

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad de Arte Culinario y Turismo

Ucrania antes y después de la URSS

Proyecto de Investigación

María Gabriela Benalcázar Arellano

Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Trabajo de titulación presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciada en Arte culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Quito, 28 de abril de 2016

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

HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN

“Ucrania antes y después de la URSS”

María Gabriela Benalcázar Arellano

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Claudio Ianotti, Chef

Firma del profesor

Quito, 28 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 Gabriela Benalcázar Arellano

Código: 00107683

Cédula de Identidad: 1717484396

Lugar y fecha: Quito, 28 abril de 2016

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer primero a Dios, por haberme guiado a lo largo de todo el camino y para no decaer.

A mi madre por siempre ser incondicional para mí, por brindarme siempre su apoyo y por ser mi fuerza cuando más lo necesite, ya que si no fuera por ella, no llegaría hacer lo que soy. A mi padre que aunque no esté presente, siempre ha estado ahí para mí. A mis hermanos por ser ese soporte a lo largo de mi vida.

A Claudio Ianotti, por ser mi profesor y mi guía, que me enseñó que los problemas son pasajeros y que la vida sigue.

RESUMEN

Ucrania antes y después de la URSS es un menú de degustación presentado en verano de 2015, en el Restaurante Marcus de la Universidad San Francisco de Quito, con el fin de demostrar si es rentable y su aceptación en el mercado donde la comida no es tradicional. Ucrania antes y después de la URSS, trata sobre cocina soviética-, platos típicos, que sufrieron cambios de acuerdo a la región que se encontraban. Se hablará de los ingredientes más utilizados en la cocina y de su influencia. Se presentará las recetas estándar y se analizará los resultados.

ABSTRACT

Ukraine before and after the USSR is a tasting menu presented in the summer of 2015 , at the Marcus Restaurant of the Universidad San Francisco de Quito , in order to prove whether it is profitable and its acceptance in the market where the food is not traditional . Ukraine before and after the USSR, is about Soviet kitchen, traditional dishes , which underwent changes according to the region they were cooked. It will talk about the ingredients used in cooking and their influence. Standard recipes will be presented and the results will be analyzed.

Tabla de contenido

1.	RESUMEN EJECUTIVO.....	8
2.	PROPUESTA DEL MENÚ.....	10
3.	CUERPO TEÓRICO.....	11
3.1.	Pel'meni:.....	12
3.2.	Borshch:.....	13
3.3.	Kotleta po- kyyivs'ky- Salat Oliv'ye:.....	14
3.4.	Nalesniki:.....	15
4.	ANÁLISIS GASTRONOMICO.....	16
4.1.	Recetas y procedimiento.....	16
4.2.	Equipo.....	20
4.3.	Técnicas.....	20
4.4.	Utensilios:.....	21
5.	ANÁLISIS DE COSTOS.....	22
5.1.	Costo Real.....	22
5.2.	Costo Teórico.....	22
5.3.	Comparación de Resultados.....	23
6.	CONCLUSIONES.....	24
7.	RECOMENDACIONES Y COMENTARIOS.....	25
8.	ANEXOS.....	26
9.	BIBLIOGRAFÍA.....	32

1. RESUMEN EJECUTIVO

El querer aprender más sobre una cultura, te lleva a explorar en su gastronomía donde puedes indagar en su historia, ya que cada plato tradicional tiene una historia que contar y la razón de que porque se hizo ese plato. Eso es lo que se trató con la venta y realización de este menú. Ucrania es un país que se encuentra ubicado en Europa del Este, con una gran variedad en su gastronomía, con una gran influencia del Continente Asiático de la misma manera que tuvo de los países eslavos y del resto de Europa. Con este menú trate de entender un poco de su cultura, como su alimentación tuvo una influencia y un cambio en su alimentación antes y después de la URSS. Para comenzar con el menú hice una especie de raviolis con forma de oreja llamados Pe'Imeni, los cuales se consumen durante todo el año debido a su fácil conservación. Luego continúe con una sopa muy tradicional y la más conocida del Este de Europa que fue el Borshch. Para el plato fuerte hice un plato que lo llaman Kotleta po- kyyivs'ky acompañada con Salat Oliv'ye, estos platos en nuestro idioma se los conoce con el nombre de Pollo Kiev y Ensaladilla Rusa. Para concluir con el menú hice una creps rellenas de queso ricota con pasas llamada Nalesniki. En este menú se puede encontrar mucho el uso de carbohidratos debido al clima frío que tienen la mayor parte del año. Con el panel me fue muy bien debido a que abarque las partes importantes de la cultura ucraniana y todo salió excelente, después pasaron los jueces y me felicitaron. El menú tuvo acogida superior de lo que yo esperaba a pesar que tuve una semana corta vendí 76 menús tomando en cuenta que yo no tuve un fin de semana debido a reservas y al día del padre. Creo que la aceptación de mi menú fue muy bueno porque los ecuatorianos están cansados de comer siempre lo mismo, además de que el restaurante Marcus promociono entre sus clientes

el menú ya que eso era de mayor interés. Este se manejó de la mejor manera con lo que respecta a costos a pesar que era un menú internacional, la ventaja de este es que no tenía productos que eran inaccesibles o difíciles de conseguir. Por ultimo lo que recalco es que la clientela cada vez quiere algo diferente, y que cada día está dispuesto a probar algo que salga de sus expectativas.

2. PROPUESTA DEL MENÚ

МЕНЮ

(Menu)

Primera Entrada: ***пельмені***

(Pel'meni)

Masa rellena de carne molida de res y chanco, con refrito de cebolla y ajo, fritos en manteca de chanco, acompañado con polvo de perejil y crema agria.

Segunda Entrada: ***борщ***

(Borshch)

Sopa a base de demiglace de res, brunoise de remolacha, cebolla perla y zanahoria, con parisayne de papa, chiffonade de col blanca y rabo de res mechado, acompañado con crema agria.

Plato Fuerte: ***котлета по-київськи - салат олів'є***

(Kotleta po- kyyivs'ky- Salat Oliv'ye)

Pechuga de pollo rellena de tocino con mantequilla de cilantro, perejil y ajo, apanada acompañada de combinación de vegetales y jamón.

Postre: ***Naleśniki***

(Nalesniki)

Crepe rellena de queso ricota dulce con pasas con salsa de manjar de leche.

3. CUERPO TEÓRICO

Ucrania es un país que se encuentra ubicado en Europa del Este que limita con:

- Norte: Bielorrusia.
- Sur: El mar Negro y el mar Azov.
- Este: Rusia.
- Oeste: Polonia, Eslovaquia y Hungría.
- Suroeste: Rumania y Moldavia.

Su capital y a la vez su ciudad más grande es Kiev.

Es un estado soberano desde su independencia de la URSS y se rige bajo un gobierno en forma de república con un tipo de sistema semipresidencial, debido a que divide los tres poderes: legislativo, ejecutivo y judicial. Tiene un estado unitario el cual se divide en provincias o regiones las cuales tiene 24, sin embargo existen dos municipios que tienen estatutos especiales que son: Kiev y Sebastopol.

El origen de Ucrania se remonta al Neolítico donde creen al parecer se encontraron los primeros asentamientos. Aunque existen datos que en el siglo IX y XI Ucrania perteneció a la Rus Kiev que era un imperio formado por pueblos aliados por eslavos. El antiquísimo pueblo ruso fue el que dio origen a las 3 naciones más importantes como: la ucraniana, la bielorrusa y la rusa. Ucrania siempre ha sido un pueblo que ha estado en bastantes conflictos bélicos porque siempre se lo adjudicó a un país u otro y esto tiene una incidencia en la forma de comer de los ucranianos ya que esto tiene mucha influencia de algunos países por mencionar algunos: Siberia, Rusia, Lituania, Polonia.

3.1. Pel'meni:

Existen distintas versiones de como llego este a las mesas eslavas la primera teoría dice que llegaron con las tribus fino-ugrias. El significado de la palabra literalmente significa "oreja de masa" en la lengua de la tribu. El pelmeni no solo era un manjar que se podía disfrutar, sino también un elemento fundamental en el ritual de sacrificio que significaba un tributo a la res sacrificada. Las tribus nómadas se fueron expandiendo por lo largo del territorio con el afán de buscar nuevas tierras para alimentar a sus animales hasta que llegaron a los Urales, y fue así como se expandió por toda Siberia. Se cree que este plato se creó en el siglo 9 apoyando esta teoría. Existe otra teoría que dice que los pelmenis se crearon en el continente asiático y que fueron expandidos por los mongoles por las distintas zonas. Aunque esta teoría no es muy cierta porque no se explicaría la mención de este plato en los libros rusos del siglo 11 como parte de un festín. (Nicolaiieff. N; 85-86). Realmente no se puede a llegar a una conclusión de donde en realidad vienen pero lo que sí está claro es que son parte de una tradición nacional, y que cada país tiene su variación y que es un plato considerado parte muy importante y fundamental de la gastronomía ucraniana.

3.2. Borshch:

La sopa más famosa del Este de Europa y de origen ucraniano es preparada a base de remolacha. Esta se ha convertido un plato emblemático en toda el área eslava, pero cada una le pone un toque especial y lo que le hace diferentes del resto. Este plato tiene indicios de que nació en la Rus Kiev el primer asentamiento eslavo que existió y el territorio que ahora ocupa Ucrania. Existen evidencias de esto debido que hay registro que en el siglo 14 está ya existía y se la menciona en el siglo 16 para el resto de los países eslavos. Es un plato que es mencionado en varias ocasiones en obras literarias rusas debido a su importancia.

3.3. Kotleta po- kyyivs'ky- Salat Oliv'ye:

A pesar de lo que todos piensan el pollo Kiev no es de origen ucraniano, si no de origen ruso. Todo remonta a Merchan's club de Moscú a principios del siglo 20. El nombre se lo dio para poderlo ofrecer en distintas partes de Rusia y los países eslavos.

La también conocida ensaladilla rusa en vez de ensalada Olivier que le da crédito a su creador al chef de origen belga Lucien Olivier la creo en el año de 1860 en el restaurante más popular de Moscú en esa época el Hermitage. La ensaladilla fue creada para verano aunque ha tenido sus variaciones y ahora se la come en festividades y en ocasiones especiales. La receta original nunca se supo en realidad ya que el chef no revelo su secreto y hasta el día de hoy ha tenido muchas variaciones de acuerdo en donde se la come.

3.4. Nalesniki:

No se sabe a ciencia cierta donde fue creada la masa de crepes o panqueques aunque se cree que fue en Italia y de ahí se dispersó por el resto de Europa. Estos son especialmente valorados por los ucranianos y los rusos aunque su principal característica es que son de gran tamaño y que tienen el grosor medio, no son tan delgados como los crepes, ni tan gruesos como los panqueques. Tradicionalmente estos pueden ser de sal o de dulce, tienen la tradición de comerla con crema agria y caviar o con mermeladas hechas de frutas naturales que se recolectan durante el verano.

4. ANALISIS GASTRONOMICO

4.1. Recetas y procedimiento

RECETA ESTÁNDAR				
PRIMERA ENTRADA				1
PRODUCTO:	PEL'MENI	10 C/U (3)		
UNIDAD	DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTA TOTAL
KG	HARINA	0,25	0,76	0,19
UNIDAD	HUEVOS	1	0,12	0,12
LT	AGUA	0,1	0	0
KG	CARNE RES MOLIDA	0,125	3,91	0,48875
KG	CARNE DE CERDO MOLIDA	0,125	5,42	0,6775
KG	AJO	0,015	5,04	0,0756
KG	CEBOLLA	0,035	1,71	0,05985
KG	SAL	0,015	0,32	0,0048
KG	MANTECA DE CHANCHO	0,25	4,9	1,225
PROCEDIMIENTO				
PARA LA MASA				
1	MEZCLAR HARINA, HUEVO, AGUA Y SAL HASTA FORMAR UNA MASA.			
2	LAMINAR LA MASA HASTA QUE ESTE EN 5 MILIMETROS DE ESPESOR.			
3	CORTAR LA MASA CON EL CORTA PASTAS CIRCULAR CON 5CM DE DIAMETRO.			
PARA EL RELLENO				
1	CORTAR EN BRUNOISE EL AJO Y LA CEBOLLA			
2	MEZCLAR LA CARNE MOLIDA DE RES Y CERDO, CON LA CEBOLLA, EL AJO Y LA SAL.			
3	PONER EL RELLENO EN LA MASA Y DAR FORMA DE OREJA.			
4	CONGELAR.			
5	FREIR EN MANTECA DE CHANCHO			
COSTO TOTAL:				2,8415

RECETA ESTÁNDAR				
SEGUNDA ENTRADA				1
PRODUCTO:	BORSHCH			10
UNIDAD	DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNIT	COSTA TOTAL
KG	ZANAHORIA	0,1	0,45	0,045
KG	PAPA	0,1	0,83	0,12
KG	REMOLACHA	0,15	2,27	0,3405
KG	TOMATE	0,25	3,91	0,9775
KG	CEBOLLA PERLA	0,125	1,71	0,21375
KG	CEBOLLA PUERRO	0,125	2,76	0,345
KG	RES RABO	0,2	4,6	0,92
KG	RES HUESO	0,2	3,55	0,71
LT	AGUA	2	0	0
KG	PASTA TOMATE	0,03	1,05	0,0315
KG	COL	0,1	0,52	0,052
KG	ESTRAGON	0,005	190	0,95
KG	TOMILLO	0,005	7,6	0,038
KG	SAL	0,05	0,36	0,018
KG	LAUREL	0,005	8	0,04
PROCEDIMIENTO				
FONDO DE LA SOPA				
1	CORTAR LAS CEBOLLAS, EL TOMATE Y LA ZANAHORIA.			
2	DORAR LOS HUESOS Y EL RABO EN EL HORNO			
3	PONER EN UNA OLLA 3 LITROS DE AGUA PONER LAS VERDURAS, LOS HUESOS, EL ESTRAGON, TOMILLO Y LAUREL DEJAR HERVIR Y BAJAR LA TEMPERATURA PARA QUE SE REDUZCA DURANTE 6 HORAS.			
ACOMPAÑANTES DE LA SOPA				
1	PELAR Y SACAR PARYSIENE DE LAS PAPAS Y COCINARLAS,			
2	CORTAR LA REMOLACHA, Y LA ZANAHORIA EN BRUNOISE, COCINAR CADA UNA.			
3	PICAR EN CHIFONADE Y COCINAR.			
4	DESMECHAR LA CARNE DESPUES DE LA COCCIÓN.			
5	SAZONAR Y SERVIR			
COSTO TOTAL:				4,80125

RECETA ESTÁNDAR				
PLATO FUERTE				3
PRODUCTO:	KOTLETA PO- KYIIVS'KY- SALAT OLIV'YE			10
UNIDAD	DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNIT	COSTA TOTAL
KG	PECHUGA DE POLLO	2	7,23	14,46
KG	TOCINO	0,2	11,7	2,34
KG	MANTEQUILLA	0,25	5,66	1,415
KG	PEREGIL	0,1	7,6	0,76
UNIDAD	HUEVOS	6	0,12	0,72
KG	HARINA	0,2	0,76	0,152
KG	PANKO	0,2	5,27	1,054
KG	SAL CEBOLLA	0,02	7,65	0,153
KG	SAL AJO	0,002	6,3	0,0126
KG	SAL	0,03	0,32	0,0096
KG	AJO	0,02	5,04	0,1008
KG	CEBOLLA PERLA	0,05	1,71	0,0855
KG	SAL	0,05	0,36	0,018
KG	ARVEJA	0,2	2,55	0,51
KG	JAMON	0,1	10,51	1,051
KG	ZANAHORIA	0,2	0,45	0,09
KG	PICKLES	0,05	2,56	0,128
KG	PAPA	0,2	0,83	0,166
KG	MAYONESA	0,15	4,88	0,732
PROCEDIMIENTO				
POLLO RELLENO				
1	PICAR EL AJO Y EL TOCINO EN BRUNOISE.			
2	DORAR EL TOCINO.			
3	CORTAR EL PEREGIL.			
4	BATIR LA MANTEQUILLA Y AGREGAR EL AJO, EL TOCINO, PEREGIL Y SAL.			
5	RELLENAR LOS 0,2 KG DE POLLO CON LA MANTEQUILLA.			
6	DEJAR ENFRIAR.			
PARA LA APANADURA				
1	EN UNA BANDEJA PONER HARINA, SAL, SAL CEBOLLA Y SAL DE AJO.			
2	EN OTRA BANDEJA PONER EN LA MITAD PANKO Y EN LA OTRA APANADURA.			
3	PARTIR Y BATIR 4 HUEVOS.			
4	PASAR EL POLLO POR HARINA, HUEVO, APANADURA, HUEVO Y PANKO			
5	FREIR EL POLLO Y TERMINAR EN EL HORNO POR 10 MIN			
ENSALADA				
1	PELAR LAS PAPAS, JAMÓN Y LA ZANAHORIA Y CORTARLAS EN CUBOS PEQUEÑOS.			
2	COCINAR LAS ARVEJAS.			
3	COCINAR, PELAR Y CORTAR EN BRUNOISE LOS HUEVOS 2.			
4	PICAR LOS PICKLES EN BRUNOISE.			
5	PICAR LA CEBOLLA EN BRUNOISE.			
6	MEZCLAR TODO CON MAYONESA Y SAZONAR CON SAL.			
7	SERVIR.			
COSTO TOTAL:				23,9575

RECETA ESTÁNDAR				
POSTRE				4
PRODUCTO:	NALESNIKI			10
UNIDAD	DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNIT	COSTA TOTAL
KG	HARINA	0,25	0,76	0,19
UNIDAD	HUEVOS	2	0,12	0,12
LT	AGUA	0,125	0	0
KG	LECHE	0,125	1,22	0,1525
KG	ESCENCIA DE VAINILLA	0,005	8,01	0,04005
KG	AZUCAR	0,02	0,82	0,0164
KG	PASAS	0,05	3,02	0,151
KG	QUESO RICOTA	0,2	4,91	0,982
KG	DULCE DE LECHE	0,01	3,86	0,0386
KG	ACEITE	0,05	1,98	0,099
PROCEDIMIENTO				
PARA LA MASA				
1	MEZCLAR HARINA, HUEVOS, AGUA LECHE, AZUCAR, ACEITE Y VAINILLA.			
2	CALENTAR UN SARTEN Y HACER LOS CREPES.			
PARA EL RELLENO				
1	CORTAR LAS PASAS.			
2	MEZCLAR LAS PASAS, EL AZUCAR Y EL QUESO Y FORMAR UNA PASTA.			
3	PONER LA PASTA EN LOS CREPES			
4	SERVIR CON UN CHORITO DE DULCE DE LECHE Y AZUCAR MICRO.			
COSTO TOTAL:				1,78955

Las recetas estándar y sus procedimientos están hechos para 10 porciones.

4.2. Equipo

Los equipos ocupados fueron:

- Freidora
- Turbo
- Microondas
- Batidora
- Procesador
- Cocina
- Horno
- Refrigeradora
- Congelador

4.3. Técnicas

Las técnicas utilizadas fueron:

- Brunoise
- Dados pequeños
- Chiffonade
- Parisayne
- Freír
- Hornear
- Mechar
- Batir
- Laminar

-

4.4. Utensilios:

- Cuchillo de chef
- Puntilla
- Espumadera
- Tablas
- Bowl
- Pinzas
- Ollas
- Sartén de teflón
- Latas
- Espátula
- Jara
- Cucharas
- Batidor
- Bandejas
- Tarrinas plásticas

5. ANÁLISIS DE COSTOS

5.1. Costo Real

Costo de requisición se hizo de la siguiente manera:

- Practicas VI (Menú Ucrania) Gabriela Benalcázar 549.73
- Practicas VI (Menú Ucrania) Gabriela Benalcázar 15.38
- Practicas VI (Devolución) Gabriela Benalcázar 46.30 - 46.30

TOTAL: 518.81

5.2. Costo Teórico

FOOD COST	MENÚS VENDIDOS	COSTO POR MENÚ	TOTAL
TEÓRICO			
	76	3.30	250.8

La diferencia que existe es de 268.01

- Costo primera entrada: 0.28
- Costo segunda entrada: 0.48
- Costo Plato fuerte: 2.39
- Costo postre: 0.17

Total: 3.30

El costo total del menú completo fue de 3.12 ese el food cost teórico.

5.3. Comparación de Resultados

El menú relativamente bueno con lo que respecta a costos, debido a que los costos de los productos no fueron elevados, ya que la mayoría de productos se encontraban en el mercado nacional y por eso el costo del menú salió muy barato a 3.30 para la elaboración de este mismo.

La venta y ganancia fue muy buena a pesar de que fue una semana corta ya que se vendieron 76 menús, los cuales se desglosaron de la siguiente manera:

- Menú completo: 21.50*47
- Plato fuerte: 12.50*1
- Menú completo: 25*27
- Entrada: 8.50*1

Esto nos da una ganancia de 2179 restándole los 518.81 de las requisiciones nos da una ganancia total de 1660.19 dólares.

	Costo teorico	Costo Real
Diferencia	250,8	518,81
Porcentual	48,34	

- El food cost real es de 51.66% es mucho mayor que el food cost teórico.

6. CONCLUSIONES

- Para ser un menú extranjero los costos fueron relativamente bajos, y a pesar de que el menú tenía nombres extraños tuvo buena acogida.
- El menú rescato mucho de la historia de Ucrania y como la influencia de sus países fronterizos, cambio la manera de alimentarse de sus ciudadanos.
- Se logró una acogida con el menú y la comunicación con el cliente fue la adecuada para la venta y la aceptación del menú.
- El menú salió siempre a tiempo aunque con la salida del primer menú hubo algunas dificultades.
- El stock del menú siempre fue el correcto, aunque también se procuraba tener un stock de seguridad, por si acaso se vendan más menú o por la mala cocción de la proteína principal.
- Al vender en tan poco tiempo debido a que había bastantes reservas donde no había como vender menú, no se tuvo que hacer otra requisición para reposición del stock.

7. RECOMENDACIONES Y COMENTARIOS

- Debería hacerse más publicidad para subir un poco las ventas.
- Al inicio de la semana fijarse bien si hay reservas durante la semana y avisar para que no haya bajas ni desperdicios.
- Hay que siempre estar pendiente de que salga siempre todo bien, y no dejarse llevar por lo que dicen.

8. ANEXOS

FOTOGRAFIAS DE MATERIALES









FOTOGRAFÍAS DE LOS PLATOS DEL MENÚ



9. BIBLIOGRAFÍA

Ucrania - Historia. (n.d.). Retrieved July 16, 2015.

Historia de Ucrania. (n.d.). Retrieved July 16, 2015.

Pollo Kiev - Divina Cocina. (2014, August 31). Retrieved July 16, 2015.

Ensaladilla rusa o Ensalada Olivier. (n.d.). Retrieved July 16, 2015.

Nicolaieff, N., & Phelan, N. (1969). *The art of Russian cooking*. Garden City, N.Y.: Doubleday.

