

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio De Hospitalidad, Arte Culinario Y Turismo

“Le petite mexique”

MENÚ MEXICANO FUSIÓN FRANCÉS

Proyecto de investigación

María Emilia Castrillón Carrillo

Arte Culinario

Trabajo de titulación presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciada en Arte Culinario

Quito, 18 de abril de 2016

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

**HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

“Le petite mexique”
Menú Mexicano Fusión Francés

María Emilia Castrillón Carrillo

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Claudio Ianotti, Chef

Firma del profesor

Quito, 18 de abril de 2016

Derechos de Autor

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma del estudiante:

Nombres y apellidos:

María Emilia Castrillón Carrillo

Código:

00104054

Cédula de Identidad:

1716897341

Lugar y fecha:

Quito, 18 de abril de 2016

RESUMEN

La gastronomía fusión se adapta a las tendencias culinarias y ha tenido valor e importancia para los comensales, la gastronomía mexicana se conoce en todo el mundo al igual que la francesa, ambas tienen gran importancia por su aportación de técnicas, sabores e ingredientes que dan realce a las preparaciones. El presente proyecto se destaca en fusionar ambas cocinas logrando dar un toque único a cada plato y sobre todo un sabor diferente, se ofrece al cliente 5 cursos, que exponen un pequeño recuerdo de lo que en realidad es la cocina mexicana. Al igual este proyecto contiene una profunda investigación y análisis de cada procedimiento e historia de lo realizado y justificación de ello.

ABSTRACT

The fusion cuisine is adapted to the culinary trends and has value and importance for guests, Mexican cuisine is known worldwide as the French, both are very important for their contribution of techniques, flavors and ingredients that exalt the preparations. This project stands out in merging the two kitchens succeeding in giving a unique touch to each dish and especially a different taste, the customer offers 5 courses that expose a small reminder of what is actually Mexican cuisine. As this project contains a thorough investigation and analysis of each procedure and history of accomplishments and justification of it.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	9
TEMA Y JUSTIFICACIÓN.	11
SOPORTE HISTÓRICO	13
La Gastronomía Mexicana	13
La Gastronomía Francesa.....	13
Cocina Fusión	13
Cuerpo Teórico.....	14
Aperitivo: Palomita espumante	14
Abreboca: Tartina	14
Chile Chipotle	14
Primera entrada: Quiche de cochinita pibil	15
Quiche	15
Segunda entrada: Sopa azteca.....	15
Chiles	16
Trufa negra y el aceite de trufa blanca	16
Plato fuerte: Pescado divorciado.....	16
Salsas	16
Beurre Blanc	17
Postre: Helado de jamaica sobre crumble de cacao, cremoso de chocolate y crema inglesa de vainilla.....	17
Jamaica	18
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	19
RECURSOS EMPLEADOS.....	21
INGREDIENTES Y VARIANTES	23
Variantes	23
Glosario	24
MENU PROPUESTO.....	25
RAZONAMIENTO/ JUSTIFICACIÓN	28
TECNICAS CULINARIAS EMPLEADAS.....	29
EQUIPOS INDISPENSABLES	31
Utensilios necesarios para el Menú.....	34

Palomita Espumante	34
Tartina	34
Quiche de cochinita pibil.....	34
Sopa azteca.....	35
Pescado divorciado	35
Helado de Jamaica, financier de pistacho, cremoso de chocolate y crema inglesa de vainilla.	36
EJECUCIÓN DEL MENÚ	37
Costo del Menú:	37
Ventas del Menú:	38
CONCLUSIONES.....	39
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	40
ANEXO1: PROCEDIMIENTOS.....	41
ANEXO2: TABLAS	49
Receta Estándar	49
Aperitivo: Palomita espumante	49
Abreboca: Tartina.....	49
Primera entrada: Quiche de cochinita pibil	50
Segunda entrada: Sopa azteca	52
Plato fuerte: Pescado divorciado	53
Postre: Helado de jamaica sobre crumble de cacao, cremoso de chocolate y crema inglesa de vainilla.	55
Análisis Financiero	57
Food Cost Real	58
Food Cost Teórico	59
ANEXO3: FIGURAS	60
Fotos platos.....	60
Aperitivo:.....	60
Abreboca:	61
Primera Entrada:	62
Segunda Entrada:	63
Plato Fuerte:.....	64

Postre:	65
Fotos fuente bibliográfica	66
Fotos mesa degustación	68

INTRODUCCIÓN

La presente tesis es desarrollada como parte de las prácticas culinarias que se realiza en la carrera, estas son ejecutadas en el restaurante “Marcus Apicius” por los alumnos que están ya por culminar su carrera de Arte Culinario. En estas ultima practica que toma el estudiante la característica esencial es tener más que una cocina un laboratorio de practica y sobre todo toparse con la realidad de los restaurantes gourmets, saber llevar el manejo de una cocina con diferentes cursos al momento del servicio, cada alumno que toma esta clase tiene que preparar un menú a su elección este puede ser nacional o internacional, así deberán demostrar los conocimientos aprendidos a lo largo de la carrera.

El restaurante “Marcus Apicius” hace un control desde el momento de la planificación del menú, donde revisa todo el proceso de pedido de productos, requisiciones, estándares de recetas, control del producto, valor nutricional, costos, desarrollo esto es revisado por Néstor Toapanta, Chef de partida quien se encarga de revisar mise and place, orden y limpieza al momento de trabajar, el alumno es responsable de su menú, su preparación y poder dotar a la cocina día a día por una semana completa de 20 menús diarios que saldrán a la venta, los Chefs del restaurante ayudan al momento de sacar los platos para los comensales.

Una vez el alumno escogió su menú se hace una degustación donde este es valorado y aceptado para la vente en el restaurante, en esta semana los alumnos son calificados a fondo ya que es la semana donde mejor desempeño deben tener al estar a cargo del menú y de un servicio adecuado, así podrán demostrar que solos pueden

desenvolverse no solo en el ámbito gastronómico sino también administrativo, ser sus propios jefes y dirigir a una cocina para poder sacar un menú adecuado.

Mi tema de investigación se enfocó en la cocina fusión mexicana- francesa queriendo mostrar a los comensales que la comida fusión va más allá de lo gourmet, se trata de rescatar los sabores esenciales de ambas cocinas y mezclarlos para realzar sus productos y preparaciones, en este caso quise dar un giro a los sabores tradicionales mexicanos con las preparaciones francesas, expuestas a la cocina moderna sin perder el toque clásico y casero de ambas gastronomías.

La gastronomía mexicana, tiene una extensa variedad de platos, sabores y preparaciones típicas en cada una de sus regiones, liderada y enriquecida siempre por el maíz y los chiles, es muy conocida como comida casera o de las esquinas donde se encuentran los mejores tacos y preparaciones, México es muy amplio en sus ingredientes, tendencia gastronomía y su cultura, sus platos son auténticos y respetados en todo el mundo. La gastronomía francesa al igual es muy variada en sus platos pero siempre tiene una característica que los representa el uso de la crema y mantequilla, esta cocina es una de las más conocidas y respetadas del mundo por sus técnicas que siempre dan un realce a los platos.

El motivo que me llevo a elaborar mi menú es el gusto por esta, el picante siempre me ha apasionado, puedo decir que una de mis comidas favoritas son los tacos, más conocidos como “tacos de la calle” solo decidí fusionarla para resaltar sus sabores y demostrar el valor que tiene la cocina fusión.

TEMA Y JUSTIFICACIÓN

La comida fusión es la nueva tendencia de la gastronomía, la cual emplea una mezcla de diferentes técnicas, estilos e ingredientes culinarios representativos de diferentes países. “Le petite mexique” es un proyecto gastronómico en el que se fusionó la auténtica cocina mexicana con las sofisticadas técnicas francesas, para lograr un plato refinado y con sabores puros.

Al acercarse mi etapa final en la universidad tuve que cumplir con mi proyecto que fue propuesto una vez que inicie la carrera; el cual trataba de llevar a cabo este menú, en mi caso me incline por la gastronomía fusión, debido a un viaje académico a México donde pude obtener un conocimiento más amplio y gusto por sus sabores auténticos, a este quise agregarle el toque francés para realzar sus preparaciones y brindar al comensal una nueva experiencia en su paladar.

Francia es la cuna de la gastronomía, en este país nacen las técnicas culinarias más empleadas en las cocinas de todo el mundo, es por ello que decidí tomar estas, para fusionar con las preparaciones y platillos mexicanos más conocidos, mostrando al público el verdadero sabor y el realce que tendrá al ser fusionada con técnicas e ingredientes importantes de la cocina clásica.

En estos últimos tiempos se ha visto que la gastronomía peruana al fusionarse con la japonesa ha tenido aceptación por parte de los comensales, lo que no ha ocurrido con otras, por el miedo a fracasar y perder su autenticidad.

Con esto quise destacar la clásica cocina francesa junto a la tradicional y casera mexicana que los comensales del restaurante Marcus tengan una idea de lo que es la cocina fusión y sobre todo el sabor que tiene una gastronomía al mezclarse con otra.

SOPORTE HISTÓRICO

La Gastronomía Mexicana

Es rica en sabor, tiene una gran variación de platos típicos, su gastronomía es muy endémica, representa mucho su cultura y tradiciones, sus platos son muy tradicionales, sus preparaciones son largas y trabajosas, utilizan mucho el maíz y entre sus productos más utilizados está el chocolate, vainilla, jamaica y sobre todo los chiles son lo que representan a esta cocina su sabor picante.

La Gastronomía Francesa

Una gastronomía más estilizada, la madre de las cocinas, con preparaciones limpias, clásicas y puras, basadas en la mantequilla y crema de leche, es muy variada y por todas estas virtudes es conocida como una de las mejores comidas del mundo, esta gastronomía es parte de todas las demás ya que todas han adaptado las técnicas francesas a sus cocinas. Los productos clásicos franceses que utilice la vainilla y la trufa; y las preparaciones y técnicas que implemente entre ellas está el financier, bierre blanc, quiche, vegetales glaseados, helado, entre otras.

Cocina Fusión

La cocina fusión es un concepto de la gastronomía que se basa en mezclar, intercambiar estilos tanto culinarios como culturales, se basa en coger diferentes ingredientes y preparaciones de un país y mezclarlo con otro, buscando realzar sus sabores, técnicas y terminación del plato.

Cuerpo Teórico

Aperitivo: Palomita espumante

La palomita es un coctel mexicano muy típico de todas las regiones, es el trago más popular mexicano y también el más consumido a cualquier hora del día por su frescura y su sabor a tequila, este coctel es a base de tequila, cola de toronja o limón, naranja, limón o toronja; se decora con sal. En este caso al fusionar con la comida francesa lo que mezclamos aquí fue el vino espumante en representación del champagne y así darle el toque de gas deseado en el coctel.

Abreboca: Tartina

La tartina se decidió dar como un pequeño abreboca, la tartina o bocadito es dado como aperitivos en reuniones francesas, en este caso se utilizó un ficelle francés muy clásico, es un pan estilo baguette pero más pequeño adecuado para el porte que se necesitaba en el menú, el queso es muy típico de los dos países ya que se destacan por ser grandes consumidores de queso, en este caso se usó queso de cabra muy utilizado en México, combinando con un toque de dulce picante para realzar los sabores de la tartina, se utiliza el tomate seco y el chile chipotle.

Chile Chipotle

Nos brinda su aroma y sabor ahumado único para complementar perfectamente esta receta fusionada, el chile chipotle es una de los más adquiridos por los mexicanos por su sabor dulce, picante y ahumado, es perfecto para toda clase de preparaciones.

Primera entrada: Quiche de cochinita pibil

Si hablamos de cochinita pibil hablamos de la comida que se dio gracias a la fusión cultural que se desarrolló en Yucatán: la española y la maya. El platillo se prepara con carne de cerdo adobada en achiote y envuelta en hojas de plátano, tradicionalmente se cocina dentro de un hoyo en el suelo sobre piedras calientes, pibil en lengua Maya significa “bajo tierra”.

Abarcamos mucho de la gastronomía mexicana, ya que este cárnico se consume en diferentes preparaciones, en este caso se escogió la cochinita pibil por sus sabores concentrados a productos mexicanos como son los chiles, la piña, la naranja. Este plato es muy típico de varias regiones mexicanas lo comen en tacos, sopes, gorditas, tortas, entre otras, dependiendo su preparación se lo sirve con diferentes acompañantes, en este caso va con queso fresco Cotija, cebolla curtida y limón.

Quiche

Al fusionar con la cocina francesa se da el realce de sabor mezclándolo en un delicioso y clásico quiche, un pastelillo de masa salada que se sirve caliente, tibia o fría, rellena de huevo batido, queso, verduras, embutidos o cualquier ingrediente que se desee utilizar.

Segunda entrada: Sopa azteca

La sopa azteca sin lugar a duda, es uno de los platos más populares y representativos de México, a pesar de su variedad de sopas la más conocida es esta, se encontrara servida de diferentes formas, pero siempre tendrá ese sabor único a tortilla con la mezcla del picante que le da el toque único de sabor. Su historia dice que proviene de la región de Tlaxcala, cuna de la tortilla de maíz, desde épocas

prehispánicas, cuando surgió una necesidad de hacer comida más blanda. Y aunque hoy existe la tendencia de freír las tortillas en aceite, lo más probable es que, en sus inicios, la tortilla fuera tostada en comales o directamente en el fuego. (Morales, A. 2014)

Esta sopa es acompañada con queso, aguacate, tortillas de maíz fritas, crema agria y en algunos casos chicharon para dar mejor sabor y sobre todo hacer el plato colorido. La textura de la sopa depende de la región que sea preparada y su color también cambia en ciertos casos es más tomate ya que resalta el tomate y en otras más bajo porque su prioridad es la tortilla.

Chiles

México tiene una extensa variedad de chiles, su nombre depende si son frescos o secos, dependiendo de esto varía su nivel de picante, cada estado y cada platillo típico tiene como principal ingrediente uno o varios chiles, uno de las preparaciones más comunes a base de chiles son los diferentes tipos de mole.

Trufa negra y el aceite de trufa blanca

Se utilizó para dar un toque francés a la preparación logrando un sabor más fuerte. La trufa es un hongo comestible que crece bajo la tierra y es muy cotizado por los franceses por su sabor especial y único, principalmente por su aroma.

Plato fuerte: Pescado divorciado

Salsas

El plato fuerte fue escogido mezclando varias tendencias, platos y sabores, en este caso predomina las salsas divorciadas muy típicas en México en cualquiera de sus

platos, se usa en huevos, carnes, entre otras preparaciones, se basa en que el producto sea bañado en salsa verde y salsa ranchera, estas dos salsas son picantes ya que están elaboradas a base de chiles frescos y secos que pasan por un proceso de hidratación. En este menú se escogió combinar con un pescado robalo, los mariscos también son muy comidos en México principalmente en las regiones costeras y con playa.

El toque francés implementado en este caso son sus verduras salteadas clásicas francesas, la beurre blanc utilizada como espejo de la proteína y un puré rustico de camote y zanahoria.

Beurre Blanc

Es una clásica preparación francesa llamada mantequilla blanca, está preparada a base de mantequilla, una reducción de vino blanco, echalotas y crema de leche, es perfecta para acompañar mariscos, pollos y verduras.

Postre: Helado de jamaica sobre crumble de cacao, cremoso de chocolate y crema inglesa de vainilla.

Al postre se decidió dar un giro por completo, se optó por utilizar productos de ambos países mezclándolos y fusionándolos consiguiendo algo único y a su vez especial para el paladar del comensal, se utilizó procesos franceses como el del financier, el del cremoso, las técnicas de elaboración de la crema inglesa, crumble y del crocante, mezcladas con productos netamente mexicanos como es la jamaica, vainilla y chocolate.

Jamaica

Consumida por todos los mexicanos principalmente en aguas frescas y tragos, por su frescura y sabor; la vainilla utilizada en repostería y platos de sal para dar un toque único en sus preparaciones y el chocolate muy representativo de México al igual utilizado en platos de sal como los típicos y tradicionales moles y en platos de dulce como el chapurrado entre otros.

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

El menú escogido fue diseñado en la fusión de dos cocinas del mundo, comprende la gastronomía mexicana con sus productos, sabores, tendencias e historia, combinada con las técnicas, preparaciones y productos franceses. El concepto abarca platos fusionados de la gastronomía mexicana con técnicas francesas, al hablar de fusión hablamos de combinar, mezclar o compartir conocimientos y sabores de distintas cocinas que unidas realcen su sabor, obteniendo un toque único, por eso se escogió la cocina clásica francesa con la cocina tradicional mexicana.

El principal motivo para llegar a elaborar este menú fue el gusto por la comida mexicana, al emprender un viaje hacia México, al conocer su gastronomía me enamore más de ella, de sus sabores, sus tradiciones y tendencias, de sus leyendas, historias pero sobre todo sabores caseros llevados hacia las mesas de los restaurantes, al pensar en la idea que abarcaría el menú no quería hacer algo solo tradicional mexicano sino darle un toque diferente, hacer algo que la gente recuerde por su estilo y su diferencia, por eso es que nació las ganas de fusionar las técnicas y procesos culinarios franceses.

Al ir elaborando el menú las ideas iban surgiendo y los cambios también es ahí donde nace la idea de cada plato, el dar el toque más mexicano o francés a un plato y al otro, en el menú se podrá observar que en un servicio es el centro de atención la cocina francesa fusionada con productos mexicanos y en otro servicio es la mexicana

con técnica y productos franceses, es ahí donde se observa la fusión por completo en el menú.

RECURSOS EMPLEADOS

Fue de mucha inspiración para este menú principalmente el viaje a México y conocer a fondo su gastronomía y sus sabores, fue lo que me enamoro tanto de esta gastronomía que me inspiro por completo para que sea mi principal fuente de deseo al preparar mi proceso de tesis.

En este viaje conocí un restaurante con este concepto de fusión mexicano francesa, era un restaurante estilo un bar con picaditas gourmets, mezclaban sabores tradicionales y clásicos sobre todo ingredientes, que al juntarse se convertían en algo moderno y perfecto para la aceptación de los clientes, este restaurante se llama MexiBocu su chef es Francés y adapto sus conocimientos a la gastronomía mexicana, debido a que México es muy arraigado a sus costumbres y para ellos su comida es única.

Al igual fue de mucha ayuda los conocimientos impartidos en la clase de cocina mexicana, dirigidas por el Chef Mario Jiménez quien siempre estuvo pendiente del proceso de este menú, de la idea y concepto en el cual el menú giraría, al decidir el menú el chef fue quien estuvo día a día supervisando las ideas y sugiriendo cambios apropiados.

Los conocimientos impartidos en la clase de cocina francesa, por el Chef David Harrington fueron los que me inspiraron para fusionar, implementando las técnicas aprendidas y las más clásicas recetas, es de aquí de donde se obtienen las bases para las preparaciones de este menú.

Investigue en varios libros, varios restaurantes al estar en México, investigue de sus productos, de sus tendencias y sobre todo de la historia de cada plato que yo deseaba realizar en mi proyecto, un libro de gran ayuda e inspiración fue el libro de Daniel Ovadía, chef principal del restaurante Paxia donde me apoye para obtener conocimientos e inspiración de la cocina mexicana. (Anexo3)

También fue de ayuda el libro de la gastronomía mexicana de Pujol uno de los mejores restaurantes mexicanos, el chef Enrique Olvera con sus preparaciones y sus adecuaciones modernas a la cocina mexicana me inspiro para darme cuenta que los platos que iba a servir tenían que ser demasiado vistosos para que el cliente se enamore del menú antes de probarlo.

Se realizó varias pruebas del menú escogido, donde fueron los chefs quienes aprobaron los sabores y dieron su crítica productiva antes de que este salga a su presentación final, para ello bodega me ayudo con productos para estas, al igual que los stewards con el menaje necesario para el montaje, estas fueron realizadas en las cocinas de los estudiantes de la universidad.

Para el día la presentación se utilizó el bar del Marcus donde se decoró acorde al tema mexico-francia, donde para cada jurado había un detalle de sales con distintos tipos de chiles, al igual una vasija de barro con panes rústicos.

INGREDIENTES Y VARIANTES

Variantes

En la primera entrada adapte los quesos ya que en el Ecuador tenemos diferentes tipos que los mexicanos. Reemplacé el Oaxaca un queso muy utilizado en los platillos mexicanos por su elasticidad, sabor y textura, este es un queso típico y tradicional mexicano parecido al queso de hoja por su fácil forma de deshilar, pero a diferencia de este el Oaxaca se derrite; utilice mozzarella mezclada con Oaxaca, ya que su textura es medio parecida, no me incline por el queso de hoja porque al derretirse toma una textura diferente que hubiera podido afectar el sabor del plato.

Para sustituir el queso Cotija, utilice queso fresco- seco manaba que al igual que el Cotija es salado y duro, entonces al rallar finamente se logra la textura deseada.

En el caso del paico que es una hierba muy usada en los platillos mexicanos por el sabor que aporta a las preparaciones, le da un toque como ellos llaman único e inexplicable, utilice la misma hierba llamada en el Ecuador epazote, varía un poco su tamaño pero el sabor es el mismo.

Glosario

Palomita:

Nombre que se le da a una bebida típica mexicana, a base de tequila y soda de toronja, se la toma cuando hace mucho calor para refrescarse, o antes de una comida, su contenido de tequila es bajo.

Tajin:

Polvo picante a base de chile, sal y limón, es utilizado para acompañar frutas, cocteles, comidas, entre otras preparaciones, su sabor es picante pero al mismo tiempo ácido lo que combina perfecto con un buen tequila, un mango o un elote.

Tartina:

Pequeña tostada que se sirve como aperitivos o entradas en la cocina francesa.

Quiche:

Pastel de sal clásico francés, relleno de queso, el clásico es el quiche Lorraine, o de verduras pero se puede hacer con el ingrediente que se desee.

Beurre blanc:

Salsa francesa que acompaña pescados, pollos y verduras a base de mantequilla, vino blanco, chalotas y crema de leche.

Salsas divorciadas:

Tradicionales salsas mexicanas que se utilizan en huevos, carnes, o cualquier preparación, éstas son la auténtica salsa verde que puede ser cruda o cocida y la salsa ranchera o roja, se llama así porque se pone una salsa a un lado y la otra al otro extremo.

Financier:

Bizcocho clásico francés a base de polvo de pistacho o almendra (fruto seco) y pasta del mismo, el cual logra tener una textura esponjosa y un sabor muy concentrado del mismo.

MENU PROPUESTO

El desarrollo de este menú se obtuvo sin problema, fue aprobado sin inconveniente, fue de gran gusto y agrado para el jurado, fue felicitado por su decoración, desarrollo, sabor y técnicas utilizadas; la calificación fue casi perfecta, demostró que lo presentado tuvo el éxito y acogida que se deseó, no pidió que se realice ningún cambio al menú, ni que se haga ninguna implementación, el menú quedo tal cual fue expuesto.

La mesa de presentación fue decorada con un toque elegante, ocupando el color rojo como realce de los dos países, ya que este color es parte de las banderas de cada país, utilizando rosas rojas, y dando un toque rustico con sus vasijas de barro para el pan, que fue preparado al estilo francés. (Anexo2)

El menú consta de seis servicios: aperitivo: palomita espumante, abreboca: tartina de queso de cabra con mermelada de tomate seco y chile chipotle, primera entrada: quiche de cochinita pibil, segunda entrada: sopa azteca, plato fuerte: pescado divorciado, postre: helado de jamaica sobre crumble de cacao, cremoso de chocolate y crema inglesa de vainilla.

El menú tuvo éxito y aprobación de los comensales, tuvo buena acogida se vendieron 68 menús durante la semana, no hubo inconvenientes en la venta, al terminar el servicio cuando me acercaba a los comensales todos salieron contentos y me felicitaron por el servicio adquirido.

Creo que mayor acogida y fue de mayor gusto para los clientes la sopa azteca, ya que dijeron que no habían probado antes una igual en ningún restaurante en el ecuador, que los platos realzaban mucho los sabores mexicanos, con unas técnicas y procesos de primera.

RAZONAMIENTO/ JUSTIFICACIÓN

“La Petite Mexique” se realizó de la idea de mostrar un poco más de la cocina fusión, de destacar la verdadera gastronomía mexicana, sus sabores más puros, mi idea era poder llevar con los sentidos a las personas a un pequeño viaje por México, junto a las técnicas francesas para realzar la imagen y sabor del plato, cree un menú fusión gourmet pero clásico, con recetas de ambos países más conocidas en el mundo.

Otra razón por la cual decidí elaborar este menú fue para demostrar a los estudiantes que en la inspiración está el gusto, que no importa innovar, combinar, mezclar o fusionar cocinas siempre y cuando sean bien investigadas y elaboradas, me gustaría que se arriesguen más a aplicar sus conocimientos y gustos por su inclinación gastronómica, donde más que la comida busquen sus tradiciones y las lleven a la mesa, hoy en día es muy importante brindar al comensal sensaciones y sentidos únicos que no va a poder experimentar otra vez fácilmente.

TÉCNICAS CULINARIAS EMPLEADAS

Freír: es el método de cocción en grasa de los alimentos mediante un sartén, con esto se puede tener una costra crocante y una cocción ligera y suave por dentro. En esta técnica el alimento no absorbe mucha grasa lo que ayuda al producto a dar mejor terminación y sabor.

Emulsionar: se mezcla dos ingredientes que son simultáneos, logrando tener una homogeneidad al momento de la preparación, se necesita de un batidos de mano sea esta fría o caliente, cuando se realiza la emulsión caliente en olla es necesario una espátula para no obtener sabores de acero o metal.

Hornear: esta técnica necesita de un horno, este tendrá diferentes temperaturas para diferentes cocciones, preparaciones y productos. Por lo general este brindara calor seco, pero también dependiendo de los hornos podrá tener vapor. En mi caso se utilizó el horno a vapor para cocinar la cochinita pibil, y el horno en seco para quemar los vegetales de la sopa azteca.

Saltear: técnica de poner los ingredientes deseados dentro de un sartén con poca grasa y saltear o mover, con esto conseguimos que los alimentos tengan sabor, textura y color diferente.

Escaldar: poner en agua hirviendo un alimento para endurecer sus tejidos y eliminar cualquier tipo de bacteria o contaminación, esto facilita el pelado del alimento y así poder realizar cortes y cocciones.

Blanquear: Incorporar al agua hirviendo un alimento durante pocos minutos para cocinarlo, quitarle el color, ablandarlo o aportar más brillo a este.

Empacar al vacío: almacenar alimentos dentro de una bolsa herméticamente para evitar cualquier contacto con bacterias, para esto se necesita la maquina empacadora de vacío, con esta técnica podemos realzar sabores, color y tener una cocción uniforme y suave del producto. En esta técnica se puede aprovechar el producto y sus sabores al 100%.

Freír en grasa: cocinar un alimento con bastante grasa a temperaturas altas, logrando un color perfecto y una cocción por dentro deseada, para esto se utiliza freidoras, pailas.

Hervir: Cocinar en un líquido que este hirviendo a 100 grados, cuando este líquido está hirviendo se puede ya cocinar los alimentos.

EQUIPOS INDISPENSABLES

Laminador de pan: diseñada para laminar masas de diferentes tamaños y grosor, facilita el trabajo manual y deja uniforme y pareja la masa, es ideal para masa filo, hojaldre, quebrada, masas de pastelería, pasta, entre otras.

Laminadora: Lamina alimentos finamente o del grosor deseado, tiene diferentes tipos de cuchillas para lograr un laminado deseado, en este caso se utiliza la cuchilla plana alargada.

Rallador: Utensilio que pica o desmenuza alimentos duros o solidos del grosor deseado.

Refrigerador: equipo de diferentes tamaños y formas, tiene diferentes temperaturas por lo general se la utiliza en media para que los alimentos no se dañen, necesita de electricidad para funcionar, empleado en las cocinas para tener los alimentos conservados adecuadamente. Está compuesto de estantes para poder colocar y clasificar los alimentos, en algunos casos tiene canastos.

Congelador: Su tamaño y función es la misma que la refrigeradora mantener los alimentos, cambia la temperatura siendo está mucho más fría para lograr mantener al producto por más tiempo, congelándolo. Una vez descongelado un producto cárnico no se puede volver a congelar.

Estufas: Indispensable en toda cocina, ya que con ella se labora el mayor trabajo dentro de ellas, estas pueden ser a gas o eléctricas.

Microondas: Horno usado en la cocina para calentar alimentos, funciona mediante la generación de ondas de radio de alta frecuencia, el agua, las grasas y otras sustancias presentes en los alimentos absorben la energía producida.

Empacadora al vacío: Equipo utilizado para sellar y extraer todo el aire dentro de una bolsa. Se utiliza para empacar alimentos y alargar la vida útil del producto.

Licuada: Equipo eléctrico que tritura alimentos y los mezcla si son líquidos.

Freidora: Se utilizan para sellar y freír los alimentos en grasa, estas pueden ser a gas o eléctricas y al igual se puede mantener una temperatura deseada en el equipo.

Turbo: equipo que tritura y mezcla alimentos directamente en la olla o recipiente. Cumple una función igual que la licuada, haciendo el proceso más veloz.

Batidora: equipo que mezcla o bate alimentos por su velocidad al girar de su batidor. Utiliza para la pastelería y repostería principalmente.

Máquina de helados: Equipo incorporado a la Kitchenaid, bowl especial que necesita ser refrigerado antes de realizar la mezcla del helado para poder obtener el producto deseado, esta máquina enfría la mezcla con su movimiento formando los cristales de hielo. También existen máquinas para hacer helados aparte del bowl de la kitchenaid.

Kitchenaid: Batidora de uso profesional para mezclar, batir o incorporar productos y alimentos obteniendo una masa o una preparación homogénea, utilizada para la repostería y pastelería por su potencia para mezclar trabajos pesados.

Thermomix: Ayudante de cocina, sirve para hacer salsas, preparaciones, bases, cocciones, entre otras técnicas y procesos gastronómicos, trabaja bajo temperaturas y tiempos.

Batidor de mano: Es un mezclador de mano utilizado para combinar los ingredientes mas no los tritura o licua, solo tiene el poder de incorporarlos.

Utensilios necesarios para el Menú

Palomita Espumante

- Coctelera o mezcladora
- Tabla blanca para picar fruta
- Cuchillo del chef
- Puntilla
- Exprimidor
- Rallador pastelero o rallador fino
- Plato
- Cuchara
- Medidor de trago bar o vaso medidor pequeño

Tartina

- Bowls
- Chuchillo del chef
- Cuchillo de cierra
- Tabla blanca para picar lácteos
- Olla

Quiche de cochinita pibil

- Tabla roja para picar
- Cuchillo del chef
- Espátula
- Bowls
- Sartén

- Olla
- Paleta
- Maso
- Rallador

Sopa azteca

- Olla
- Cuchillo del chef
- Sacabocados
- Tabla blanca picar
- Cuchara
- Bowls

Pescado divorciado

- Sartén
- Olla
- Espátula
- Cuchara
- Tabla azul de picar
- Cuchillo del chef
- Puntilla
- Rallador
- Pasapuré
- Bowls

Helado de Jamaica, financier de pistacho, cremoso de chocolate y crema inglesa de vainilla.

- Tabla blanca de pastelería de picar
- Olla
- Molde para biscocho
- Ziplock
- Espátula metálica
- Espátula de goma
- Batidor de mano metálico
- Paleta
- Bowls
- Lata metálica
- Cuchillo del chef

EJECUCIÓN DEL MENÚ

A continuación se detalla el valor del menú, el número de ventas.

Costo del Menú:

Plato	Costo Unitario
Aperitivo	1,23
Abreboca	0,23
Primera Entrada	1,27
Segunda Entrada	1,99
Plato Fuerte	2,43
Postre	0,91
Costo total por menú	8,06

Este costo del menú se obtiene a base de las recetas estándar (Anexo2) este costo es el costo teórico de la producción del menú, se lleva el control a base de las requisiciones que se pide en toda la semana a bodega, junto con las ventas, bajas y perdidas, de esta manera podremos saber el resultado de perdida-ganancia que se tuvo en la semana.

Ventas del Menú:

KÁRDEX MENÚ.							
	Stock Inicial-T1	Stock final-T1	Stock Inicial-T2	Stock final-T2	Total Bajas	Sobras	Total Ventas
Lunes	-	-	-	-	-	-	-
Martes	20	15	15	15	0	15	5
Miércoles	25	20	20	17	0	17	8
Jueves	25	21	21	17	0	17	8
Viernes	25	10	10	2	0	2	22
Sábado	25	17	17	15	0	15	10
Domingo	25	10	-	.	0	10	15
						Total Venta Semana	68

En la semana se obtuvo un total de 68 ventas, en la semana se vendió lo normal para la cantidad de comensales que visitaron el restaurando, siendo el viernes el día que más movimiento hubo, como se observa el fin de semana tuvo buena acogida por los comensales del restaurante "Marcus Apicius".

CONCLUSIONES

“La Petite Mexique” se llevó a cabo del 23 al 28 de junio del 2015 obteniendo un margen de ventas aceptable para el restaurante Marcus Apicius con un número total de 68 menús vendidos. El menú tuvo buena aceptación de los comensales como era lo esperado, se lo realizó toda la semana de manera organizada y con la mejor predisposición.

Se pudo brindar un pequeño conocimiento de lo que es la gastronomía fusión, el verdadero significado que esta tiene que va más allá, que busca rescatar los sabores e ingredientes principales en una sencilla mezcla, al igual se logró resaltar los sabores auténticos mexicanos, y las técnicas de la alta cocina francesa.

Esta gastronomía es laboriosa y posee técnicas largas y exactas para conseguir el sabor deseado, más al ser dos grandes cocinas fusionadas en un solo plato la precisión de esta tenía que ser inigualable, mezclando los sabores más fuertes con las preparaciones más ligeras.

Este proyecto nos enseña lo que viviremos en la vida laboral, es por esto que cada detalle que se realiza en la cocina hay que hacerlo con amor, dedicación, entusiasmo pero sobre todo con eficiencia y eficacia.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Bocuse, P. (1987). *Paul Bocuse's French Cooking*. Pantheon Books.
- Bocuse, P. (2012). *The Complete Recipes*. Francia.
- Fernández, A. (2006). *La tradicional cocina mexicana*. México: Panorama.
- González, P. (s.f.). *La gran riqueza de la cocina mexicana*. México: Pax.
- Gosset, M. (2012). *Cocina Francesa*. México: De Vecchi Ediciones S.A.
- Harrington, D. (2011). *Alta Cocina 2 "Francia"*. Quito: USFQ.
- Jimenez, M. (2013). *Alta Cocina 5 "Mexicana"*. Quito: USFQ.
- Olvera, E. (2010). *Uno: Diez años de Pujol*. México.
- Olvera, E. (2010-2011). *El Milpa*. México.
- Ovadia, D. (2013). *La cocina de Daniel Ovadia: historias y recetas de Paxia*. México.
- Recipes, T. C. (2012, octubre 30). *Paul Bocuse*. Francia .
- Villavicencio, S. (2013). *Técnicas y Conceptos de Alta Cocina*. Ecuador: USFQ.
- Imágenes Anexo3: Fuentes Bibliográficas recuperadas del libro: Ovadia, D. (2013). *La cocina de Daniel Ovadia: historias y recetas de Paxia*. México.

ANEXO1: PROCEDIMIENTOS

- **Aperitivo: Palomita espumante:**

- 1.- Mezclar tequila con el vino espumante y jugo de naranja.
- 2.- Cortar la naranja cuartos de rodajas finamente y utilizar para decorar dentro de la copa.
- 3.- Poner en la copa limón, tajin y sal para decorar.
- 4.- Poner el coctel dentro de la copa.

- **Abreboca: Tartina de queso de cabra:**

- 1.- Cortar el pan ficelle en rebanadas finas y pequeñas.
- 2.- Desmenuzar el queso de cabra con un tenedor en un bowl.
- 3.- Hidratar en agua hirviendo en una olla los chiles chipotles por 10 min.
- 4.- Picar el chile chipotle y tomate seco en brunoise finos.
- 5.- En una olla poner los chiles, tomate seco y azúcar hasta obtener una mermelada, si es necesario incorporar un poco del agua de los chiles para dar más picante a la mermelada
- 6.- Decorar con un brote de rábano

- **Primera Entrada: Quiche de cochinita pibil:**

- 1.- Hacer la masa quebrada, mezclar todos los ingredientes en la kitchenaid hasta obtener una masa homogénea.
- 2.- Dejar enfriar por 30 min aproximadamente.
- 3.- Laminar la masa hasta el nivel #2 o #3 dependiendo la elasticidad de la masa y con el corta pastas cortarlas del tamaño deseado.
- 4.- Rallar quesos relleno en la parte gruesa.

- 5.- Preparar relleno de quiche: para esto en un bowl se mezcla la leche, crema, huevo y el queso.
- 6.- Para el chancho preparar su salsa para marinar: en un sartén con un poco de aceite saltear la cebolla paiteña, ajo, jalapeño, achiote y piña sin dorar ni quemar.
- 7.- Luego en una olla hidratar los chiles de árbol y guagüilla en agua hirviendo por 10 minutos aproximadamente y reservar el agua por si es necesaria.
- 8.- Exprimir y sacar el zumo de naranjas nacionales y americanas.
- 9.- Poner todos los ingredientes del sartén, los chiles hidratados, jugo de naranja nacional y americana, vinagre, sal y si es necesario más achiote en la licuadora hasta obtener una pasta media líquida para condimentar.
- 10.- Empacar el chancho con la salsa y unas hojas de laurel al vacío.
- 11.- Cocinar el chancho empacado al vacío al horno a vapor a una temperatura de 180 grados por 40 minutos aproximadamente.
- 12.- Desmenuzar la cochinita pibil.
- 13.- Rellenar la masa con el relleno del quiche, la cochinita pibil y queso rallado encima.
- 14.- Hornear a 130 grados por 10 minutos.
- 15.- Picar la cebolla paiteña en pluma fina.
- 16.- Hacer el encurtido de la cebolla con limón y sal.
- 17.- Rallar queso fresco lo más finamente posible para la decoración.
- 18.- Limpiar la lechuga y dejar pedazos pequeños para la decoración.

- **Segundo Entrada: Sopa azteca:**

- 1.- Cortar los tomates, cebolla perla en mitades
- 2.- Colocar en una bandeja con aceite los tomates, ajos, cebollas y chiles al horno a 180 grados por 30 minutos o más aproximadamente hasta que estén quemados.
- 3.- Hidratar los chiles anchos en una olla con agua hirviendo por 10 minutos.
- 4.- Hacer en una olla grande fondo de huesos de pollo
- 5.- En una olla poner el fondo de pollo, los vegetales asados, los chiles hasta, orégano, pasta de tomate y un poco de cubo maggi a fuego lento hasta que hierba
- 6.- Poner los totopos y dejar cocinar por 10 minutos, apagar
- 7.- Licuar todo y pasar por un colador.
- 8.- Poner en una olla y arreglar sabores.
- 9.- Cortar en triángulos pequeños el queso fresco para la decoración.
- 10.- Con una puntilla laminar finamente las trufas negras y reservar en una tarrina con un papel húmedo.
- 11.- Picar en láminas finas los chiles guajillo.
- 12.- Con un sacabocados pequeño sacar bolas de aguacate y reservar en agua con aceite.

13.- Hidratar los hongos morillas en una olla con agua hirviendo, luego cortar en 4 partes y saltear con un poco de aceite para que obtengan un color brillante, reservar en un recipiente y refrigerar.

14.- Escoger y limpiar los brotes de zanahoria y cortar su tallo, reservar en un recipiente con papel húmedo evitar se resequen rápidamente.

15.- Echar gotas de aceite de trufa blanca al momento del servicio.

16.- Cortar las masas de harina de maíz en láminas delgadas por la mitad de la masa, y luego freírlas hasta que estén crocantes, reservar para el servicio.

- **Plato Fuerte: Pescado divorciado:**

1. Limpiar y porcionar el pescado en filetes de 110 gramos cada uno, retirar escamas, en filmar y reservar en el frio.
2. Salsa verde: limpiar los tomatillos, luego en una licuadora colocar los tomatillos, cebolla, ajo, chile jalapeño, sal, perejil y un poco de agua. Agregar media a una cucharada de goma xantana para compactar los líquidos de la salsa.
3. Salsa ranchera: Hidratar los chiles serranos en una olla con agua hirviendo por unos 10 minutos. En un sartén saltear la cebolla, el ajo, un poco de achiote, aceite. Luego licuar todos los ingredientes con un poco de vinagre y perejil. Rectificar sabor y aumentar perejil picado, luego incorporar media a una cucharadita de goma xantana para compactar la salsa.
4. Picar limones en sextos para decorar el plato y sobre el poner tajin de decoración.
5. Limpiar y reservar los brotes al gusto para la decoración.

6. Para el puré: cocinar en una olla con leche y sal la zanahoria, que antes tiene que ser peleada y cortada en rodajas medianas para su cocción más rápida. En otra olla con leche y sal cocinar el camote amarillo, que antes se le realizo el mismo proceso que la zanahoria; una vez que estos dos productos estén cocidos y suaves se los pasa por un pasa puré para separar de sus fibras y sus residuos granulosos. Se refrigera y a la minuta del servicio se calienta la porción deseada se aumenta crema de leche hasta obtener la consistencia deseada y segundos antes del servicio un poco de mantequilla, se comprueba sabor y se sirve.
7. Buerre Blanc: Picar las echalotas en brunoise finos, muy finos; en una olla poner la echalota con el vino blanco, ponemos unas hojas de paico para dar sabor hasta que este se evapore y reduzca en un tercio de la cantidad puesta, luego agregar la crema de leche y al igual que el vino en llama baja dejar que se reduzca en su tercera parte, luego a la mantequilla fría cortar en cubos e ir incorporando poco a poco sin dejar de mover hasta obtener la salsa deseada.
8. Limpiar y pelar los espárragos, luego blanquearlos y conservarlos para el servicio.
9. Limpiar y blanquear las vainitas chinas y francesas, una vez blanqueadas hacer el proceso inverso de frio, poner las verduras en agua con hielo para cortar la cocción y conservar.
10. Pelar la zanahoria y luego con el mismo pelador sacar láminas sumamente finas, blanquear.

11. En un sartén con mantequilla saltear las verduras y comprobar sabor (sal).
Dos verdura de cada clase por plato
 12. Cortar el maíz en conserva en mitades y servir en el plato.
 13. En un sartén freír el pescado logrando dejar costra dorada por fuera y en su punto por dentro.
 14. Montaje del plato: buerre blanc como espejo del pescado, los pescados bañados con cada una de sus salsas, el puré en el centro del plato regado y sobre el los vegetales salteados dando altura al plato, el limón en una esquina y brotes para decorar.
- **Postre: Helado de jamaica sobre crumble de cacao, cremoso de chocolate, crema inglesa de vainilla y crocante de chocolate.**
 - **Helado Jamaica:**
 1. Hacer una infusión en una olla con agua hirviendo con la jamaica, agregar el azúcar.
 2. Dejar enfriar el agua.
 3. Mezclar el estabilizante con un batidor de mano.
 4. Dejar reposar por 12 horas en el refrigerador.
 5. Pasar esta preparación por el turbo y luego poner en la máquina de helados hasta tener la textura deseada.
 - **Crumble de Cacao:**
 6. Mezclar todos los ingredientes en la kitchenaid hasta que se hayan incorporado por completo.
 7. Refrigerar hasta que esta mezcla este fría.

8. Luego poner en una bandeja a hornear a 160-170 grados por 7 minutos aproximadamente.
9. Una vez horneado y frio con la mano desmenuzar el crumble.
 - **Financier de Pistacho:**
10. Trituramos el pistacho y luego con el tamiz pasamos para dejar las impurezas de un lado.
11. Al igual tamizar el polvo de almendras y la harina de trigo.
12. Mezclar todos los polvos en un bowl y reservar.
13. Derretir la mantequilla, la miel y la pasta de pistacho.
14. Hacer un merengue francés con las claras y el azúcar
15. Precalentar el horno a 150-160 grados.
16. Mezclar todos los ingredientes y colocar la preparación en un molde enharinado y engrasado o con papel cera.
17. Hornear durante 20 minutos aproximadamente.
18. Esperamos que se enfrié para desmoldar y luego cortamos para el servicio.
 - **Cre moso de chocolate 71%:**
19. Realizar una crema inglesa clásica.
20. Escaldar la cobertura en la crema inglesa.
21. Mezclar emulsionando con la ayuda de un túrmix.
22. Disolver la gelatina
23. Cernir y reservar en la refrigeradora filmado pegado a la preparación.
 - **Crocante de chocolate:**
24. Mezclar todos los ingredientes en la batidora.
25. Luego derretir la mantequilla.

26. Mezclar con el batidor de mano la mezcla anterior más la mantequilla.
27. Hornear por 5-7 min hasta que estén dorado luego enfriar y reservar en el
frio con papel seré.

ANEXO2: TABLAS

Receta Estándar

Aperitivo: Palomita espumante

Nombre de la receta:	Palomita Espumante			1PAX
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO KG	PRECIO UNITARIO
Onza	0,015	Tequila	18,08	0,45
Onza	0,015	Espumante	18,39	0,52
Onza	1	jugo de naranja	1,28	0,2
Kg	0,05	Sal	0,32	0,01
Kg	0,01	naranja americana	4,28	0,05
			total:	1,23
			total x porción:	1,23

Abreboca: Tartina

Nombre de la receta:	Tartina			20PAX
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO KG	PRECIO UNITARIO
unidad	1	Pan ficelle	0,5	0,02
Kg	100	queso cabra	18,8	1,88
Kg	100	tomate seco	13,8	1,38
Kg	0,03	chile chipotle	50	1,25
Kg	100	Azúcar	0,77	0,08
			total:	4,61
			total x porción:	0,2305

Primera entrada: Quiche de cochinita pibil

Nombre de la receta:	Quiche de cochinita pibil			20PAX
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO KG	PRECIO UNITARIO
		MASA		
Kg	250	harina	0,78	0,19
Unidad	3	Huevos	0,1	0,3
Kg	125	Mantequilla	5,66	0,7
Kg	0,05	Azúcar	0,77	0,05
Kg	0,05	Sal	0,32	0,02
		RELLENO		
Lt	150	Leche	1,17	0,19
Unidad	2	Huevos	0,1	0,2
Kg	100	queso gruyere	16,95	1,64
Kg	200	queso mozzarella	7,4	1,48
Kg	200	queso holandés	8,07	1,61
Kg	150	Crema	3,07	0,55
Kg	0,01	Sal	0,32	0,02
		COCHINITA PIBIL		
Kg	1	lomo de cerdo	8,66	8,66
Kg	250	cebolla paitaña	1,42	0,35
Kg	0,01	Ajo	5,04	0,05
Kg	250	naranja americana	4,28	1,12
Kg	500	naranja nacional	1,28	0,64
Kg	250	Piña	0,95	0,24
Lt	0,03	achiote aceite	2,58	0,12
Lt	0,02	Aceite	2,98	0,1

Kg	0,05	chile guajillo	50	1,25
Kg	0,025	chile árbol	75	1,12
		GUARNICION		
Kg	200	queso fresco	5,92	1,18
Kg	100	lechuga roja	6,18	0,61
Kg	500	cebolla paiteña	1,42	0,71
Kg	500	limón	2,4	1,2
Kg	0,05	sal	0,32	0,02
Kg	500	Aguacate	2,47	1,23
		total:		25,55
		total x porción:		1,2775

Segunda entrada: Sopa azteca

Nombre de la receta:		Sopa Azteca		25PAX
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO KG	PRECIO UNITARIO
Kg	1	Tomate	1,13	2,13
Kg	500	cebolla perla	1,59	0,73
Kg	150	Jalapeño	11,4	1,02
Kg	0,02	Ajo	5,04	0,15
Kg	0,015	Orégano	5,4	0,01
Kg	0,05	pasta tomate	3,95	0,51
Kg	1	pollo hueso	0,51	0,51
Kg	100	cubo maggi	7,43	0,87
Kg	250	tortillas maíz	9,21	2,3
Kg	300	Totopos	6,25	1,8
Kg	500	Aguacate	2,47	1,25
Kg	500	queso fresco	5,92	2,96
Kg	0,05	hongos morilla	737,89	18,4
Kg	0,03	trufa negra	330	12,2
Kg	150	chile ancho	50	5
			total:	49,84
			total x porción:	1,9936

Plato fuerte: Pescado divorciado

Nombre de la receta:		Pescado Divorciado		25PAX
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO KG	PRECIO UNITARIO
		SALSA VERDE		
Kg	500	Tomatillo	3	1,5
Kg	250	cebolla perla	1,71	0,42
Kg	0,01	ajo	5,04	0,1
Kg	0,05	Perejil	1,5	0,1
Kg	100	Jalapeño	11,4	1,1
Kg	0,015	goma xantana	188	0,2
Kg	0,02	sal	0,32	0,02
		SALSA RANCHERA		
Kg	500	Tomate	0,95	0,45
Kg	250	cebolla perla	1,71	0,42
Kg	0,01	ajo	5,4	0,1
Kg	0,04	chile serrano	50	0,25
Kg	0,02	Perejil	1,5	0,1
Kg	0,02	Sal	0,32	0,02
Kg	0,015	goma xantana	188	0,2
		PURE DE CAMOTE Y ZANAHORIA		
Lt	2	Leche	1,35	2,7
Kg	0,02	Sal	0,32	0,1
Kg	1	Zanahoria	0,45	0,45
Kg	500	Mantequilla	5,66	2,83
Kg	1	Camote	6,18	6,18
		BUERRE BLANC		
Kg	100	Echalotas	15,2	1,5

Lt	500	vino blanco	4,65	2,33
Lt	500	crema leche	3,07	1,54
Kg	0,2	Sal	0,32	0,08
Kg	0,25	Mantequilla	5,66	1,41
Kg	1	robalo	21	21
Kg	500	zanahoria baby	5,23	2,61
Kg	1	Esparrago	6,18	6,18
Kg	250	vainita china	7,41	1,85
Kg	250	vainita francesa	7,7	1,92
Kg	200	maíz conserva	12,12	2,42
Kg	500	limón sutil	1,71	0,85
			Total	60,93
			total x porción	2,4372

Postre: Helado de jamaica sobre crumble de cacao, cremoso de chocolate y crema inglesa de vainilla.

Nombre de la receta:		Pescado Divorciado		25PAX
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO KG	PRECIO UNITARIO
Kg		CREMOSO 71%		
Kg	250	crema de leche	3,07	0,76
Kg	250	Leche	1,35	0,33
Kg	50	Yema	0,1	0,4
Kg	50	Azúcar	0,77	0,04
Kg	200	Cobertura	12,83	2,56
UNIDADES	1.5	Colapez	47	0,18
		FINANCIER PISTACHO		
Kg	0,7	harina pistacho	65	4,87
Kg	0,4	polvo almendra	20	7
Kg	0,05	harina trigo	0,78	0,07
Kg	0,085	Mantequilla	5,66	0,46
Kg	0,1	pasta pistacho	65	0,65
Kg	0,025	Miel	6,5	0,015
UNIDADES	4	Claras	0,1	0,4
Kg	0,09	Azúcar	0,77	0,09
		CROCANTE CHOCOLATE		
Kg	100	Claras	0,1	0,5
Kg	100	Mantequilla	5,66	0,56
Kg	100	Azúcar	0,77	0,08
Kg	0,08	Harina	0,78	0,08
Kg	0,02	Cocoa	22	0,012

CRUMBLE CACAO				
Kg	100	Harina	0,78	0,8
Kg	100	Azúcar	0,77	0,8
Kg	0,03	Cacao	22	0,15
Kg	125	Mantequilla	5,66	0,7
HELADO DE JAMAICA				
Kg	400	glucosa	2,22	1,,66
Kg	500	Jamaica	0	0
Kg	100	Estabilizante	13,6	1,41
Total				22,917
total por porción				0,91668

Análisis Financiero

Plato	Costo Unitario
Aperitivo	1,23
Abreboca	0,23
Primera Entrada	1,27
Segunda Entrada	1,99
Plato Fuerte	2,43
Postre	0,91
Costo total por menú	8,06
Precio Venta	21,5
Precio Venta IVA	24,08
Precio 10% Servicio	26,48
Precio Venta Neto	26,48

Food Cost Real

Requisiciones	1458,88
Perdidas	629,15
Devoluciones	200
Costo Total Real	629,73
Costo Real Unitario	9,260735294

FCR %

1,458.88..... 100%

629,73..... 43.16%

Food Cost Teórico

Datos	Valor
Costo Real	8,06
Ventas Total	68
Total Costo	548,08
Precio Venta	21,5
Total Ingreso	1462
Food Cost Teórico	913,92

FCT %

1,462..... 100%

913,92..... 62.5%

Comparación porcentual. Food Cost real y teórico.

Ingreso por ventas = 21,50 + 22% = 26,23

Ingreso total de ventas = 26,23 * 68 = 1,783.64

Ingreso neto = 1,783.68 - 22% = 1,391.27

Ganancia neta = ingreso neto - requisiciones y bajas

Ganancia neta = 1,391.27 - 629,73 = 761.54

ANEXO3: FIGURAS

Fotos platos

Aperitivo:
Palomita espumante.

Refrescante tequila con vino espumante, jugo de naranja, tajin y sal de decoración.



Abreboca:

Tartina de queso de cabra con mermelada de tomate seco y chile chipotle.



**Primera Entrada:
Quiche de Cochinita Pibil.**

Tradicional preparación francesa rellena de cochinita pibil, acompañada de queso fresco y cebolla curtida.



Segunda Entrada:
Sopa azteca.

Clásica sopa azteca perfumada con aceite de trufa blanca, tortilla de maíz, queso, aguacate, hongos morilla y láminas de trufa negra.



Plato Fuerte:
Pescado divorciado.

Robalo sobre un espejo de bierre blanc bañado en salsa verde y salsa ranchera, acompañado de vegetales y puré de camote con zanahoria amarilla.



Postre:

Helado de Jamaica sobre un crumble de cacao, financier de pistacho con cremoso de chocolate y crema inglesa de vainilla



Fotos fuente bibliográfica





Imágenes Anexo3: Fuentes Bibliográficas recuperadas del libro: Ovadia, D. (2013). *La cocina de Daniel Ovadía: historias y recetas de Paxia*. México.

Fotos mesa degustación

