideos de arroz finos, que por lo general en la mayoría de regiones, se los acompaña de una salsa agria y dulce, mariscos y hierbas frescas.

Yam Wun

Las ensaladas son muy importantes dentro de la población tailandesa. . Los Yam, que traducido al español significa mezclar hacen a estas ensaladas únicas en el mundo. La mezcla de vinagretas y salsas picantes y acidas con mariscos, hierbas aromáticas, flores, frutas, frutos secos, especias, fideos, crean una diversidad de sabores dentro de un solo plato. Puede que para la población occidental estas ensaladas sean un poco peculiares y únicas, pero para los tailandeses las ensaladas son parte muy esenciales dentro de la dieta

diaria, se pueden encontrar una gran variedad de Yam dentro de Tailandia. Sus mezclas van variando dependiendo de la zona, ya que toda Tailandia tiene una herencia pluricultural que se ve influenciado en su gastronomía.

Tom Yam

Las sopas son parte muy importante del menú en una mesa tailandesa. No son parte de una entrada como la cultura occidental acostumbra, mas bien son el acompañamiento a todo un menú lleno de sabores y complejidad. Las sopas son servidas en pequeñas porciones y sus sabores son delicados, variando desde sopas agrias y picantes, hasta sopas dulces y aromáticas. La sopa Tom Yam es la mas representativa en toda Tailandia y nace dentro de las murallas del Ayutthaya, existiendo variaciones dependiendo de la zona en donde se la consuma, pero nunca desviándose a sus sabores de una sopa acida y picante, a base de langostinos y jengibre tailandés. El nombre exacto de esta sopa es Tom Yam Kung. Tom traducido al español significa hervir y la palabra Yam significa mezclar, esto quiere decir que literalmente en la cultura tailandesa una sopa estrictamente se trata de una variedad de productos hervidos con distintos aromas. En todos las mesas en los antiguos reinos tailandeses no podía faltar como complemento a los menús propuestos por los cocineros reales una o varias sopas.

Curry massaman.

Según David Thomson (1993), el curry massaman se origina a comienzos del siglo diecisiete gracias a la familia Bunnang, la cual su descendencia provenia de un comerciante persa llamado Sheikh Ahmad Qomie el cual controlaba todo el comercio marítimo que se realizaba dentro del imperio del Ayutthaya. Al ser una familia musulmana de la aristocracia, utilizaban productos y tradiciones arraigadas a su cultura, a demás de tener dentro de sus palacios a cocineros persas e hindúes, su influencia dentro de la cocina

del imperio Ayutthaya fue imprescindible, ya que debido a esta familia, muchos productos fueron llevados a Tailandia y haciéndolos propios usándolos en la mayoría de sus platos. El curry massaman etimológicamente significa el curry de los musulmanes otorgando a la familia Bunnang la creación de este curry.

Piña caramelizada. Biscocho de coco.

La fruta en una dieta tailandesa es muy esencial, y es comúnmente comercializada cruda, pero a su vez se las encuentra en todos los puestos de comida de calle en Tailandia, estas frutas se las venden como postre o snack por lo general caramelizados o salteados al wok con azúcar de caña, y diferentes salsas de frutas tropicales. Por lo general los postres no son servidos en una mesa tailandesa, lo común es servir fruta fresca después de cada comida. Lo que la sociedad de occidente conoce como postre, en Tailandia se lo consigue en las calles en distintos coches de comida, en los que se encuentran distintos tipos, distinguiéndose por sus texturas y el uso de arroz glutinoso en las preparaciones. El coco al ser uno de los productos más producidos en Tailandia es parte de los sabores dulces de la pastelería de la zona. Los cocineros reales en los palacios entre los siglos XVII y XVIII crearon postres a base de los productos que se producción dentro de los reinos. Las frutas y el arroz eran base de toda preparación ya que no se utilizan productos lácteos ni chocolate en los postres.

5 PROPUESTA DEL MENÚ.

5.1 Información detallada de los platos.

- Primer curso, aperitivo: Mii krob con salsa de tamarindo y cangrejo.

Fideo de arroz fritos a 170 grados centígrados acompañados de carne de cangrejo salteada con aceite de ajonjolí y salsa de ají (shirasha) y finalmente recubiertos de una

salsa elaborada a base de jengibre, tamarindo y leche de coco, aromatizado con albahaca fresca y hierba luisa.

- Segundo curso, entrada fría: Ensalada Yam Wun de robalo curado y sweet chili de mango.

El segundo curso correspondía a una ensalada a base de fideos de arroz blanqueados, hojas mini de menta, hojas de albahaca mini, eneldo picado finamente; Sazonada con una vinagreta elaborada a base de jugo de lima, jugo de maracuyá emulsionada con aceite de ajonjolí. Recubiertos de cubos de robalo curado en salmuera infundada con hierba luisa, jengibre y zanahoria. Acompañando a los sabores una salsa sweet chili de mango, la cual se elabora a base de un chutney de mango y pasta de thai sweet chili.

- Tercer curso, entrada caliente: Tom Yam, dumpling de mousse de langostinos y hongos shitake.

El tercer curso consistía en una sopa que tuvo orígenes en el reino del Ayutthaya. Una sopa picante y agria cuya preparación es a base de cabezas de langostinos y fondo de pescado. Se acompañó de un dumpling, que consiste en masa wonton relleno de mousse de langostino, pochado y luego marcado al sartén. Para acompañar cebollas de verdeos y hongos shitake glaseadas, ají blanqueado y hojas de cilantro frescas.

- Cuarto curso, plato fuerte: Curry Massaman de cachetes y costillas de cerdo confit.

El plato fuerte consistió de una salsa de curry de estilo musulmán, el cual fue elaborado a base de una pasta de curry massaman, en la que se encuentra cardamomo, semillas de cilantro, canela, anís estrellado, nuez moscada, jengibre, raíz de cilantro, ají,

cúrcuma. Los cachetes y las costillas de cerdo son confitados en grasa de cerdo, al sous vide durante 12 horas a 70 grados centígrados, luego sellados a la parrilla. El curry se acompaña de yuca cocinada y sellada al sartén, maní y almendras tostadas.

- Quinto curso, postre: Frutas tropicales: Piña cru, salsa de sandía, biscocho de coco y sorbete de fruta de la pasión y hierba Luisa.

Finalmente el postre que concluía con el menú, se basaba en los sabores de las frutas tropicales, en esta caso se realizó una Piña cru u osmosis caramelizada a la mantequilla y azúcar morena acompañada de biscocho de coco horneado en ambiente húmedo a 90 grados centígrados por una hora. Sorbete de maracuyá e infusión de hierba luisa.

5.2 Ingredientes y variantes.

Gracias a la investigación realizada, bajo la supervisión de los chefs encargados del restaurante Marcus y el Chef David Harrington, se logró definir en su totalidad el menú, el que posteriormente fue aprobado por el panel de degustación. Principalmente la investigación se basa en recetas que se tiene registro de su existencia durante los años dorados del arte en el imperio del Ayutthaya. Pero por otro lado, fue necesario analizar que ingredientes y variantes eran indispensables en el proceso de adaptar el menú, con ciertos productos elaborados en nuestro país. En general, los productos usados para el menú eran totalmente nacionales y de excelente calidad, ciertos productos como: soya, arroz jazmín, salsa de pescado, mirin, jengibre tailandés o galanga y lima kaffir; son productos que se es muy difícil conseguir en el mercado nacional. Una vez definido los ingredientes a utilizar para cada una de las recetas, se inicia un análisis que consiste en identificar y definir que

técnicas culinarias se pueden administrar a cada uno de los productos con el objetivo de tener un excelente resultado de los mismos. Esto quiere decir que se definieron técnicas culinarias que principalmente respetaron al producto y que mejoraron la calidad de los platos.

6 JUSTIFICACIÓN DEL MENÚ.

Como se menciono anteriormente el menú tiene como objetivo resaltar los sabores y productos que el reino del Ayutthya utilizaba dentro de la dieta real de aquella época. La gran variedad de productos que este imperio tenia a su disposición y a su vez las influencias de distintas culturas permitieron que la cocina real del Ayutthya sea única en su clase. Las distintas técnicas y combinaciones de productos que los cocineros reales fueron adquiriendo con el paso del tiempo permitieron albergar dentro de los palacios exquisitas combinaciones gastronómicas empezando de cierta manera una fusión alimenticia de culturas en aquella época. Como se explico anteriormente las culturas que influenciaron a este reino como por ejemplo el contacto con españoles y portugueses permitió la integración del aji americano en la cocina de aquella época.

El menú que se propuso se basa principalmente en un poema de amor que el príncipe Isaransundhorn escribió a la princesa Bunrod debido a sus espectaculares habilidades culinarias. El poema Kap Hechon khruenang khao wan es considerado como la primera representación de la dieta de la monarquía. El poema esta dividido en tres secciones en las que constan: platos salados, frutas y dulces. Dentro del poema se detallan a la perfección los ingredientes de cada receta y procedimientos de los mismos. A su vez se puede evidenciar en el poema la influencia de distintas culturas en los productos utilizados para la

producción de su cocina real, como por ejemplo se detalla el uso de salsa de pescado y los ajies americanos para las preparaciones de algunos platos. Dentro del poema se menciona el curry musulmán, el cual fue usado en el menú presentado, esta preparación demuestra la importancia de las influencias culturales de la zona las cuales fueron adaptadas y mejoradas para la monarquía.

Lo que se propuso durante el menú es rescatar los platos que formaron en un principio parte de la cocina real del Ayutthaya y que hoy en día son parte de la cocina popular de Tailandia. Las influencias que se pueden apreciar con el paso del tiempo han permitido una variedad de sabores y creaciones, se podría hablar de una fusión de técnicas y productos en aquella época y que persiste con el paso del tiempo. Gracias a estas influencias la cocina contemporánea tailandesa ha llegado a ser lo que es, todas las influencias que tailandesa adquirió durante su historia permiten ser a su gastronomía lo que es hoy en día. En el menú que se propuso si bien se utilizan técnicas culinarias de vanguardia, se trata de mantener los sabores de aquella época.

7 PROCESOS DE ELABORACIÓN

7.1 Procedimientos.

7.1.1 Mii Krob con salsa de tamarindo y cangrejo.

Fideo:

Freír el fideo de arroz a 170 grados centígrados instantáneamente hasta que el mismo se soufflé.

Salsa de Tamarindo:

Cortar en Brunoise el ajo, el ají y la cebolla perla. Dorar la cebolla, la pasta de tamarindo, el ají blanqueado y el ajo (posteriormente) con aceite vegetal y una pequeña

porción de aceite de ajonjolí. Agregar leche de coco y fondo de pescado y cangrejo. Rallar el jengibre, e infusionar las hojas de albahaca en el líquido. Hervir y reducir hasta espesar, aproximadamente cuarenta por ciento.

Cangrejo:

Hervir un líquido que contenga veinte por ciento de agua y ochenta por ciento de fondo de pescado, hojas de hierba luisa y jengibre. Agregar la carne de cangrejo, y cocinar por 8 minutos. Retirar del líquido y sumergirla en un baño de hielos y agua. Reservar el fondo. Limpiar la carne de cangrejo en un bowl pequeño. Secar, dividir en porciones y congelar para su conservación.

Servir el cangrejo sobre el fideo soufflado, recubrir de salsa de tamarindo caliente y cebollín picado.

Yam Wun acompañado de robalo curado, salsa sweet chili de mango y vinagreta de lima y maracuyá.

Pescado:

Filetear los Robalos y reservar los huesos para elaborar un fondo de pescado. Hervir un litro y medio de agua, con hierba luisa, jengibre, zanahoria, alga kombu, Dejar enfriar. Junto con el agua elaborar una salmuera al diez por ciento. Es decir por litro de agua, cien gramos de sal. A su vez agregamos diez gramos de azúcar y cien mililitros de mirin. Sumergir los filetes de robalo en la salmuera, y dejar curar aproximadamente por 6 a 8 horas dependiendo de la textura deseada. Una vez curado, escurrir los filetes en agua, secar y finalmente cortar los filetes en dados pequeños.

Fideo:

Hervir dos litro de agua en una olla, agregar los fideos y dejar cocinar sin llama durante siete minutos. Escurrirlos en agua fría y almacenar en frío.

Menta mini y albahaca mini:

Deshojar con ayuda de una tijera, las hojas de la albahaca y de la menta. Lavar con agua fría y almacenar con papel de cocina húmedo.

Ají:

Desvenar el ají con una puntilla. En una olla hervir agua junto los ajíes. Una vez que el agua llega a ebullición escurrir los ajíes en agua fría. Repetir este procedimiento cuatro veces. Posteriormente picar el ají en julianas finas.

Sweet chili de mango:

Pelar y cortar el mango en Brunoise. En una sartén de teflón elaborar un chutney con el mango y azúcar morena. Agregar 50 mililitros de vinagre de arroz y dejar reducir. Una vez elaborado el chutney, agregar 750 mililitros de salsa sweet chili. Dejar cocinar por unos minutos y corregir sabores.

Vinagreta:

Emulsionar el jugo de lima y de maracuyá con aceite vegetal. Agregar sal, pimienta, ajonjolí negro, eneldo picado y azúcar morena.

En un bowl de acero inoxidable mezclar el fideo juntos a la albaca y la menta previamente sazonadas con la vinagreta. Agregar el ají. Servir junto al robalo curado y la salsa sweet chili de mango.

7.1.2 Tom Yam, langostino grillado, Dumpling de mousse de langostino. Cebolla de verdes y hongo shitake salteado.

Caldo base:

En una olla dorar las cabezas de langostino con aceite durante 10 minutos. Luego agregar jengibre y tallos de hierba luisa. Desglasar con fondo de pescado y dejar cocinar

durante treinta minutos. Pasar por un chino y volver a cocinar el caldo con ají, hojas de hierba luisa y jengibre rallado.

Dumpling de mousse de langostino:

Con ayuda de un termomix, formar una mousse con los langostinos, la crema de leche, claras de huevo, sal, comino, salsa shirasha, ají blanqueado, cúrcuma y aceite de ajonjolí. Con la ayuda de una espátula pasar la mousse a una manga plástica. Cortar la masa wonton con ayuda de un corta pasta. Armar los dumplings agregando la mousse dentro de la masa. Cocinar en agua en ebullición, finalmente sellarlo en aceite con un sartén de teflón.

Langostino:

Limpiar los langostinos. Cocinarlos en agua en ebullición y terminar su cocción a la parrilla.

Cebolla de verdeos:

Blanquear la cebolla, saltearla en aceite de ajonjolí.

Hongo shitake:

Cortar los hongos shitake en juliana. Saltear en aceite de ajonjolí.

Sobre el plato sombrero servir todos los ingredientes, al momento del servicio agregar jugo de limón al caldo para darle la característica a esta sopa.

7.1.3 Curry massaman de cachetes y costillas de cerdo confit

Curry:

Elaborar un fondo oscuro de cerdo con los huesos y un mirepoix. En un procesador, procesar semillas de cardamomo, canela, anís estrellado, semillas de cilantro, raíces de

cilantro, ají, nuez moscada y aceite de ajonjolí para crear una pasta base. En una olla agregar aceite y calentar la pasta hasta que desprenda todos los olores. Agregar un poco de carne de cerdo y dejar caramelizar. Desglasar con leche de coco y fondo de cerdo. Agregar trozos de yuca, maní y almendras. para espesar durante la cocción. Dejar reducir un cuarenta por ciento.

Costillas de cerdo y Cachetes de cerdo:

Porcionar las costillas y los cachetes de cerdo. Con la ayuda de una maquina de vacío, empacar las costillas y los cachetes por separado junto a grasa de cerdo y 5 gramos de pasta de curry. Cocinar con ayuda de un termocirculador en un baño de 70 grados centígrados, durante doce horas. Al momento del servicio marcar a la parrilla.

Yuca:

En un fondo de cerdo cocinar la yuca hasta que este a punto.

Servir los cachetes y las costillas marcadas a la parrilla junto con el curry y la yuca sellada al sartén.

7.1.4 Postre de Piña Cru con Sorbete de Maracuyá y Hierba Luisa

Piña cru:

Con ayuda de una licuadora, licuar la sandia junto al jugo de limón, azúcar morena y canela. Empacar los trozos de piña en una funda para empacar al vacío junto al jugo de sandia. Dejar marinar por lo menos diez horas.

Sorbete de maracuyá y hierba luisa:

Juntar todos los ingredientes y elaborar un almíbar para sorbete, en el cual posteriormente se le agregara hojas de hierba luisa y crear una infusión. Mezclar con el

jugo de maracuyá y dejar madurar por lo menos doce horas. Con ayuda de una maquina de helado, pasar la mezcla por 60 minutos.

Biscocho de coco:

Pesar todos los ingredientes, harina de almendras, harina, coco rallado, crema de leche, claras de huevo, azúcar micro pulverizada. Elaborar un merengue simple y mezclar de forma envolvente junto a los solidos. Colocar la mezcla sobre moldes y cubrirlos con papel aluminio. Cocinar a un ambiente de cien por ciento humedad a noventa grados por una hora. Desmoldar el biscocho y con la ayuda de un cuchillo de sierra cortar el biscocho de la manera deseada.

7.2 Técnicas culinarias empleadas.

Hervir a fuego lento:

Cocinar un alimento en un liquido que esta aproximadamente entre 85° y 96° centígrados. El liquido que generalmente es agua debe empezar a burbujear sutilmente. Se aplica esta técnica de cocción en la mayoría de alimentos que se cocinan en líquidos, ya que las temperaturas altas y agitación son nocivas para la mayoría de alimentos.

Blanquear:

Parcial y rápidamente cocinar un alimento. Por lo general esta técnica se lo realiza con agua. Existen dos maneras de blanquear; La primera técnica de blanqueado consiste en llevar a ebullición a un elemento desde agua fría, este método es muy utilizado para retirar impuridades, rastros de sal e impuridades de carnes y huesos. La segunda técnica de blanqueado consiste en llevar a ebullición un liquido, por lo general agua, añadir un vegetal y dejar cocinar por unos segundos y finalmente retirarlos para sumergirlos en agua fría. Se recomienda no sobre cocinar ya que se busca cocinar parcialmente con la finalidad

de terminar su cocción utilizando otra técnica. Se utiliza esta técnica en vegetales para mantener colores y destruir ciertas enzimas, también en frutas como duraznos o peras para retirar su piel.

Freír en grasa:

Cocinar alimentos sumergidos dentro de un medio graso. Las características para obtener una excelente fritura son determinadas por ciertas propiedades. La mínima absorción de grasa es primordial para tener un producto con buen sabor. Segundo; Que el producto no demuestre que está seco debido a la sobre cocción. Tercero; Un color totalmente llamativo, dorado mas no un color que demuestre que está quemado. Cuarto; La cobertura debe estar crujiente. Se recomienda freír los alimentos entre 175 a 190 grados centígrados y mantener la temperatura de la freidora entre 95 y 120 grados centígrados mientras no está en uso.

Desglasar:

Esta técnica es utilizada para disolver partículas cocinadas de alimentos que debido a la reacción de Maillard, se adhirieron a la superficie en donde se cocinó. Por lo general se utiliza cualquier tipo de fondo, vino o licores aromáticos. Esta técnica se utiliza en la elaboración de fondos oscuros, salsas, etc.

Hornear:

Para esta técnica se necesita un medio cerrado en el cual exista aire caliente seco. Se utiliza el término hornear para panes, pasteles, vegetales y pescados.

Hornear al vapor o cocinar al vapor:

Al igual que la técnica de hornear se cocina un alimento, en un medio cerrado, se diferencia en que el aire durante la cocción es húmedo. Para este método es necesario un horno combi.

Confitar:

La técnica de confitar es utilizada hace miles de años ya que ayuda a preservar los alimentos. Esta consiste en saturar alimentos en distintos medios. Para las frutas se utiliza alcohol y azúcar, para los vegetales vinagre, y para las carnes se utiliza grasa.

Curar en salmuera:

Es un método en el cual un pescado es introducido en una salmuera. La sal de la salmuera ocasionara que el pescado pierda cierta cantidad de agua. Además de impedir el desarrollo de gérmenes patógenos y la conservación del alimento.

Grillar:

Cocinar un alimento por medio del calor emitido por una parrilla.

Saltear:

Técnica en la cual se cocina rápidamente un alimento con una cantidad pequeña de grasa. En esta técnica se debe mover o saltar a los alimentos dentro de la sartén.

Montaje de claras:

Esta técnica de pastelería es utilizada para diferentes preparaciones. Se trata de añadir las claras dentro del bowl de la batidora y batirlas junto al globo. Añadir suavemente el azúcar y montar hasta la textura deseada.

Sou-svide o cocina de precisión:

Aplicar controladamente calor que relativamente es bajo a un alimento empacado al vacío. Generando una cocción precisa sobre los alimentos.

Empacar al vacío:

Sellar alimentos herméticamente dentro de una bolsa de plástico diseñada para este uso.

7.3 Equipos indispensables en el menú.

Horno convección:

El horno es un espacio cerrado en el cual los alimentos son calentados por medio de aire caliente. En los hornos de convección se encuentran ventiladores los cuales circulan el aire caliente en todo el área. Esto ayuda a tener una cocción mas uniforme en la mayoría de preparaciones.

Horno combi:

Estos hornos son elaborados para que cumplan tres distintas funciones. Cocinar como un horno de convección, cocinar con vapor o que sea un horno en el cual se cocine como un horno con alta humedad.

Horno microonda:

Hornos en el cual gracias a la radiación o microondas dentro de los alimentos, agitando las moléculas de agua.

Estufas, quemadores:

Es un equipo indispensable en la cocina, pueden ser a gas o eléctricas.

Termocirculador o calculador de inmersión:

Es un equipo en el cual podemos controlar la temperatura del medio, agua, gracias a un calentador y una bomba. Este equipo mantiene el agua girando dentro del contenedor manteniendo la temperatura uniforme.

Empacadora al vacío:

Equipo utilizado para sellar y extraer todo el aire dentro de una bolsa. Se utiliza para empacar alimentos y prolongar la vida útil del producto.

Parrilla:

Equipo en el cual generan calor desde la parte de abajo donde va a estar localizado el alimento. Existen de muchos tipos y se pueden encontrar con diferentes fuentes de calor, gas, eléctrica o carbón.

Freidora:

Se usan para cocinar los alimentos en grasa caliente. Se puede encontrar freidoras a gas y eléctricas.

8 MARIDAJE DEL MENÚ.

Dentro de esta cultura llena de influencias existe una variedad de bebidas, alcohólicas y no alcohólicas tradicionales de Tailandia, si bien las bebidas alcohólicas no eran permitidas en las épocas de Ayutthaya debido al apego religioso que existía, pero con el constante contacto con el mundo occidental se volvió más común y aceptado el consumo de bebidas alcohólicas las cuales eran producidas a base de frutas fermentadas. Con la modernización de la cultura se empezó la producción a gran escala de cerveza de arroz y whiskey tailandés este último consiste en un destilado de caña de azúcar y arroz. Culturalmente el reino del Ayutthaya crecía exponencialmente durante la época dorada del arte, todas las influencias artísticas de occidente impactaron en todas las clases sociales del Ayutthaya. Esto quiere decir que la tradición europea de tomar vino fue exclusivamente para la monarquía y la élite de ese entonces, las cuales constantemente tenían relaciones comerciales con occidente.

Para maridar un menú es necesario conocer cada uno de los aromas y sabores que participan directamente en los sentidos del olfato y del gusto en el comensal. Básicamente el maridaje consiste en combinar una bebida con la comida, esto quiere decir que con

ayuda de investigación y estudio se puede llegar a conseguir que la comida y la bebida marquen una experiencia al momento de la degustación.

En el caso del presente menú es importante tomar en cuenta que para crear esta armonía de sabores y olores es necesario conocer las propiedades gustativas de cada uno de los elementos que conforman cada uno de los cursos. También es necesario recalcar que existe un grado muy elevado de dificultad para maridar perfectamente la comida especiada y picante con vino, pero esto no quiere decir que por ley esto no sea posible por lo contrario existen vinos que crean una perfecta armonía con la comida especiada y picante como es el caso de la comida tailandesa. La cerveza es otro tipo de bebida que puede complementar la experiencia sensitiva en este menú, tomando en cuenta los sabores que cada uno de los cursos presenta es necesario especificar que las cervezas que hoy en día se pueden conseguir en el mercado ecuatoriano son ideales para maridar el menú.

8.1 Primer curso, aperitivo:

Mii krob con salsa de tamarindo y cangrejo.

Bebida a maridar: Negroni

Los sabores amargos y cítricos que este coctel clásico nos brinda ayuda a redondear los sabores ácidos del tamarindo y el sabor fuerte de la carne de cangrejo.

8.2 Segundo curso, entrada fría:

Ensalada Yam Wun de robalo curado y sweet chili de mango.

Bebida a maridar: Gewurztraminer.

La textura y sabores que el robalo curado libera en la boca puede ser acompañada con la dulzura de estos vinos que a su vez ayudaran a reducir el picante de la salsa sweet chili de

mango, los aromas del vino estarán acompañados de los aromas de las finas hierbas que se encuentran en la ensalada.

8.3 Tercer curso, entrada caliente:

Sopa Tom Yam, dumpling de mousse de langostinos y hongos shitake.

Bebida a maridar: Riesling.

El azúcar residual de este vino ayuda a equilibrar los sabores picantes de esta sopa y a su vez acompaña a los sabores del marisco.

8.4 Cuarto curso, plato fuerte:

Curry Massaman de cachetes y costillas de cerdo confit.

Bebida a maridar: Cerveza Savay chaquiñán Indian Pale Ale.

La dulzura y cantidad de especies que esta salsa de curry tiene va perfectamente acompañada con la gran cantidad de aromas que esta cerveza nos brinda, a su vez la grasa del cerdo es perfectamente redondeada con los sabores de la cerveza en la boca.

8.5 Quinto curso, postre:

Frutas tropicales: Piña cru, salsa de sandía, biscocho de coco y sorbete de fruta de la pasión y hierba Luisa.

Bebida a maridar: Chardonnay.

Las características que el Chardonnay nos proporciona combina perfectamente con los sabores frutales de la piña y la sandía, a su vez ayuda a la textura y sabores del biscocho de coco redondeando todos los sabores del postre.

9 EJECUCIÓN DEL MENÚ.

9.1 Recetas estándar.

Mii krob con salsa de tamarindo y cangrejo.

RECETA DE COSTO				
Número de Receta:	1	Página:		
Receta:	Aperitivo: Mii Krob salsa de tamarindo y cangrejo.		Fecha:	Septiembre/2014
Rendimiento:	1	Cant Porción:	50gr	
Uso:	Menu	Tailandes	Tam Porción:	
Punto de venta:	MARCUS		sub recetas:	1.1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.02	Fideo de arroz	\$ 5.750	\$ 0.12
Lt	0.05	Salsa tamarindo	\$ 7.220	\$ 0.36
Kg	0.02	Cangrejo	\$ 18.000	\$ 0.36
kg	0.003	Cebollin	\$ 8.000	\$ 0.02
		sub total		0.86
		condimentos		0.03
		total		0.89
		total unitario		0.89

RECETA DE COSTO				
Número de Receta:	1.1	Página:		
Receta:	Salsa tamarindo		Fecha:	Septiembre/2014
Rendimiento:	Lt	2	Cant Porción:	0.040 lt
Uso:	Menu	Tailandes	Tam Porción:	
Punto de venta:	MARCUS		sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL

kg	0.05	Cebolla perla	\$ 1.10	\$ 0.06
kg	0.02	Jengibre	\$ 3.40	\$ 0.07
Lt	0.01	Aceite	\$ 1.80	\$ 0.02
kg	0.01	Ajo	\$ 3.80	\$ 0.04
Lt	1	Leche de coco	\$ 7.75	\$ 7.75
Kg	0.02	Albahaca	\$ 5.00	\$ 0.10
Kg	0.5	Pasta tamarindo	\$ 11.98	\$ 5.99
Lt	1	Fondo de pescado		
sub total				\$14.02
condimentos				0.42
total				14.44
total unitario				7.22

Ensalada Yam Wun de robalo curado y sweet chili de mango.

RECETA DE COSTO				
Número de Receta:			2	Página:
Receta:	Ensalada Yam wun			Fecha: Septiembre/2014
Rendimiento:	1			Cant Porción: 95 - 100 gr
Uso:	Menu	Tailandes		Tam Porción:
Punto de venta:	MARCUS		sub recetas:	2.1
				2.2
				2.3
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.06	Fideo de arroz	\$ 5.750	\$ 0.35
Kg	0.04	albahaca mini	\$ 22.000	\$ 0.88
Kg	0.005	Eneldo	\$ 30.000	\$ 0.15
Kg	0.01	ají	\$ 1.110	\$ 0.01
kg	0.05	Robalo curado	\$ 23.070	\$ 1.15
Lt	0.1	Vinagreta	\$ 2.910	\$ 0.29
Lt	0.05	Sweet chili de mango	\$ 13.450	\$ 0.67
sub total				3.50
condimentos				0.11
total				3.61
total unitario				3.61

RECETA DE COSTO				
Número de Receta:			2.1	Página:
Receta:	Robalo curado			Fecha: Septiembre/2014
Rendimiento:	Kg	5		Cant Porción:
Uso:	Menu	Tailandes		Tam Porción:

Punto de venta:		MARCUS	sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	5	Robalo filete	\$ 22.00	\$ 110.00
kg	0.5	Sal Grano	\$ 0.24	\$ 0.12
Kg	0.06	jengibre	\$ 3.40	\$ 0.20
Kg	0.07	zanahoria	\$ 0.45	\$ 0.03
kg	0.08	hierba luisa	\$ 10.00	\$ 0.80
kg	0.01	alga kombu	\$ 34.21	\$ 0.34
Lt	0.25	Vinagre arroz	\$ 15.40	\$ 3.85
		sub total		115.35
		total		115.35
		total unitario		23.070

RECETA DE COSTO				
Número de Receta:	2.2		Página:	
Receta:	Vinagreta de maracuya y lima		Fecha:	Septiembre/2014
Rendimiento:	Lt	2	Cant	
			Porción:	5 grs
Uso:	Menu	Taliandes	Tam	
Punto de venta:		MARCUS	Porción:	
			sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	0.5	Maracúya	\$ 1.10	\$ 0.55
kg	0.5	Lima	\$ 1.50	\$ 0.75
ml	0.25	Mirin	\$ 16.00	\$ 4.00
lt	0.1	Aceite Girasol	\$ 1.32	\$ 0.13
kg	0.01	ajonjolí negro	\$ 22.71	\$ 0.23
		sub total		5.66
		condimentos		0.17
		total		5.83
		total unitario		2.91

RECETA DE COSTO				
Número de Receta:	2.3		Página:	
Receta:	Salsa sweet chilli de mango		Fecha:	Septiembre/2014
Rendimiento:	Lt	1.5	Cant Porción:	
			Tam	
Uso:	Menu	Tailandes	Porción:	
Punto de venta:		MARCUS	sub recetas:	

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	2.5	Mango	\$ 3.50	\$ 8.75
kg	0.5	azúcar morena	\$ 0.96	\$ 0.48
Lt	0.025	vinagre de arroz	\$ 15.40	\$ 0.39
Lt	0.75	Salsa sweet chilli	\$ 13.30	\$ 9.98
		sub total		\$19.59
		condimentos		0.59
		total		20.18
		total unitario		13.45

Tom Yam, dumpling de mousse de langostinos y hongos shitake.

RECETA DE COSTO				
Número de Receta:		3	Página:	
Receta:	Tom Yam		Fecha:	Septiembre/2014
Rendimiento:		1	Cant Porción:	
Uso:	Menu	Tailandes	Tam Porción:	
Punto de venta:		MARCUS	sub recetas:	3.1
				3.2
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.05	Langostino	\$ 22.000	\$ 1.10
kg	0.01	Hongo Shitake	\$ 18.670	\$ 0.19
Kg	0.02	cebolla de verdeo	\$ 8.000	\$ 0.16
und	1	Dumpling	\$ 0.650	\$ 0.65
Kg	0.015	ají	\$ 1.110	\$ 0.02
Kg	0.02	Cilantro	\$ 1.500	\$ 0.03
Lt	0.25	caldo de langostinos	\$ 3.550	\$ 0.89
		sub total		2.10
		condimentos		0.06
		total		2.16
		total unitario		2.16

RECETA DE COSTO				
Número de Receta:		3.1	Página:	
Receta:	dumpling		Fecha:	Septiembre/2014
Rendimiento:	Und	30	Cant Porción:	
Uso:	Menu	Tailandes	Tam Porción:	

Punto de venta:		MARCUS	sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.5	langostinos	\$ 22.00	\$ 11.00
und	3	huevos	\$ 0.16	\$ 0.48
Lt	0.25	crema de leche	\$ 2.97	\$ 0.74
Lt	0.01	salsa shirasha	\$ 11.76	\$ 0.12
Kg	0.005	curcuma	\$ 5.20	\$ 0.03
kg	1.25	masa wonton	\$ 5.20	\$ 6.50
sub total				\$18.87
condimentos				0.57
total				19.43
total unitario				0.65

RECETA DE COSTO				
Número de Receta:	3.2		Página:	
Receta:	caldo de langostinos		Fecha:	Septiembre/2014
Rendimiento:	Lt	10	Cant Porción:	
Uso:	Menu	Tailandes	Tam Porción:	
Punto de venta:	MARCUS		sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	2.5	cascaras langostino	\$ 2.50	\$ 6.25
kg	0.5	hierba luisa	\$ 10.00	\$ 5.00
Kg	0.6	jengibre	\$ 3.40	\$ 2.04
Kg	0.1	zanahoria	\$ 0.45	\$ 0.05
Kg	1	langostinos	\$ 22.00	\$ 22.00
kg	0.1	limon sutil	\$ 1.80	\$ 0.18
sub total				35.52
total				35.52
total unitario				3.552

Curry Massaman de cachetes y costillas de cerdo confit.

RECETA DE COSTO				
Número de Receta:		4	Página:	
Receta:	Curry massaman		Fecha:	Septiembre/2014
Rendimiento:	It	8	Cant	350gr
Uso:	Menu	Tailandes	Porción:	
Punto de venta:	MARCUS		Tam	
			Porción:	
			sub recetas:	4.1
				4.2
				4.3
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.09	cachetes de cerdo confit	\$ 0.540	\$ 0.05
Kg	0.09	costilla de cerdo confit	\$ 0.700	\$ 0.06
Kg	0.25	Pasta de curry massaman	\$ 8.660	\$ 2.17
Kg	0.2	yuca	\$ 2.240	\$ 0.45
kg	0.08	mani	\$ 6.020	\$ 0.48
Kg	0.08	almendras	\$ 23.150	\$ 1.85
Lt	0.5	leche de coco	\$ 7.750	\$ 3.88
		sub total		8.93
		condimentos		0.27
		total		9.20
		total unitario		1.15

RECETA DE COSTO				
Número de Receta:		4.1	Página:	
Receta:	Cachetes de cerdo confit		Fecha:	Septiembre/2014
Rendimiento:	Und	90	Cant Porción:	
Uso:	Menu	Tailandes	Tam	
Punto de venta:	MARCUS		Porción:	
			sub recetas:	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	5	cachetes de cerdo	\$ 5.80	\$ 29.00
Kg	4	cerdo manteca	\$ 4.60	\$ 18.40
		sub total		\$47.40
		condimentos		1.42
		total		48.82
		total unitario		0.54

RECETA DE COSTO

Número de Receta:	4.2	Página:	
Receta:	costillas de cerdo confit	Fecha:	Septiembre/2014
Rendimiento:	Und 90	Cant Porción:	
Uso:	Menu Tailandes	Tam Porción:	
Punto de venta:	MARCUS	sub recetas:	

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	5	costillas de cerdo	\$ 8.50	\$ 42.50
Kg	4	cerdo manteca	\$ 4.60	\$ 18.40
		sub total		\$60.90
		condimentos		1.83
		total		62.73
		total unitario		0.70

RECETA DE COSTO			
Número de Receta:	4.3	Página:	
Receta:	pasta de curry massaman	Fecha:	Septiembre/2014
Rendimiento:	kg 0.25	Cant Porción:	
Uso:	Menu Tailandes	Tam Porción:	
Punto de venta:	MARCUS	sub recetas:	

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.06	jengibre	\$ 3.40	\$ 0.20
Kg	0.05	hierba luisa	\$ 10.00	\$ 0.50
Kg	0.06	raiz de cilantro	\$ 1.50	\$ 0.09
kg	0.005	clavo de olor	\$ 23.04	\$ 0.12
kg	0.01	cardamomo	\$ 16.00	\$ 0.16
kg	0.02	canela	\$ 13.63	\$ 0.27
kg	0.2	ajo	\$ 3.80	\$ 0.76
		sub total		\$2.10
		condimentos		0.06
		total		2.16
		total unitario		8.66

Postre: Frutas tropicales: Piña cru, salsa de sandía, biscocho de coco y sorbete de fruta de la pasión y hierba Luisa.

RECETA DE COSTO

Numero de Receta:		5	Página:	
		Piña cru, biscocho de coco, sorbete		
Receta:	maracuya	Fecha:	Septiembre/2014	
Rendimiento:	1	Cant Porción:		
Uso:	Menu	Tailandes	Tam Porción:	
Punto de venta:	MARCUS	sub recetas:	5.1	
			5.2	

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.05	Biscocho de coco	\$ 3.380	\$ 0.17
kg	0.08	Piña cru	\$ 1.364	\$ 0.11
kg	0.035	Sorbete Maracuyá	\$ 9.600	\$ 0.34
kg	0.02	crumle	\$ 2.300	\$ 0.05
		sub total		0.66
		condimentos		0.02
		total		0.68
		total unitario		0.68

RECETA DE COSTO				
Número de Receta:		5.1	Página:	
Receta:	biscocho de coco	Fecha:	Septiembre/2014	
Rendimiento:	Und	1	Cant Porción:	
Uso:	Menu	Tailandes	Tam Porción:	
Punto de venta:	MARCUS	sub recetas:		

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0.055	polvo de almendra	\$ 25.15	\$ 1.38

Kg	0.055	Coco rallado	\$ 8.08	\$ 0.44
Kg	0.05	Harina	\$ 2.74	\$ 0.14
und	2	huevos	\$ 0.16	\$ 0.32
kg	0.025	crema de leche	\$ 2.97	\$ 0.07
und	5	huevos	\$ 0.16	\$ 0.80
kg	0.125	azúcar	\$ 0.96	\$ 0.12
		sub total		\$3.28
		condimentos		0.10
		total		3.38
		total unitario		3.38

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		5.2	Página:	
Receta:	Piña cru		Fecha:	Septiembre/2014
Rendimiento:	und	10	Cant Porción:	
Uso:	Menú	Tailandes	Tam	
Punto de venta:		MARCUS	Porción:	sub recetas:
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	5	Piña	\$ 1.00	\$ 5.00
kg	8	Sandia	\$ 0.85	\$ 6.80
Kg	0.25	azúcar morena	\$ 0.96	\$ 0.24
und	10	funda vacío	\$ 0.16	\$ 1.60
		sub total		13.64
		total		13.64
		total unitario		1.364

9.2 Costo teórico.

Costo total del menú según recetas estándar = 7.85

Numero de menús vendidos=88

Costo teórico= 7.85 x 88

Costo teórico=690.80\$

9.3 Costo real.

Sumatoria de valores por requisición:

$$629.18+21.13+82.81+4.53+123.31=860.96$$

Devoluciones:

$$108.00+13.07+8.00+5.22=121.22$$

$$\text{Costo real} = 890.96 - 121.22 = 769.75\$$$

9.4 Análisis de costos.

9.4.1 Kardex menú

KÁRDEX MENÚ.							
	STOCK INICIAL T1	STOCK FINAL T1	STOCK INICIAL T2	STOCK FINAL T2	TOTAL VENDIDOS	TOTAL BAJAS	SOBRANTE
LUNES	-	-	-	-	-	-	-
MARTES	15	4	15	8	18	0	7
MIERCOLES	17	1	15	11	20	0	11
JUEVES	15	9	15	8	13	0	8
VIERNES	15	11	11	7	8	0	7
SÁBADO	15	11	15	11	8	0	11
DOMINGO	21	0			21	0	0

Total = 88.

Sumatoria de valores por requisición:

$$629.18+21.13+82.81+4.53+123.31=860.96$$

Devoluciones:

$$108.00+13.07+8.00+5.22=121.22$$

$$\text{Costo real} = 890.96 - 121.22 = 769.75\$$$

9.5 Comparación porcentual.

Ingreso por ventas= 1755.60

Costo real= 769.75

Costo teórico=7.85

Food cost real.

$FCR / \text{ingreso por ventas} \times 100$

$769.75 / 1755.60 \times 100 = 43 \%$

Food cost teórico.

$FCT/PVP \times 100$

$7.85/19.95 \times 100 = 39\%$

FCR=43 %

FCT=39%

10 CONCLUSIONES.

El proyecto desde el punto de vista en las ventas del menú fue totalmente exitoso, ya que las ventas realizadas fueron altas, y en algunas mesas fui llamado para ser felicitado y explicar la razón de mi menú, nunca tuve quejas y fue un menú aceptado por la clientela del Marcus.

El realizar un menú el cual no es muy conocido por la sociedad ecuatoriana, especialmente de Quito es todo un reto ya que se debe explicar en lo que consisten los sabores que estoy

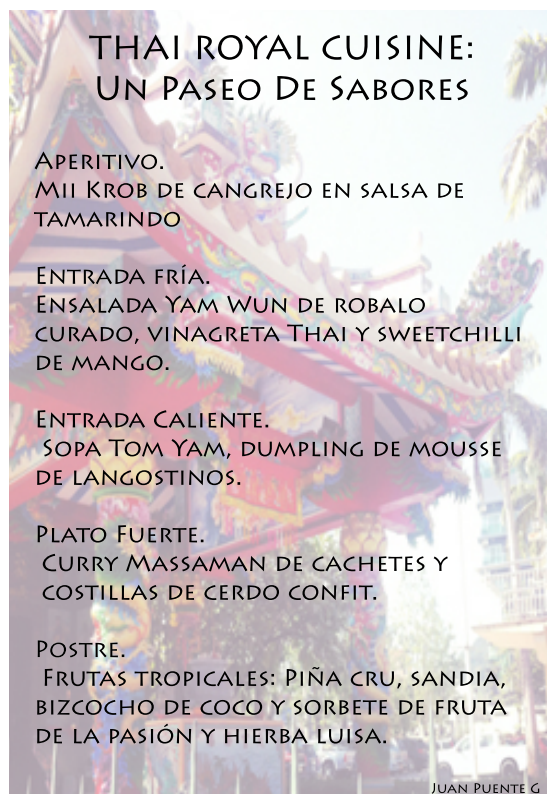
exponiendo y el porque del menú. La clientela quedo muy augusta con el menú ya que les pareció innovador ya que no es muy común tener la oportunidad de comer platos representativos de países que no tienen influencia en nuestra cultura.

11 REFERENCIAS.

- Cheepchaiissara, Oi. *El Sabor De... Tailandia*. 1st ed. España: Everest, 2005. Print.
- Cueva, Santiago. *Clase 4: Frutos Secos*. Proc. of Técnicas Culinarias II Y Conceptos De Alta Cocina. Quito: USFQ, 2013-2014. Print.
- Cummings, Joe. *Thailand*. Hawthorn, Vic.: Lonely Planet, 2000. Print.
- France, Christine. *What's Cooking Thai*. San Diego, CA: Thunder Bay, 2000. Print.
- Gisslen, Wayne. *Professional Cooking*. 7th ed. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, 2011. Print.
- Jimenez, Chef Mario. Proc. of Conceptos Básicos De Cocina Y Técnicas Culinarias, Quito. Quito: USFQ, 2011-2012. Print.
- McGee, Harold. *Modern Gastronomy A to Z: A Scientific and Gastronomic Lexicon*. Boca Raton, FL: CRC, 2010. Print.
- Segnit, Niki. *La Enciclopedia De Los Sabores*. Barcelona: Random House Mondadori, 2012. Print.
- Thompson, David. *Classic Thai Cuisine*. Berkeley, CA: Ten Speed, 1993. Print.
- Vatcharin, Bhumichitr. *The Essential Thai Cookbook*. New York: Clarkson N. Potter, 1994. Print.
- "What Is Thai Cuisine: Thesis on the History of Thai Cuisine." *National University of Singapore*. N.p., 2013. Web.

12 ANEXOS.

12.1 Arte del Menú.



12.2 Requisiciones.

micros myinventory		ESTUDIANTE MARCUS
Issue Request	usf	25/09/2014 18:29

Issue Request : LA1409-01426 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 29/09/2014
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : Practics 6 Menú degustación Juan José Puente
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
39002	0,00	FIDEO ARROZ DELGADO	Kilogra m	0,70	0,70	5,75	4,03
83027	0,45	CEBOLLA CHINA	Kilogra m	0,40	0,40	8,00	3,20
83008	2,41	AJI ROJO NACIONAL	Kilogra m	1.250,00	1.250,0	1,11	1.388,7
83106	1,00	PACK BROTES HORTALIZAS	Each	1,00	1,00	2,50	2,50
36014	0,00	BROTES BAMBU	Kilogra m	0,10	0,10	12,32	1,23
83021	0,30	BROTES SOYA	Kilogra m	0,10	0,10	4,50	0,45
36134	0,00	TAMARINDO CONCENTRADO	Kilogra m	0,50	0,50	11,98	5,99
83051	0,45	JENGIBRE	Kilogra m	1,00	1,00	3,40	3,40
83009	3,00	AJO ENTERO	Kilogra m	0,40	0,40	3,80	1,52
36111	0,00	SALSA AJI SHIRASHA	Liter	0,75	0,75	11,76	8,82
36120	0,00	SALSA PESCADO	Liter	0,75	0,75	9,60	7,20
36123	0,00	SALSA SOYA NACIONAL X L	Liter	1,00	1,00	1,97	1,97
61011	3,00	CANGREJO CARNE	Kilogra m	0,50	0,50	18,00	9,00
65028	4,49	ROBALO ENTERO	Kilogra m	2,50	2,50	9,90	24,75
6001	0,04	ALGA KOMBU	Kilogra m	0,20	0,20	34,21	6,84
31065	0,00	SAL EN GRANO	Kilogra m	0,50	0,50	0,24	0,12

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
40018	0,30	HIERBA LUISA	Kilogram	2,00	2,00	10,00	20,00
40002	0,35	ALBAHACA FRESCA	Kilogram	0,30	0,30	5,00	1,50
40003	0,01	ALBAHACA MINI	Kilogram	0,10	0,10	22,00	2,20
40012	0,00	CILANTRO	Kilogram	0,50	0,50	1,50	0,75
40014	0,00	ENELDO	Kilogram	0,30	0,30	30,00	9,00
44026	17,20	LIMON MEYER	Kilogram	0,50	0,50	0,90	0,45
44027	5,85	LIMON SUTIL	Kilogram	1,50	1,50	1,80	2,70
85001	0,60	VINAGRE ARROZ	Liter	0,75	0,75	15,40	11,55
31040	0,70	MIRIN	Liter	0,75	0,75	16,00	12,00
44025	0,00	LIMA	Kilogram	1,50	1,50	1,50	2,25
44029	1,75	MANGO	Kilogram	0,50	0,50	3,50	1,75
44051	1,45	PINA HAWAIANA	Kilogram	2,50	2,50	1,00	2,50
83068	69,80	PEPINILLO FRESCO	Kilogram	0,20	0,20	0,63	0,13
36072	2,20	MANI S/SAL	Kilogram	0,50	0,50	5,50	2,75
61018	5,12	LANGOSTINO	Kilogram	3,00	3,00	22,00	66,00
61005	3,17	CAMARON C/CASCARA MAR	Kilogram	2,00	2,00	18,00	36,00
23004	0,09	CHAMPINON SHITAKE FRESCO	Kilogram	0,50	0,50	23,33	11,67
32006	0,50	MASA ROLLO PRIMAVERA	Kilogram	0,50	0,50	5,20	2,60
57005	23,50	CREMA LECHE	Liter	1,00	1,00	2,97	2,97
55001	864,00	HUEVOS	Each	24,00	24,00	0,13	3,12
55003	44,00	HUEVOS CODORNIZ	Each	12,00	12,00	0,14	1,69
14001	0,00	CERDO CACHETES	Kilogram	2,00	2,00	6,20	12,40

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
14012	0,00	CERDO COSTILLA	Kilogram	2,00	2,00	9,91	19,82
14018	0,00	CERDO HUESO	Kilogram	0,50	0,50	3,30	1,65
83093	92,80	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	0,30	0,30	0,45	0,14
83030	35,55	CEBOLLA PERLA	Kilogram	0,25	0,25	1,10	0,28
83031	6,40	CEBOLLA PUERRO	Kilogram	0,20	0,20	2,90	0,58
40008	0,57	CEBOLLIN	Kilogram	0,10	0,10	8,00	0,80
7006	0,00	ARROZ JAZMIN	Kilogram	0,50	0,50	6,50	3,25
31016	0,10	CANELA RAMA	Kilogram	0,20	0,20	13,63	2,73
31018	0,00	CARDAMOMO	Kilogram	0,10	0,10	16,00	1,60
31023	0,06	CLAVO DE OLOR ENTERO	Kilogram	0,10	0,10	23,04	2,30
36062	2,40	LECHE COCO	Liter	2,00	2,00	7,75	15,50
45003	0,15	ALMENDRA FILETEADA	Kilogram	0,50	0,50	23,15	11,58
83092	4,10	YUCA	Kilogram	0,60	0,60	0,55	0,33
83111	1,20	PAPA CHINA	Kilogram	0,80	0,80	4,50	3,60
83082	0,65	TOMATE CHERRY	Kilogram	0,50	0,50	8,80	4,40
31042	0,17	NUEZ MOSCADA	Kilogram	0,02	0,02	48,88	0,98
40013	2,00	CILANTRO TIERNO FRESCO	Kilogram	0,20	0,20	8,00	1,60
67012	0,00	PULPA MARACUYA	Kilogram	0,25	0,25	3,31	0,83
9006	4,20	AZUCAR MORENA	Kilogram	0,25	0,25	0,90	0,23
51018	0,00	HARINA ARROZ	Kilogram	1,50	1,50	2,90	4,35
1010	0,00	ACEITE AJONJOLI	Liter	0,75	0,75	10,94	8,21
1018	18,30	ACEITE VEGETAL	Liter	0,75	0,75	1,84	1,38

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
36068	1,79	LEVADURA FRESCA	Kilogram	0,08	0,08	4,00	0,32
36107	0,24	POLVO HORNEAR	Kilogram	0,04	0,04	3,04	0,12
51001	0,00	ALMIDON YUCA	Kilogram	0,10	0,10	2,74	0,27
31027	0,00	CURCUMA	Kilogram	0,05	0,05	5,20	0,26
						Total:	1.762,83

micros myinventory		ESTUDIANTE MARCUS
Issue Request	usf	25/09/2014 18:29

Issue Request : LA1409-01426 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 29/09/2014
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : Practics 6 Menú degustación Juan José Puente
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
39002	0,00	FIDEO ARROZ DELGADO	Kilogram	0,70	0,70	5,75	4,03
83027	0,45	CEBOLLA CHINA	Kilogram	0,40	0,40	8,00	3,20
83008	2,41	AJI ROJO NACIONAL	Kilogram	1.250,00	1.250,0	1,11	1.388,7
83106	1,00	PACK BROTES HORTALIZAS	Each	1,00	1,00	2,50	2,50
36014	0,00	BROTES BAMBU	Kilogram	0,10	0,10	12,32	1,23
83021	0,30	BROTES SOYA	Kilogram	0,10	0,10	4,50	0,45
36134	0,00	TAMARINDO CONCENTRADO	Kilogram	0,50	0,50	11,98	5,99
83051	0,45	JENGIBRE	Kilogram	1,00	1,00	3,40	3,40
83009	3,00	AJO ENTERO	Kilogram	0,40	0,40	3,80	1,52
36111	0,00	SALSA AJI SHIRASHA	Liter	0,75	0,75	11,76	8,82
36120	0,00	SALSA PESCADO	Liter	0,75	0,75	9,60	7,20
36123	0,00	SALSA SOYA NACIONAL X L	Liter	1,00	1,00	1,97	1,97
61011	3,00	CANGREJO CARNE	Kilogram	0,50	0,50	18,00	9,00
65028	4,49	ROBALO ENTERO	Kilogram	2,50	2,50	9,90	24,75
6001	0,04	ALGA KOMBU	Kilogram	0,20	0,20	34,21	6,84
31065	0,00	SAL EN GRANO	Kilogram	0,50	0,50	0,24	0,12

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
40018	0,30	HIERBA LUISA	Kilogram	2,00	2,00	10,00	20,00
40002	0,35	ALBAHACA FRESCA	Kilogram	0,30	0,30	5,00	1,50
40003	0,01	ALBAHACA MINI	Kilogram	0,10	0,10	22,00	2,20
40012	0,00	CILANTRO	Kilogram	0,50	0,50	1,50	0,75
40014	0,00	ENELDO	Kilogram	0,30	0,30	30,00	9,00
44026	17,20	LIMON MEYER	Kilogram	0,50	0,50	0,90	0,45
44027	5,85	LIMON SUTIL	Kilogram	1,50	1,50	1,80	2,70
85001	0,60	VINAGRE ARROZ	Liter	0,75	0,75	15,40	11,55
31040	0,70	MIRIN	Liter	0,75	0,75	16,00	12,00
44025	0,00	LIMA	Kilogram	1,50	1,50	1,50	2,25
44029	1,75	MANGO	Kilogram	0,50	0,50	3,50	1,75
44051	1,45	PINA HAWAIANA	Kilogram	2,50	2,50	1,00	2,50
83068	69,80	PEPINILLO FRESCO	Kilogram	0,20	0,20	0,63	0,13
36072	2,20	MANI S/SAL	Kilogram	0,50	0,50	5,50	2,75
61018	5,12	LANGOSTINO	Kilogram	3,00	3,00	22,00	66,00
61005	3,17	CAMARON C/CASCARA MAR	Kilogram	2,00	2,00	18,00	36,00
23004	0,09	CHAMPINON SHITAKE FRESCO	Kilogram	0,50	0,50	23,33	11,67
32006	0,50	MASA ROLLO PRIMAVERA	Kilogram	0,50	0,50	5,20	2,60
57005	23,50	CREMA LECHE	Liter	1,00	1,00	2,97	2,97
55001	864,00	HUEVOS	Each	24,00	24,00	0,13	3,12
55003	44,00	HUEVOS CODORNIZ	Each	12,00	12,00	0,14	1,69
14001	0,00	CERDO CACHETES	Kilogram	2,00	2,00	6,20	12,40

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
14012	0,00	CERDO COSTILLA	Kilogram	2,00	2,00	9,91	19,82
14018	0,00	CERDO HUESO	Kilogram	0,50	0,50	3,30	1,65
83093	92,80	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	0,30	0,30	0,45	0,14
83030	35,55	CEBOLLA PERLA	Kilogram	0,25	0,25	1,10	0,28
83031	6,40	CEBOLLA PUERRO	Kilogram	0,20	0,20	2,90	0,58
40008	0,57	CEBOLLIN	Kilogram	0,10	0,10	8,00	0,80
7006	0,00	ARROZ JAZMIN	Kilogram	0,50	0,50	6,50	3,25
31016	0,10	CANELA RAMA	Kilogram	0,20	0,20	13,63	2,73
31018	0,00	CARDAMOMO	Kilogram	0,10	0,10	16,00	1,60
31023	0,06	CLAVO DE OLOR ENTERO	Kilogram	0,10	0,10	23,04	2,30
36062	2,40	LECHE COCO	Liter	2,00	2,00	7,75	15,50
45003	0,15	ALMENDRA FILETEADA	Kilogram	0,50	0,50	23,15	11,58
83092	4,10	YUCA	Kilogram	0,60	0,60	0,55	0,33
83111	1,20	PAPA CHINA	Kilogram	0,80	0,80	4,50	3,60
83082	0,65	TOMATE CHERRY	Kilogram	0,50	0,50	8,80	4,40
31042	0,17	NUEZ MOSCADA	Kilogram	0,02	0,02	48,88	0,98
40013	2,00	CILANTRO TIERNO FRESCO	Kilogram	0,20	0,20	8,00	1,60
67012	0,00	PULPA MARACUYA	Kilogram	0,25	0,25	3,31	0,83
9006	4,20	AZUCAR MORENA	Kilogram	0,25	0,25	0,90	0,23
51018	0,00	HARINA ARROZ	Kilogram	1,50	1,50	2,90	4,35
1010	0,00	ACEITE AJONJOLI	Liter	0,75	0,75	10,94	8,21
1018	18,30	ACEITE VEGETAL	Liter	0,75	0,75	1,84	1,38

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
36068	1,79	LEVADURA FRESCA	Kilogram	0,08	0,08	4,00	0,32
36107	0,24	POLVO HORNEAR	Kilogram	0,04	0,04	3,04	0,12
51001	0,00	ALMIDON YUCA	Kilogram	0,10	0,10	2,74	0,27
31027	0,00	CURCUMA	Kilogram	0,05	0,05	5,20	0,26
						Total:	1.762,83

micros myinventory		ESTUDIANTE MARCUS
Issue Request	usf	29/09/2014 15:50

Issue Request : LA1409-01598 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 29/09/2014
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : Practicas 6, menu degustacion Juan Jose Puente
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
36125	0,00	SALSA SWEET CHILI THAI	Kilogram	0,25	0,25	13,30	3,33
7006	0,00	ARROZ JAZMIN	Kilogram	0,50	0,50	6,50	3,25
73021	5,00	FUNDA VACIO GRANDE	Each	25,00	25,00	0,16	3,98
						Total:	10,55

micros myinventory		ESTUDIANTE MARCUS
Issue Request	usf	25/09/2014 20:23

Issue Request : LA1409-01427 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 29/09/2014
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : Prácticas 6, Menú degustación, Juan José Puente.2
 Status : Requested *Master*

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
39002	0,00	FIDEO ARROZ DELGADO	Kilogra m	0,70 <i>0,70</i>	0,70	5,75	4,03
83027	0,45	CEBOLLA CHINA	Kilogra m	0,40	0,40	8,00	3,20
83030	35,55	CEBOLLA PERLA	Kilogra m	0,50	0,50	1,10	0,55
83031	6,40	CEBOLLA PUERRO	Kilogra m	0,25	0,25	2,90	0,73
83008	2,41	AJI ROJO NACIONAL	Kilogra m	1,25	1,25	1,11	1,39
83106	1,00	PACK BROTES HORTALIZAS	Each	1,00	1,00	2,50	2,50
36014	0,00	BROTES BAMBU	Kilogra m	0,25	0,25	12,32	3,08
83021	0,30	BROTES SOYA	Kilogra m	0,10	0,10	4,50	0,45
36134	0,00	TAMARINDO CONCENTRADO	Kilogra m	0,50	0,50	11,98	5,99
83051	0,45	JENGIBRE	Kilogra m	1,00	1,00	3,40	3,40
83009	3,00	AJO ENTERO	Kilogra m	0,40	0,40	3,80	1,52
36111	0,00	SALSA AJI SHIRASHA	Liter	0,75	0,75	11,76	8,82
36120	0,00	SALSA PESCADO	Liter	0,75	0,75	9,60	7,20
36123	0,00	SALSA SOYA NACIONAL X L	Liter	1,00	1,00	1,97	1,97
61011	3,00	CANGREJO CARNE	Kilogra m	0,50	0,50	18,00	9,00
65028	4,49	ROBALO ENTERO	Kilogra m	2,50	2,50	9,90	24,75

FOOD SERVICE
BODEGA

Page 1 of 4

NewIssueReques
L:rat

RECIBIDO

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
6001	0,04	ALGA KOMBU	Kilogram	0,10	0,10	34,21	3,42
31065	0,00	SAL EN GRANO	Kilogram	0,50	0,50	0,24	0,12
40018	0,30	HIERBA LUISA	Kilogram	0,50	0,50	10,00	5,00
40002	0,35	ALBAHACA FRESCA	Kilogram	0,10	0,10	5,00	0,50
40003	0,01	ALBAHACA MINI	Kilogram	0,10	0,10	22,00	2,20
40004	0,00	ALBAHACA MORADA	Kilogram	0,10	0,10	60,00	6,00
40012	0,00	CILANTRO	Kilogram	0,50	0,50	1,50	0,75
31072	0,02	SEMILLA DE CILANTRO	Kilogram	0,10	0,10	42,00	4,20
40014	0,00	ENELDO	Kilogram	0,30	0,30	30,00	9,00
44025	0,00	LIMA	Kilogram	1,50	1,50	1,50	2,25
44026	17,20	LIMON MEYER	Kilogram	1,00	1,00	0,90	0,90
44027	5,85	LIMON SUTIL	Kilogram	1,50	1,50	1,80	2,70
85001	0,60	VINAGRE ARROZ	Liter	0,75	0,75	15,40	11,55
31040	0,70	MIRIN	Liter	0,75	0,75	16,00	12,00
44029	1,75	MANGO	Kilogram	0,80	0,80	3,50	2,80
44051	1,45	PINA HAWAIIANA	Kilogram	2,50	2,50	1,00	2,50
83068	69,80	PEPINILLO FRESCO	Kilogram	0,20	0,20	0,63	0,13
36072	2,20	MANI S/SAL	Kilogram	0,50	0,50	5,50	2,75
61018	5,12	LANGOSTINO	Kilogram	2,00	2,00	22,00	44,00
61005	3,17	CAMARON C/CASCARA MAR	Kilogram	2,00	2,00	18,00	36,00
23004	0,09	CHAMPINON SHITAKE FRESCO	Kilogram	0,30	0,30	23,33	7,00
32006	0,50	MASA ROLLO PRIMAVERA	Kilogram	0,50	0,50	5,20	2,60

micros myinventory		
Issue Request	usf	ESTUDIANTE MARCUS 07/10/2014 14:15

Issue Request : LA1410-00423 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
Date : 08/10/2014
From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
Info : Practicas 6, Menu de la semana, Juan Jose Puente
Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
65029	1,20	ROBALO FILETE	Kilogram	3,00	4,00	22,00	88,00
40003	0,11	ALBAHACA MINI	Kilogram	0,20	0,20	22,00	4,40
44025	2,55	LIMA	Kilogram	3,00	3,00	1,50	4,50
44026	31,70	LIMON MEYER	Kilogram	2,00	2,00	0,90	1,80
44027	8,15	LIMON SUTIL	Kilogram	2,00	2,00	1,80	3,60
44051	5,90	PINA HAWAIANA	Kilogram	8,00	8,00	1,00	8,00
32008	0,00	MASA WONTON	Kilogram	1,25	1,25	4,60	5,75
14018	1,15	CERDO HUESO	Kilogram	1,50	1,50	4,84	7,26
Total:							123,31

FOOD SERVICE
BODEGA

07 OCT 2014

RECIBIDO

micros[®] myinventory		ESTUDIANTE MARCUS
Issue Request	usf	08/10/2014 12:12

Issue Request : LA1410-00470 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 08/10/2014
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : Practicas 6, menu marcus, Juan Jose Puente
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
73023	97,00	FUNDA VACIO PEQUENA	Each	50,00	50,00	0,05	2,38
Total:							2,38


 FOOD SERVICE
 BODEGA
 08 OCT 2014
 RECIBIDO

micros myinventory		ESTUDIANTE MARCUS
Issue Request	usf	07/10/2014 10:26

Issue Request : LA1410-00386 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 07/10/2014
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : Practicas 6 menu de la semana Juan Jose Puente
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
73023	37,00	FUNDA VACIO PEQUENA	Each	50,00	50,00	0,06	2,85
73060	380,00	TARRINA PLASTICA X 1/2 L	Each	25,00	25,00	0,04	0,91
73062	250,00	TARRINA PLASTICA X 1L	Each	25,00	25,00	0,03	0,77
Total:							4,53



micros® myinventory		ESTUDIANTE MARCUS
Issue Request	usf	07/10/2014 10:26

Issue Request : LA1410-00386 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 07/10/2014
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : Practicas 6 menu de la semana Juan Jose Puente
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
73023	37,00	FUNDA VACIO PEQUENA	Each	50,00	50,00	0,06	2,85
73060	380,00	TARRINA PLASTICA X 1/2 L	Each	25,00	25,00	0,04	0,91
73062	250,00	TARRINA PLASTICA X 1L	Each	25,00	25,00	0,03	0,77
Total:							4,53

micros myinventory		ESTUDIANTE MARCUS
Issue Request	usf	02/10/2014 10:11

Issue Request : LA1410-00162 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 06/10/2014
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : Practicas 6, menú de la semana Marcus, Juan José Puente
 Status : Requested *Nester*

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
39002	0,40	FIDEO ARROZ DELGADO	Kilogram	0,60	0,60	5,75	3,45
83028	1,15	CEBOLLA DE VERDEO	Kilogram	0,40	0,40	8,00	3,20
83030	55,38	CEBOLLA PERLA	Kilogram	1,00	1,00	0,90	0,90
83031	7,05	CEBOLLA PUERRO	Kilogram	1,00	1,00	2,50	2,50
40008	0,67	CEBOLLIN	Kilogram	0,50	0,50	8,00	4,00
83008	3,83	AJI ROJO NACIONAL	Kilogram	3,00	3,00	1,30	3,90
31078	0,00	AJI SECO TROCEADO	Kilogram	0,20	0,20	32,35	6,47
83106	1,00	PACK BROTES HORTALIZAS	Each	1,00	1,00	2,50	2,50
36134	0,00	TAMARINDO CONCENTRADO	Kilogram	0,50	0,50	11,98	5,99
83051	1,15	JENGIBRE	Kilogram	0,20	0,20	3,40	0,68
83009	4,30	AJO ENTERO	Kilogram	0,10	0,10	3,80	0,38
31009	0,02	AJONJOLI NEGRO	Kilogram	0,10	0,10	22,71	2,27
36111	0,00	SALSA AJI SHIRASHA	Liter	0,75	0,75	11,76	8,82
36123	0,00	SALSA SOYA NACIONAL X L	Liter	0,50	0,50	1,97	0,98
36125	0,30	SALSA SWEET CHILI THAI	Kilogram	0,50	0,50	13,30	6,65
61011	3,60	CANGREJO CARNE	Kilogram	0,50	0,50	18,00	9,00

NewIssueReques
List

**FOOD SERVICE
BODEGA**

02 OCT 2014

RECIBIDO

Page 1 of 3

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
65028	6	8,99 ROBALO ENTERO	Kilogram	4,00	4,00	9,90	39,60
6001		0,10 ALGA KOMBU	Kilogram	0,10	0,10	34,21	3,42
31065		0,00 SAL EN GRANO	Kilogram	0,50	0,50	1,60	0,80
40018		0,95 HIERBA LUISA	Kilogram	0,50	0,50	10,00	5,00
40002	0	0,55 ALBAHACA FRESCA	Kilogram	0,20	0,20	5,00	1,00
40012		0,00 CILANTRO	Kilogram	0,75	0,75	1,50	1,13
40014		0,30 ENELDO	Kilogram	0,20	0,20	30,00	6,00
44025	0	2,55 LIMA	Kilogram	3,00	3,00	1,50	4,50
44026	0	30,70 LIMON MEYER	Kilogram	2,00	2,00	0,90	1,80
44027	0	7,95 LIMON SUTIL	Kilogram	2,00	2,00	1,80	3,60
31040		1,50 MIRIN	Liter	0,50	0,50	16,00	8,00
44029		1,75 MANGO	Kilogram	2,50	2,50	3,50	8,75
44051	0	5,90 PINA HAWAIANA	Kilogram	6,00	6,00	1,00	6,00
36072		3,99 MANI S/SAL	Kilogram	0,50	0,50	6,02	3,01
61018		10,35 LANGOSTINO	Kilogram	8,00	8,00	22,00	176,00
61005		7,62 CAMARON C/CASCARA MAR	Kilogram	6,00	6,00	18,00	108,00
61006		3,74 CAMARON CASCARAS	Kilogram	0,50	0,50	2,50	1,25
23004		0,29 CHAMPINON SHITAKE FRESCO	Kilogram	1,00	1,00	18,67	18,67
32006	0	1,00 MASA ROLLO PRIMAVERA	Kilogram	1,25	1,25	5,20	6,50
57005		40,50 CREMA LECHE	Liter	1,00	1,00	2,97	2,97
55001		1.377,0 HUEVOS	Each	40,00	40,00	0,16	6,37
14001		2,90 CERDO CACHETES	Kilogram	5,00	5,00	5,80	29,00

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
14013	0,00	CERDO COSTILLAR AMERICANO	Kilogram	8,50	8,50	7,12	60,50
14018	0	1,15 CERDO HUESO	Kilogram	1,50	1,50	4,84	7,26
83093	110,35	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	0,50	0,50	0,45	0,23
7006	0,70	ARROZ JAZMIN	Kilogram	1,00	1,00	6,50	6,50
36062	9,60	LECHE COCO	Liter	1,50	1,50	7,75	11,63
45003	0,27	ALMENDRA FILETEADA	Kilogram	0,20	0,20	23,15	4,63
32018	1,70	YUCA AL VACIO (AULA)	Kilogram	3,00	3,00	2,24	6,71
9006	5,51	AZUCAR MORENA	Kilogram	0,50	0,50	0,96	0,48
1018	25,30	ACEITE VEGETAL	Liter	1,50	1,50	1,84	2,76
36068	2,51	LEVADURA FRESCA	Kilogram	0,03	0,03	4,00	0,12
51018	1,30	HARINA ARROZ	Kilogram	2,00	2,00	8,08	16,15
51001	0,50	ALMIDON YUCA	Kilogram	0,80	0,80	2,74	2,20
36107	0,20	POLVO HORNEAR	Kilogram	0,06	0,06	3,04	0,18
44060	9,75	SANDIA	Kilogram	8,00	8,00	0,85	6,80
Total:						629,18	

micros myinventory		ESTUDIANTE MARCUS
Issue Request	usf	14/10/2014 13:26

Issue Request : LA1410-00782 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 14/10/2014
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : Practicas 6, Menu de la semana, Juan Jose Puente
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
36105	0,00	PINA CONSERVA	Kilogram	0,60	0,60	4,01	2,41
Total:							2,41



12.3 Fotografías.

Aperitivo.



Entrada fría.



Entrada caliente.



Plato fuerte.

