

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Menú Internacional “Sur de los Estados Unidos”
Modelo de negocio

Wilson Andrés Castro Crespo

Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Trabajo de titulación presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciado en Arte Culinario y Administrador de Alimentos y Bebidas

Quito, 18 diciembre de 2015

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ
Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

**HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

Menú Internacional “Sur de los Estados Unidos”

Wilson Andres Castro Crespo

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Mario Jiménez , Chef

Firma del profesor

Quito, 18 de diciembre 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: Wilson Andrés Castro Crespo

Código: 00106980

C. I.: 1722250725

Lugar y fecha: Quito, diciembre de 2015

AGRADECIMIENTO

A mi familia por su constante apoyo a lo largo de todo este tiempo.

RESUMEN

El proyecto del restaurante Marcus Apicius consiste en realizar un menú, para ofrecerlo a clientes reales por el plazo de una semana, en el mencionado restaurante. Para la realización de este proyecto decidí hacer un menú internacional. En el sur de los Estados Unidos existe gran diversidad en cuanto a gastronomía y a cocina étnica, por lo que mi menú fue basado en esta región. Podemos encontrar influencia francesa, británica, africana, lo cual me parece muy interesante. Otro aspecto de esta gastronomía que me parece muy importante es que es de tipo familiar, es decir que es una cocina en donde varios miembros de la familia participan para lograr el resultado final. Mi menú abarca diferentes tipos de cocina, por ejemplo en la entrada podemos encontrar sabores de las personas Cajún que habitan en Luisiana. En la segunda entrada pasamos a la parte influenciada por México en el estado de Texas. El plato fuerte contiene elementos de Soul Food la cual es la gastronomía que surge por los afroamericanos en Estados Unidos. Y finalmente el postre el cual abarca tres tipos diferentes de *pies* representativos de toda la zona sur de los Estado Unidos.

En cuanto al aspecto financiero y de costos podremos observar que el costo teórico de cada menú es de \$9,37 y el costo real fue de \$9,14. Se vendieron 76 menús completos, 2 entradas, 1 plato fuerte y 2 postres, lo cual dejo un ingreso de \$1678,7. El costo real total fue de \$694,71, lo cual quiere decir que el food cost sin tomar en cuenta los impuestos fue de 41,38%.

Por su parte, el aspecto gastronómico tuvo un buen desempeño ya que en la degustación para el jurado todo salió bien, se tuvo que realizar unos pequeños cambios para empezar la semana de venta, los cuales dieron resultado. Los clientes con los que tuve la oportunidad de hablar me supieron decir que el menú cubrió sus expectativas y no tuvieron ningún problema con la comida.

Palabras clave: Menú, Estados, Unidos, Gastronomía, Restaurante.

ABSTRACT

The Marcus Apicius Restaurant Project consist in creating a menu, to offer it to real customers for one week in the mentioned restaurant. For this project I decided to make an international menu. In the south of The United States there is a wide gastronomic and ethnic food diversity, therefore my menu was based on this region. We can find French, British, African influence, which I find very interesting. Another aspect from this gastronomy that I find really important is that it is very familiar, because many family members participate in order to make a great meal. My menu includes different types of cuisine, for instance, in the first entrance we can find Cajun flavors from Louisiana. In the second entrance we find Mexican inspired food from Texas. The main dish contains elements from Soul Food, which is the gastronomy that evocates from African American people in the US. Finally, the dessert includes three different pies that represent all the southern part of the United States.

In the financial aspect we watch that the theoretical cost of each menu is \$9, 37 and the actual cost was \$9, 14. 76 complete menus were sold, 2 entrances, 1 main dish and 2 desserts; which let an income of \$1678, 7. The actual cost was \$694, 71, which means the food cost before taxes was 41,38%.

In the other hand, the gastronomical aspect was very good because in the tasting menu presented to the judges, everything went great, I had to make little changes in order to start the selling week. The customers that gave me their opinion about the food told me that it covered their expectations and did not had any trouble with the food.

Key words: Menu, United, States, Gastronomy, Restaurant.

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN	11
2. PROPUESTA DE MENÚ.....	13
2.1 Arte del menú	14
3. Cuerpo Teórico	16
3.1 Antecedentes.....	16
3.2 Historia.	17
3.3 Descripción.....	19
3.3.1 Crab cakes.	19
3.3.2 Sopa de tortilla.	20
3.3.3 Brisket.	20
3.3.4 Trilogía de pies.	21
4. Procedimiento de cada plato	22
4.1 Primera Entrada	22
4.2 Segunda Entrada.....	23
4.3 Plato fuerte.....	24
4.4 Postre	25
5. Técnicas culinarias empleadas.....	27
5.1 Blackening	27
5.2 Cocción al vacío	27
5.3 Salteado	28
5.4 Fritura profunda.....	28
5.5 Horneado	29
6. Equipos indispensables	30

6.1	Primera Entrada	30
6.2	Segunda Entrada	30
6.3	Plato Fuerte.....	31
6.4	Postre	32
7.	Utensilios en el menú.....	33
7.1	Primera Entrada	33
7.2	Segunda Entrada.....	33
7.3	Plato Fuerte.....	34
7.4	Postre	34
8.	Costo Teórico.....	36
8.1	Recetas estándar	36
8.1.1	Amouse Bouche.....	36
8.1.2	Primera entrada.....	36
8.1.3	Segunda entrada.....	38
8.1.4	Plato Fuerte.....	39
8.1.5	Postre.....	41
8.2	Costo teórico.....	42
9.	Costo Real.....	43
9.1	Requisiciones y transferencias.....	43
10.	Análisis de costos	52
10.1	Kardex de menús.....	52
10.2	Reporte de bajas	52
10.3	Total requisiciones	52
10.4	Total transfers recibidas	53
10.5	Total Transfers emitidas	53

10.6	Ingresos	53
10.7	Costo teórico	53
10.8	Costo real	53
11.	CONCLUSIONES	54
12.	BIBLIOGRAFÍA	55

TABLA DE ILUSTRACIONES

Ilustración No. 1	Menú	15
Ilustración No. 2	Primera entrada	22
Ilustración No. 3	Segunda entrada	23
Ilustración No. 4	Plato fuerte	24
Ilustración No. 5	Postre.....	25
Ilustración No. 6	Cocción al vacío.....	28
Ilustración No. 7	Thermomix.....	30
Ilustración No. 8	Moedor de pimienta	31
Ilustración No. 9	Empacadora.....	31
Ilustración No. 10	Balanza.....	32
Ilustración No. 11	Bowls	33
Ilustración No. 12	Tablas de picar	33
Ilustración No. 13	Pinzas	34
Ilustración No. 14	Latas	34
Ilustración No. 15	Organización del frío	35
Ilustración No. 16	Organización mise en place	35
Ilustración No. 17	Organización refrigeradora	35
Ilustración No. 18	Receta Amuse Bouche	36
Ilustración No. 19	Receta Crab cakes	36
Ilustración No. 20	Recetas remoulade y coleslaw	37
Ilustración No. 21	Receta sopa de tortilla.....	38

Ilustración No. 22 Receta Brisket	39
Ilustración No. 23 Receta grits.....	39
Ilustración No. 24 Receta bbq.....	40
Ilustración No. 25 Receta acelga	40
Ilustración No. 26 Receta key lime pie	41
Ilustración No. 27 Receta masa quebrada.....	41
Ilustración No. 28 Receta pecan pie	42
Ilustración No. 29 Receta Banana pie.....	42
Ilustración No. 30 Transferencia 1.....	43
Ilustración No. 31 Transferencia 2.....	44
Ilustración No. 32 Transferencia 3.....	45
Ilustración No. 33 Transferencia 4.....	46
Ilustración No. 34 Transferencia 5.....	46
Ilustración No. 35 Transferencia 6.....	47
Ilustración No. 36 Transferencia 7.....	47
Ilustración No. 37 Transferencia 8.....	48
Ilustración No. 38 Transferencia 9.....	48
Ilustración No. 39 Transferencia 10.....	49
Ilustración No. 40 Transferencia 11.....	49
Ilustración No. 41 Transferencia 12.....	50
Ilustración No. 42 Transferencia 13.....	51

1. INTRODUCCIÓN

Al saber que tenía que realizar un menú internacional para el proyecto del restaurante Marcus Apicius, sin dudar escogí Estados Unidos. Al ser una nación muy grande, cuenta con gran variedad de productos con los cuales se realizan un sinnúmero de preparaciones. En mi opinión la región de este país que cuenta con la gastronomía más renombrada a nivel internacional y con las preparaciones más conocidas, es la región sur.

Por dicha razón quise enfocar mi proyecto solamente en la parte sureña de los Estados Unidos. Entre los estados más representativos de esta región se encuentra Luisiana, el cual a pesar de no tener una extensión de territorio tan amplia como sus estados vecinos, aporta una gran cultura gastronómica para todo el país.

El sur de los Estados Unidos tiene una gran influencia gastronómica de personas afro descendientes, francesas, españolas, lo cual justifica el poder de los sabores que podemos encontrar aquí y el modo de cocinar. Es muy común observar grandes festines que se realizan en familia en donde se comparten momentos agradables entre los miembros familiares. Debido a que esta gastronomía es familiar, la mayoría de preparaciones se hacen a partir de cocciones largas en una sola olla.

Geográficamente, el sur se encuentra rodeado por el océano Atlántico, por lo que la comida de esta región en su mayoría se basa en pescados y mariscos, sin embargo también encontramos platos con ingredientes de la tierra. Otra frontera con el sur de los Estados Unidos es México, por lo que existe una influencia muy grande por esta cultura, lo cual da como resultado una

gastronomía fusión entre el estado de Texas y el norte de México. Esta gastronomía fusión se conoce como Tex-Mex,

El menú salió a la venta del 8 al 13 de septiembre de 2015, y trató de resaltar los grandes sabores de esta región.

2. PROPUESTA DE MENÚ

Luego de realizar una investigación acerca de las preparaciones que se encuentran en esta región, presenté a los jueces la siguiente propuesta de menú:

Amuse bouche.

Southern cornbread: Clásico pan de maíz del sur de los Estados Unidos.

Primera entrada.

Crab cakes sobre remoulade de limón, acompañados de coleslaw: Pastelitos de jaiba al estilo de Luisiana servidos sobre una mayonesa de limón y especias creole, acompañados de ensalada de col blanca, col morada, uvas pasas dulces, nueces pecanas.

Segunda entrada.

Sopa de tortilla: Tradicional sopa de tortilla de Texas con notoria influencia mexicana debido a la cercanía de este estado con el vecino país. Preparada a base de tomates pomodoro y especiada con varios tipos de pimientas para lograr un sabor redondo. Acompañada de pollo, queso fresco, aguacate, limón y chips de tortilla.

Plato fuerte.

Brisket de colita de cuadril sobre grits, salsa barbecue tradicional: Fino corte de res preparado al estilo Cajún, sellado a la parrilla y cocinado a 58 grados centígrados por 12 horas, servido sobre

una polenta de mote clásica de la gastronomía “Soul Food”, acompañado de salsa barbecue tradicional y acelga al estilo de collard greens.

Postre.

Trilogía: Key lime pie, banana pudding pie, pecan pie: Tres de los *pies* más típicos del estado de Florida y en general de toda la parte sur de los Estados Unidos. Primero el clásico pie de limón que se realiza con limón sutil a diferencia del pie de limón que se prepara en otras partes de Estados Unidos y del mundo. También un pie de nueces pecanas que son muy típicas en el sur el cual es aromatizado con bourbon. Finalmente el pie de pudding de banana que es un clásico del estilo de cocina “Comfort Food”.

2.1 Arte del menú

Para la degustación del menú que fue presentada al jurado, se realizó la entrega del mismo, impreso y presentado en un sobre, pero para el servicio en el restaurante al ser estandarizado, se la tuvo que entregar sin sobre a los clientes así como muestra la imagen a continuación.



Ilustración No. 1 Menú

3. CUERPO TEÓRICO

3.1 Antecedentes

Desde que tengo memoria, todos los domingos mi familia materna se ha reunido para pasar el día junto a primos, hermanos, abuelos, nietos, cuñados, tíos. Esto fue en gran parte lo que ha hecho que me guste cocinar ya que atraído por los aromas y olores, siempre me ha gustado ver que es lo que pasa en la cocina y ayudar a mis tías a realizar el almuerzo para en la tarde comer todos en familia.

Al realizar una investigación acerca de la gastronomía en algunos países, me llamó mucho la atención que en el sur de los Estados Unidos es muy común la gastronomía familiar en donde se reúnen todos a cocinar. Esto se da principalmente en las familias afroamericanas, las cuales generalmente son muy unidos y cuentan con varios miembros de familia. Las cocciones en este tipo de gastronomía son en grandes ollas, preparaciones muy sabrosas que generalmente se demoran mucho y es muy reconfortante cuando llega la hora de degustar estos platos.

Al ser este tipo de gastronomía estadounidense parecido a lo que he vivido toda mi vida, me sentí identificado y quise realizar este menú con preparaciones que sean hechas cuidando las técnicas básicas para desarrollar un sabor como el original.

Cuando empecé a investigar un poco más la gastronomía del sur de Estados Unidos encontré la gastronomía Cajún que también me resultó interesante por su manejo de sabores, por lo que decidí no solo centrarme en la comida de los afroamericanos, sino también ofrecer una

experiencia más amplia con sabores de varios estilos de gastronomía estadounidense como el Soul food, comfort food, Cajún, creole.

3.2 Historia.

La gastronomía del sur de los Estados Unidos está muy influenciada por los sabores de los afroamericanos, ya que en la antigüedad, en la época de esclavitud, los negros cocinaban para los blancos. Gracias a esto en el sur existe mucha influencia de África en cuanto a ingredientes y técnicas culinarias. Ingredientes como la okra, hojas como los collard greens, el uso del ajo, especias, vinagre, frutos secos; llegan al sur de los estados unidos gracias a la cultura afro. De igual forma, algunos métodos de cocción como los guisos hechos en una sola olla, llegan a Estados Unidos desde África. Cuando se da la abolición de la esclavitud, estas costumbres culinarias no se pierden, sino que se mantienen a lo largo de los años en las familias afroamericanas lo cual pasa a dar origen a esta comida étnica llamada Soul Food aproximadamente en el periodo entre los años 1960s y 1970s. Traducida al español significa comida del alma, lo cual tiene un significado muy grande ya que representa el amor con el que cocinan las grandes familias realizando las preparaciones todos juntos. (Adams Bronz, 1989)

Debido al origen de esta comida, la gran mayoría de los ingredientes usados en sus preparaciones son ingredientes de un costo muy bajo. Es por esto que este tipo de gastronomía puede ser recreada en restaurantes de cualquier categoría y siempre vamos a obtener sabores muy reconfortantes. (Opie, 2008)

Entre los alimentos más representativos de la Soul Food encontramos biscuits, pez gato, frijoles, pollo frito, grits, puré de papa, macarrones con queso, costillas barbecue, camotes, gravies, entre otros. (AAR, 1492)

Por otro lado, la cocina Cajún tiene también una historia muy interesante. Los Cajún son personas originarias del sur de Francia que emigraron a Nueva Escocia en Canadá a inicios del siglo XVII. Estas personas se asentaron en Canadá y formaron una colonia llamada Acadia. A mediados del siglo XVIII, los Cajún fueron sacados de Nueva Escocia y tuvieron que migrar a Luisiana en donde existía gran cantidad de franceses. Por todo esto, la cocina Cajún tiene influencia francesa, británica, canadiense y estadounidense. Los Cajún cocinaban con lo que encontraban creciendo salvajemente en Luisiana como laurel, sassafras (hoja de la misma familia que el laurel), varios tipos de pimienta, etc. (Proudhomme, 1984)

Son muy tradicionales del estilo de cocina Cajún, las técnicas como el blackened el cual se usa para lograr una costra bien caramelizada en las proteínas, principalmente el pescado. También se realizan varias preparaciones que parte de roux que se les cocina hasta obtener un color muy oscuro para lograr un sabor muy potente. Entre las preparaciones más tradicionales encontramos la sopa gumbo la cual contiene una gran variedad de mariscos y se la sirve sobre arroz. También encontramos Jambalaya, el cual es un arroz muy especiado que se acompaña con cualquier tipo de proteína animal. (Proudhomme, 1984)

El término comfort food se refiere a la comida del hogar. Para cualquier persona que haya estado fuera de su hogar por mucho tiempo, sabe que al volver y degustar la comida que se prepara en su casa se genera un sentimiento muy fuerte. Se produce una sensación de

relajamiento y de comodidad. La gastronomía del sur de los Estados Unidos es muy reconfortante gracias a sus sabores, y en mi menú quise rescatar esto y lograr que las personas que degusten mi menú se relajen, se sientan cómodas y experimenten esta gastronomía reconfortante o comfort food.

La cocina creole, por su parte, es una cocina del sur de los Estados Unidos cuyo origen está en Francia. Cuenta con platillos muy representativos como los camarones en salsa remoulade o la trucha en salsa meuniere. En esta cocina podemos observar técnicas francesas, por lo que se vuelve algo interesante la realización de las preparaciones finales. Entre los ingredientes más usados en este tipo de gastronomía se pueden encontrar cebollas, apio, pimiento rojo, tomates, okra, file, entre otros. (Brigtsen, 2013)

3.3 Descripción

3.3.1 Crab cakes.

La primera entrada de mi menú es del estado de Luisiana. Escogí hacer Crab cakes al ser una preparación muy típica de los Estados Unidos. Los típicos Crab cakes son de Maryland ya que en el sur casi no se los realiza con cangrejo, sin embargo se realizan con jaiba, es por eso que usé este ingrediente en mis Crab cakes. Para acompañar estos Crab cakes hice una salsa remoulade y una escalada coleslaw.

La salsa remoulade es una salsa cuyo origen es francés, sin embargo se popularizó en esta región de los Estados Unidos debido a la influencia francesa que llegó con las personas Cajún. (Elie, 2013) Por su parte la coleslaw tuvo su origen en Holanda en donde se la conocía como koolsla. A inicios del siglo XVIII, se dio una gran migración de holandeses hacia la ciudad de Nueva

York y fue aquí donde esta ensalada de col se popularizó. A partir de ahí ha tenido muchas variaciones como la adición de algunos ingredientes o condimentos. Esta preparación se extendió a la largo de todo el país y actualmente es muy consumida en varias regiones de la nación. (Morton, 2004)

3.3.2 Sopa de tortilla.

La segunda entrada es una sopa de tortilla al estilo de Texas. Este es un plato proveniente de México pero que es muy típico de este lugar de los Estados Unidos ya que en el habitan gran cantidad de mexicanos y además podemos encontrar condiciones climáticas muy parecidas al vecino país. Por esto es fácil conseguir los ingredientes para realizarla. Para sazonar el caldo se usan pimienta roja, verde y negra, ya que según mi investigación, el uso de varios tipos de pimientos hacen que el sabor sea agradable para el paladar de los comensales y además les incita a comer más gracias al efecto que tienen las pimientos en las papilas gustativas. (Proudhomme, 1984)

3.3.3 Brisket.

El plato fuerte es una representación de la Soul Food y de la cocina Cajún. Para la proteína escogí hacer un Brisket que tradicionalmente se prepara con pecho de res cubierto con especias Cajún. Al probar la calidad del pecho de res nacional, me di cuenta que no se podía lograr el resultado esperado, por lo que decidí usar colita de cuadril importada el cual es un corte parecido ya que de igual forma consta de bastante grasa. El grits por su parte, es un alimento típico de la Soul Food, el cual se lo realiza con un tipo de maíz llamado hominy, el cual lo remplace por mote debido a su similitud.

3.3.4 Trilogía de pies.

Finalmente para los postres hice una trilogía de pies. Un clásico key lime pie del sur de los Estados Unidos debe tener una base de galleta y el relleno simplemente consta de jugo de limón que tiene que ser endulzado con leche condensada. (SouthernLiving, 2000). También realice pie de pudding de banana y pie de nueces pecanas las cuales llegaron desde África como mencione anteriormente.

4. PROCEDIMIENTO DE CADA PLATO

4.1 Primera Entrada



Ilustración No. 2 Primera entrada

Crab cakes: Primero se selecciona la carne de jaiba para asegurarse de que no queden pedazos de caparazón o de cartílago. Se saltea brunoise de cebolla perla, ajo y pimienta roja con mantequilla y sal. Se realiza la masa uniendo la jaiba, el refrito, mayonesa, mostaza, salsa inglesa, galleta molida, huevo, polvo de mostaza, paprika, polvo de cebolla y polvo de ajo. Se debe lograr que la masa este húmeda pero que no se desarme al momento de dar la forma a los Crab cakes. Una vez obtenida la forma de los Crab cakes se los puede sellar en un sartén con aceite caliente por ambos lados o se los puede cocinar fritos en la freidora.

Remoulade de limón: Para realizar esta salsa, se mezcla la mayonesa con el ajo en brunoise, mostaza Dijon, paprika, pimienta cayena, jugo de limón y perejil picado.

Coleslaw: Primero se debe realizar la vinagreta de la ensalada disolviendo el azúcar en el vinagre de manzana y la mayonesa. Luego se pica la col morada y la col blanca en juliana para mezclar en la vinagreta. Se agrega cebolla paiteña en juliana, pasas rubias en brunoise, pecanas picadas y cilantro.

4.2 Segunda Entrada



Ilustración No. 3 Segunda entrada

Sopa de tortilla: Primero se realiza un fondo de pollo con los huesos de la pechuga de pollo, cebolla perla, cebolla puerro, apio, ajo. Con mantequilla y aceite se realiza un refrito de cebolla perla, zanahoria, ajo y jalapeños en brunoise. Se sazona con comino, pimienta verde, pimienta cayena, pimienta negra y comino. Se agregan los tomates en conserva y el fondo de pollo y se deja reducir hasta que se concentran los sabores.

Guarniciones: Como guarniciones para la sopa se desmenuza queso fresco, se fríen tortillas de maíz para hacer chips, se hacen rodajas de aguacate y gajos de limón.

4.3 Plato fuerte



Ilustración No. 4 Plato fuerte

Brisket: Primero se limpia la colita de cuadril retirando un poco de la grasa en exceso y de tejidos que se puedan encontrar. Con los ingredientes secos se realiza una mezcla de especias Cajún para untar en la carne. Una vez hecho esto se sella la carne en la parrilla para lograr una rápida caramelización de las proteínas. Se empaca en fundas al vacío con mantequilla y se cocina a 58 grados centígrados durante doce horas usando el termocirculador.

Grits: Primero se debe moler el mote seco hasta obtener un polvo homogéneo, lo cual se lo puede hacer en licuadoras de alta potencia. Luego se pone a hervir la leche y la crema de leche.

Una vez que hiervan se va agregando el mote de a poco mientras se bate. Cuando la mezcla este espesa se apaga el fuego y se sazona con sal.

Salsa Barbecue: Para esta salsa se mezcla en una olla el vinagre, mostaza, salsa de tomate, salsa inglesa, azúcar y polvo de ajo. Se cocina a fuego medio por 15 minutos. Finalmente se le agregan los jugos de cocción que libera el Brisket al estar cocido.

Acelga salteada: Primero se limpia la acelga retirando el tejido del tallo. Luego se pican las hojas en pedazos grandes y los tallos en bastones. Se cocinan en agua hirviendo para que se suavicen y se las termina en un sartén con mantequilla, azúcar y sal

4.4 Postre



Ilustración No. 5 Postre

Key lime pie: Para la base de este pie se tritura la galleta y se la mezcla con mantequilla derretida, canela y sal. El relleno se prepara mezclando la leche condensada con jugo de limón sutil hasta obtener el sabor que deseamos. Se hornea a 165 grados centígrados por 20 minutos y se deja enfriar mínimo 8 horas para poder porcionar y consumir. Al momento de servir se cubre con merengue y se lo quema.

Banana Pudding Pie: Para la base se realiza una masa quebrada dulce mezclando con el escudo en la kitchen aid harina, azúcar impalpable, huevos, mantequilla y polvo de hornear. Sobre esta masa se ponen rodajas de plátano hasta cubrir la masa en su totalidad. Para el relleno se realiza una crema pastelera poniendo la leche a 82 grados sobre los huevos con harina y azúcar y luego se regresa al fuego hasta que se espese. Se vierte la crema sobre los plátanos y se hornea a 165 grados centígrados por 12 minutos hasta obtener un color dorado. Se lo sirve con dos rodajas de plátano las cuales se cubren de azúcar y con la ayuda del soplete se carameliza.

Pecan Pie: Para la base se realiza la masa quebrada dulce de igual forma que en el anterior pie. Para el relleno se mezcla con un batidor de mano los huevos, azúcar morena, corn syrup, sal, vainilla, bourbon, mantequilla derretida y nueces troceadas. Se vierte el relleno sobre la masa y se hornea a 175 grados centígrados por 20 minutos o hasta sentir que el centro del pie está firme.

5. TÉCNICAS CULINARIAS EMPLEADAS

5.1 Blackening

Es una técnica de la cocina Cajún en donde se sella la proteína a temperatura muy alta para lograr un color negro y de esta forma un sabor muy intenso. En mi menú la usé para sellar la colita de cuadril para el Brisket.

5.2 Cocción al vacío

Es una técnica mediante la cual se puede cocinar un alimento a una temperatura de riesgo durante largos periodos de tiempo sin que se eche a perder. Esto se da gracias a que al no tener contacto con el oxígeno no se desarrollan bacterias. La usé para cocinar el Brisket por 12 horas para además lograr una textura y término perfecta en la carne. Además, mediante esta técnica se logra que los alimentos retengan la mayor cantidad de su sabor y también que mantengan sus aromas debido a que no se evaporan las partículas que los componen. (Nathan, 2013)



Ilustración No. 6 Cocción al vacío

5.3 Salteado

Una técnica básica para lograr sabor. En un sartén caliente se vierte aceite y se cocinan las verduras logrando un color dorado en la superficie de las mismas. Utilicé esta técnica para realizar los refritos para los Crab cakes y para la sopa de tortilla.

5.4 Fritura profunda

Es una técnica en la cual se fríe un alimento cubriéndolo totalmente de aceite a altas temperaturas. Se la usa para lograr una cocción de afuera hacia adentro dejando una costra exterior muy agradable en los alimentos. Para mi menú realicé los Crab cakes con esta técnica para lograr una costra en el exterior y un interior todavía húmedo y suave.

5.5 Horneado

Es una técnica de cocción en donde no se usa un medio graso, sino que se transmite el calor al alimento por convección. Apliqué esta técnica para cocinar los pies ya que no necesito que exista un medio graso para hacerlo.

6. EQUIPOS INDISPENSABLES

6.1 Primera Entrada

Freidora, Thermomix. La freidora fue indispensable para lograr la costra exterior en los Crab cakes y la Thermomix me ayudó a realizar la salsa remoulade.



Ilustración No. 7 Thermomix

6.2 Segunda Entrada

Olla, molidor de pimienta, estufa. El molidor de pimienta fue uno de los equipos más indispensables para la sopa de tortilla ya que la pimienta verde se la consigue solo entera.



Ilustración No. 8 Moedor de pimienta

6.3 Plato Fuerte

Termocirculador, empacadora al vacío. Sin estos dos equipos, este plato no hubiera sido igual, ya que no hubiera podido cocinar la carne por un largo periodo de tiempo, por lo que no hubiera obtenido la textura y el sabor que deseaba.



Ilustración No. 9 Empacadora

6.4 Postre

Horno, Kitchen aid, balanza. La balanza en mi opinión es lo más indispensable para realizar pastelería ya que las cosas son exactas en esta área de la cocina. Un gramo más de algo puede arruinar una receta.



Ilustración No. 10 Balanza

7. UTENSILIOS EN EL MENÚ

7.1 Primera Entrada:

Bowls, cuchara de palo.



Ilustración No. 11 Bowls

7.2 Segunda Entrada

Tablas de picar



Ilustración No. 12 Tablas de picar

7.3 Plato Fuerte:

Pinzas, bandejas metálicas.



Ilustración No. 13 Pinzas

7.4 Postre:

Batidor, espátulas, latas.



Ilustración No. 14 Latas



Ilustración No. 15 Organización del frío



Ilustración No. 16 Organización mise en place



Ilustración No. 17 Organización refrigeradora

8. COSTO TEÓRICO

El costo teórico representa lo que el menú debería costar basado en las recetas estándar.

8.1 Recetas estándar

8.1.1 Amouse Bouche.

Receta Muffin de choclo				
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo kilo	Costo
1	und	Muffin choclo (transfer, panadería)	\$ 0,12	\$ 0,12
			Costo total	\$ 0,12

Ilustración No. 18 Receta Amuse Bouche

8.1.2 Primera entrada.

Receta estándar Crab cakes				
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo kilo	Costo
1	kg	Carne de jaiba	\$ 14,00	\$ 14,00
0,1	kg	Cebolla perla	\$ 1,90	\$ 0,19
0,15	kg	Pimiento rojo	\$ 1,60	\$ 0,24
0,05	kg	Mantequilla	\$ 5,66	\$ 0,28
0,08	kg	Mayonesa	\$ 3,79	\$ 0,30
0,01	L	Salsa worcestershire	\$ 17,23	\$ 0,17
5	und	Galleta club social	\$ 0,15	\$ 0,75
0,01	kg	Ajo pelado	\$ 5,04	\$ 0,05
0,005	kg	Tabasco	\$ 58,28	\$ 0,29
3	und	Huevo	\$ 0,10	\$ 0,30
0,01	kg	Polvo de mostaza	\$ 26,00	\$ 0,26
0,02	kg	Mostaza Dijon	\$ 30,23	\$ 0,60
0,02	kg	Sal	\$ 0,32	\$ 0,01
0,02	kg	Paprika nacional	\$ 8,10	\$ 0,16
0,02	kg	Polvo de cebolla	\$ 7,20	\$ 0,14
0,01	kg	Polvo de ajo	\$ 6,30	\$ 0,06
Rendimiento 1,3kg -->		20 porciones	Costo total	\$ 17,82
			Costo x pax	\$ 0,89

Ilustración No. 19 Receta Crab cakes

Receta estándar remoulade de limón				
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo kilo	Costo
0,5	kg	Mayonesa	\$ 3,79	\$ 1,90
0,1	kg	Mostaza Dijon	\$ 30,23	\$ 3,02
0,01	kg	Ajo pelado	\$ 5,04	\$ 0,05
0,05	kg	Perejil	\$ 5,66	\$ 0,28
0,2	kg	Limón Meyer	\$ 0,80	\$ 0,16
0,01	kg	Paprika nacional	\$ 8,10	\$ 0,08
0,01	kg	Pimienta cayena	\$ 11,50	\$ 0,12
Rendimiento	0,8kg -->	50 porciones	Costo total	\$ 5,61
			Costo x pax	\$0,11
Receta estándar Coleslaw				
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo kilo	Costo
0,5	kg	Col blanca	\$ 0,52	\$ 0,26
0,5	kg	Col morada	\$ 0,52	\$ 0,26
0,1	kg	Azúcar	\$ 0,82	\$ 0,08
0,1	L	Vinagre de manzana	\$ 7,51	\$ 0,75
0,2	kg	Cebolla paiteña	\$ 1,40	\$ 0,28
0,05	kg	Nueces Pecanas	\$ 35,00	\$ 1,75
0,05	kg	Pasas rubias	\$ 10,35	\$ 0,52
0,3	kg	Mayonesa	\$ 3,79	\$ 1,14
0,05	kg	Cilantro fresco	\$ 7,60	\$ 0,38
Rendimiento	1,4kg -->	20 porciones	Costo total	\$ 5,42
			Costo x pax	\$0,27

Ilustración No. 20 Recetas remoulade y coleslaw

8.1.3 Segunda entrada.

Receta estándar Sopa de tortilla				
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo kilo	Costo
1	kg	Pechuga de pollo c/h	\$ 4,68	\$ 4,68
1	kg	Cebolla perla	\$ 1,90	\$ 1,90
0,5	kg	cebolla puerro	\$ 2,50	\$ 1,25
0,5	kg	Apio	\$ 0,80	\$ 0,40
0,03	kg	Ajo pelado	\$ 5,04	\$ 0,15
0,2	kg	Mantequilla	\$ 5,66	\$ 1,13
0,3	kg	Jalapeño fresco	\$ 11,40	\$ 3,42
0,01	kg	Pimienta verde	\$ 94,71	\$ 0,95
0,1	L	Aceite vegetal	\$ 1,60	\$ 0,16
0,02	kg	Comino	\$ 5,85	\$ 0,12
5	und	Tomate pomodoro conserva	\$ 1,04	\$ 5,20
1	kg	Zanahoria	\$ 0,45	\$ 0,45
0,3	kg	Tortilla de maíz grande	\$ 6,78	\$ 2,03
0,3	kg	Queso Fresco	\$ 5,92	\$ 1,78
1	kg	Aguacate	\$ 2,47	\$ 2,47
0,2	und	Pack brotes hortaliza	\$ 14,00	\$ 2,80
1	kg	Limón Meyer	\$ 6,30	\$ 6,30
Rendimiento	4 L-->	40 porciones	Costo total	\$ 35,19
			Costo x pax	\$0,88

Ilustración No. 21 Receta sopa de tortilla

8.1.4 Plato Fuerte.

Receta estándar Brisket de colita de cuadril				
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo kilo	Costo
1	kg	Colita de cuadril importada	\$ 32,24	\$ 32,24
0,5	kg	Aceite vegetal	\$ 1,60	\$ 0,80
0,5	kg	Sal	\$ 0,32	\$ 0,16
0,1	kg	Paprika nacional	\$ 8,10	\$ 0,81
0,2	kg	Polvo de cebolla	\$ 7,20	\$ 1,44
0,3	kg	Polvo de ajo	\$ 6,30	\$ 1,89
0,1	kg	Pimienta cayena	\$ 11,50	\$ 1,15
0,05	kg	Pimienta negra	\$ 11,93	\$ 0,60
Rendimiento	1 kg-->	9 porciones	Costo total	\$ 39,09
			Costo x pax	\$4,34

Ilustración No. 22 Receta Brisket

Receta estándar Grits				
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo kilo	Costo
1	kg	Mote seco	\$ 2,82	\$ 2,82
3	L	Leche	\$ 0,90	\$ 2,70
2	L	Crema de leche	\$ 3,07	\$ 6,14
0,1	kg	Sal	\$ 0,32	\$ 0,03
Rendimiento	5 kg-->	40 porciones	Costo total	\$ 11,69
			Costo x pax	\$0,29

Ilustración No. 23 Receta grits

Receta estándar Salsa barbecue tradicional				
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo kilo	Costo
0,25	L	Vinagre de manzana	\$ 7,51	\$ 1,88
0,08	kg	Mostaza amarilla	\$ 2,75	\$ 0,22
0,8	kg	Salsa de tomate	\$ 2,08	\$ 1,66
0,02	L	Salsa worcestershire	\$ 17,23	\$ 0,34
0,05	kg	Polvo de ajo	\$ 6,30	\$ 0,32
0,1	kg	Azúcar morena	\$ 0,98	\$ 0,10
0,1	kg	Azúcar blanca	\$ 0,82	\$ 0,08
1	L	Jugos de cocción de Brisket	\$ 0,00	\$ 0,00
Rendimiento	2 L-->	80 porciones	Costo total	\$ 4,60
			Costo x pax	\$0,06

Ilustración No. 24 Receta bbq

Receta estándar Acelga salteada				
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo kilo	Costo
2	kg	Acelga	\$ 0,67	\$ 1,34
0,4	kg	Mantequilla	\$ 5,66	\$ 2,26
0,2	kg	Azúcar	\$ 0,83	\$ 0,17
0,2	kg	Sal	\$ 0,32	\$ 0,06
Rendimiento	2 kg-->	40 porciones	Costo total	\$ 3,83
			Costo x pax	\$0,10

Ilustración No. 25 Receta acelga

8.1.5 Postre.

Receta estándar Key lime Pie				
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo kilo	Costo
2	kg	Galleta María	\$ 3,79	\$ 7,58
0,001	kg	Canela en polvo	\$ 14,85	\$ 0,01
0,5	kg	Mantequilla	\$ 5,66	\$ 2,83
0,005	kg	Sal	\$ 0,32	\$ 0,00
3	kg	Leche condensada	\$ 4,86	\$ 14,58
1	kg	Limón sutil	\$ 1,71	\$ 1,71
Rendimiento	.----->	35 porciones	Costo total	\$ 26,72
			Costo x pax	\$0,76

Ilustración No. 26 Receta key lime pie

Receta estándar Masa quebrada				
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo kilo	Costo
0,4	kg	Harina de trigo	\$ 0,76	\$ 0,30
0,18	kg	Azúcar impalpable	\$ 2,01	\$ 0,36
0,001	kg	Polvo de hornear	\$ 2,08	\$ 0,00
0,2	kg	Mantequilla	\$ 5,66	\$ 1,13
2	und	Huevos	\$ 0,10	\$ 0,20
Rendimiento	2 L-->	35 porciones	Costo total	\$ 2,00
			Costo x pax	\$0,06

Ilustración No. 27 Receta masa quebrada

Receta estándar Pecan Pie				
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo kilo	Costo
1	kg	Masa quebrada (s.r.)	\$ 0,06	\$ 0,06
7	und	Huevos	\$ 0,10	\$ 0,70
0,29	kg	Azúcar morena	\$ 0,98	\$ 0,28
0,45	kg	Corn syrup	\$ 5,66	\$ 2,55
0,005	kg	Sal	\$ 0,32	\$ 0,00
0,001	kg	Vaina de vainilla	\$ 320,00	\$ 0,32
0,3	L	Jack Daniels	\$ 100,00	\$ 30,00
0,075	kg	Mantequilla	\$ 5,66	\$ 0,42
0,3	kg	Nueces Pecanas	\$ 35,00	\$ 10,50
Rendimiento	.-->	35 porciones	Costo total	\$ 44,83
			Costo x pax	\$1,28

Ilustración No. 28 Receta pecan pie

Receta estándar Banana Pudding Pie				
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo kilo	Costo
1	kg	Masa quebrada	\$ 0,06	\$ 0,06
0,3	kg	Azúcar	\$ 0,82	\$ 0,25
0,2	kg	Harina	\$ 0,76	\$ 0,15
12	und	Huevos	\$ 0,10	\$ 1,20
1	L	Leche	\$ 0,90	\$ 0,90
0,004	kg	Vaina de vainilla	\$ 320,00	\$ 1,28
0,25	kg	Mantequilla	\$ 5,66	\$ 1,42
2	kg	Plátano seda	\$ 1,05	\$ 2,10
Rendimiento	. -->	35 porciones	Costo total	\$ 7,35
			Costo x pax	\$0,21

Ilustración No. 29 Receta Banana pie

8.2 Costo teórico

Al realizar la sumatoria del costo de cada preparación por pax, obtenemos que el costo teórico de un menú completo debería ser de \$9,37

Costo teorico	\$9,37
---------------	--------

9. COSTO REAL

Para obtener el costo real del menú se debe analizar las requisiciones y transferencias que se hicieron en toda la semana.

9.1 Requisiciones y transferencias

Item No.	SCH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
61035	✓	1.20 JARNA CARNE	Kilogra m	5.00	5.00	14.50	70.00
48006	✓	0.00 GALLETA CLUB SOCIAL ORIGINAL	Each	15.00	15.00	0.15	2.20
57014	✓	2.25 MANTEQUILLA S/SAL	Kilogra m	2.00	2.00	5.66	11.32
83030	✓	12.10 CEBOLLA PERLA	Kilogra m	2.00	2.00	1.90	3.80
83071	✓	1.75 PIMIENTO ROJO	Kilogra m	2.00	2.00	1.60	3.20
36079	✓	1.00 MAYONESA	Kilogra m	5.00	5.00	3.79	18.97
55001		199.00 HUEVOS	Each	20.00	20.00	0.10	2.00
31041		0.18 MOSTAZA POLVO	Kilogra m	0.05	0.05	26.00	1.30
26126	✓	0.00 SALSA TABASCO	Kilogra m	0.05	0.05	58.28	2.91
1018	✓	1.00 ACEITE VEGETAL	Liter	1.00	1.00	1.80	1.80
40014	✓	0.00 ENELDO	Kilogra m	0.10	0.10	28.50	2.85
83032	✓	0.00 CHILE JALAPENO FRESCO	Kilogra m	0.50	0.50	11.40	5.70
85007	✓	0.00 VINAGRE VINO BLANCO	Liter	0.50	0.50	5.87	2.93
31055	✓	0.00 PIMIENTA NEGRA MOLIDA	Kilogra m	0.40	0.40	11.93	4.77
36089	✓	0.22 MOSTAZA DIJON	Kilogra m	0.10	0.10	30.23	3.02
83010	✓	0.86 AJO PELADO	Kilogra m	0.10	0.10	5.04	0.50

Issue Request : LA1509-00136 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 04/09/2015
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : MENU ESTUDIANTE MARCUS Andres Castro
 Status : Requested

micros
 ESTUDIANTE MARCUS
 03/09/2015 09:53 a.m.

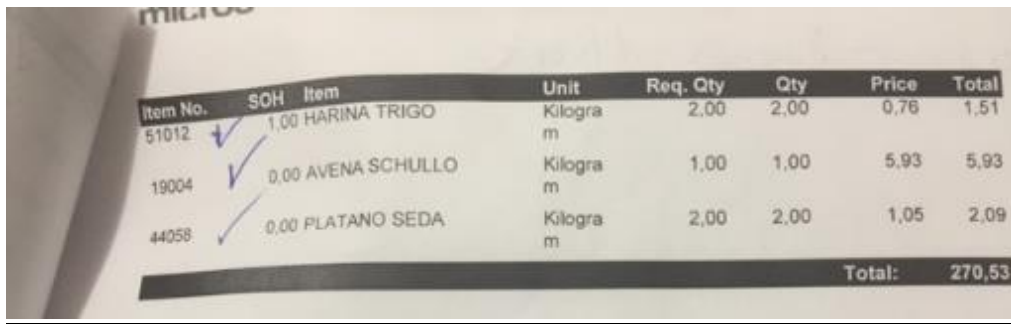
FOOD SERVICE
 BODEGA
 02 SEP 2015

Page 1 of 3

Ilustración No. 30 Transferencia 1

Item No.	SOH	Item	Unit	Res. Qty	Qty	Price	Total
30141	✓	0.50 TORTILLA MAZ GRANDE X 12 UND	Kilogra m	1,00	1,00	0,78	0,78
83093	✓	7.90 ZANAHORIA AMARILLA	Kilogra m	1,00	1,00	0,45	0,45
83031	✓	6.40 CEBOLLA PUERRO	Kilogra m	1,00	1,00	2,50	2,50
8015	✓	6.10 POLLO PECHUGA C/H	Kilogra m	1,00	1,00	4,88	4,88
31026	✓	0.01 COMINO MOLIDO	Kilogra m	0,10	0,10	5,85	0,59
31056	✓	0.80 PIMENTA VERDE GRANO	Kilogra m	0,05	0,05	94,71	4,74
31007	✗	0.00 AJO POLVO	Kilogra m	0,10	0,10	6,30	0,63
31015	✓	0.00 CANELA POLVO	Kilogra m	0,02	0,02	14,85	0,30
31019	✓	0.01 CEBOLLA EN POLVO	Kilogra m	0,10	0,10	7,20	0,72
36154	✓	0.00 TOMATE POMODORO CONSERVA DELI	Each	3,00	3,00	1,04	3,12
15009	✓	0.00 RES COLITA CUADRIL IMPORTADA	Kilogra m	1,50	1,50	32,24	48,36
31032	✗	0.00 ESPECIAS GAJUN	Kilogra m	0,10	0,10	65,80	6,56
87010	✓	10.00 LECHE ENTERA	Liter	3,00	3,00	0,82	2,45
36127	✓	0.20 SALSA TOMATE	Kilogra m	0,50	0,50	2,08	1,04
36101	✓	0.80 PASTA TOMATE	Kilogra m	1,00	1,00	4,09	4,09
36088	✓	0.10 MOSTAZA	Kilogra m	0,50	0,50	2,75	1,37
36085	✓	0.40 MIEL DE ABEJA	Kilogra m	1,00	1,00	6,50	6,50
P 50012	✓	1.00 MOTE SECO	Kilogra m	2,00	2,00	2,82	5,64
36063	✓	0.00 LECHE CONDENSADA	Kilogra m	2,00	2,00	4,86	9,72
P 44027	✓	0.50 LIMON SUTIL	Kilogra m	3,00	3,00	1,71	5,13
P 48014	✓	0.00 GALLETAS MARIA	Kilogra m	2,00	2,00	3,79	7,58
9006	✓	0.00 AZUCAR MORENA	Kilogra m	1,00	1,00	0,98	0,98

Ilustración No. 31 Transferencia 2



Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
51012	✓ 1,00	HARINA TRIGO	Kilogram	2,00	2,00	0,76	1,51
19004	✓ 0,00	AVENA SCHULLO	Kilogram	1,00	1,00	5,93	5,93
44058	✓ 0,00	PLATANO SEDA	Kilogram	2,00	2,00	1,05	2,09
Total:							270,53

Ilustración No. 32 Transferencia 3

micros inventory		ESTUDIANTE MARCUS	
Issue Request	uf	04/09/2015 12:32 p.m.	
Issue Request	LA1509-00258 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))		
Date	07/09/2015		
From Cost Center	BODEGA PRINCIPAL (CCS)		
To Cost Center	BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)		
Info	MENU DEL ESTUDIANTE ANDRES CASTRO MARCUS		
Status	Requested		

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83036	✓ 1,70	COL BLANCA	Kilogra m	0,50	0,50	0,52	0,26
83039	✓ 0,00	COL MORADA	Kilogra m	0,50	0,50	0,52	0,26
85006	✓ 0,38	VINAGRE MANZANA	Liter	0,25	0,25	7,51	1,88
83029	✓ 2,35	CEBOLLA PAITENA	Kilogra m	1,00	1,00	1,40	1,40
45015	✓ 0,22	NUEZ PECANA	Kilogra m	0,40	0,40	35,00	14,00
45018	✓ 0,40	PASAS RUBIAS	Kilogra m	0,50	0,50	10,35	5,18
83106	0,00	PACK BROTES HORTALIZAS	Each	1,00	1,00	2,50	2,50
31021	0,00	CHILI POWDER	Kilogra m	0,05	0,05	49,80	2,49
89016	✓ 0,00	QUESO FRESCO	Kilogra m	1,00	1,00	5,92	5,92
83003	✓ 1,00	AGUACATE	Kilogra m	0,60	0,60	2,47	1,48
44026	✓ 2,20	LIMON MEYER	Kilogra m	1,00	1,00	0,76	0,76
57005	✓ 11,00	CREMA LECHE	Liter	2,00	2,00	3,07	6,14
83001	✓ 0,00	ACELGA	Kilogra m	1,00	1,00	0,67	0,67
37009	✓ 0,04	VAINA DE VAINILLA	Kilogra m	0,01	0,01	320,00	3,20
9005	✓ 0,00	AZUCAR MICRO IMPALPABLE	Kilogra m	1,00	1,00	2,01	2,01
40024	✓ 0,00	MENTA FRESCA	Kilogra m	0,20	0,20	7,60	1,52

Page 1 of 1

Ilustración No. 33 Transferencia 4

SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
✓ 0,00	HIELO	Kilogra m	2,00	2,00	0,24	0,48
Total:						50,14

Ilustración No. 34 Transferencia 5

micros myInventory		ESTUDIANTE MARCUS					
Issue Request	usf	09/09/2015 08:12 a.m.					
Issue Request	LA1506-00404 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))						
Date	09/09/2015						
From Cost Center	BODEGA PRINCIPAL (CCS)						
To Cost Center	BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)						
Info	Menu del estudiante Andres Castro						
Status	Suspended						
PREVIEW							
Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
9001	13,35	AZUCAR	Kilogra m	4,00	4,00	0,52	3,26
83093	2,60	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogra m	1,00	1,00	0,45	0,45
83030	4,85	CEBOLLA PERLA	Kilogra m	2,00	2,00	1,80	3,60
83010	0,37	AJO PELADO	Kilogra m	0,30	0,30	5,30	1,59
36154	0,00	TOMATE POMODORO CONSERVA DELI	Each	6,00	6,00	1,04	6,24
36142	0,00	TORTILLA MAIZ PEQUENA X 12 UND	Kilogra m	0,60	0,60	12,00	7,20
83003	1,90	AGUACATE	Kilogra m	1,00	1,00	2,60	2,60
83001	1,00	ACELGA	Kilogra m	3,00	3,00	0,70	2,10
73021	10,00	FUNDA VACIO GRANDE	Each	15,00	15,00	0,14	2,12
9005	4,10	AZUCAR MICRO IMPALPABLE	Kilogra m	2,00	2,00	2,01	4,03
83036	1,15	COL BLANCA	Kilogra m	3,00	3,00	0,55	1,65
83039	0,50	COL MORADA	Kilogra m	3,00	3,00	0,55	1,65
44026	1,00	LIMON MEYER	Kilogra m	2,00	2,00	0,80	1,59
57010	10,00	LECHE ENTERA	Liter	3,00	3,00	0,82	2,45
57005	6,50	CREMA LECHE	Liter	2,00	2,00	3,07	6,14
44058	0,00	PLATANO SEDA	Kilogra m	3,00	3,00	1,10	3,30

Page 1 of 2

Ilustración No. 35 Transferencia 6

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83013	0,40	NUEZ PECANA	Kilogra m	0,40	0,40	35,00	14,00
83001	260,00	HUEVOS	Each	30,00	30,00	0,10	3,00
44027	1,00	LIMON SUTIL	Kilogra m	2,00	2,00	2,20	4,40
83063	1,59	LECHE CONDENSADA	Kilogra m	3,00	3,00	4,86	14,58
83014	0,00	GALLETAS MARIA	Kilogra m	2,00	2,00	3,79	7,58
Total:							93,53

Ilustración No. 36 Transferencia 7

micros [®] myInventory		ESTUDIANTE MARCUS					
Issue Request	usf	11/09/2015 02:30 p.m.					
Issue Request	LA1509-00624 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))						
Date	11/09/2015						
From Cost Center	BODEGA PRINCIPAL (CCS)						
To Cost Center	BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)						
Info	Menu Andres Castro						
Status	Suspended						
PREVIEW							
Op.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
	6,57	LECHE CONDENSADA	Kilogram	2,00	2,00	4,86	9,72
	0,00	POLLO PECHUGAS S/H	Kilogram	0,60	0,60	7,23	4,34
	0,05	VAINA DE VAINILLA	Kilogram	0,01	0,01	320,00	1,60
Total:							15,66

Ilustración No. 37 Transferencia 8

micros [®] myInventory		ESTUDIANTE MARCUS					
Issue Request	usf	12/09/2015 10:26 a.m.					
Issue Request	LA1509-00641 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))						
Date	12/09/2015						
From Cost Center	BODEGA PRINCIPAL (CCS)						
To Cost Center	BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)						
Info	Menu Marcus Andres Castro						
Status	Suspended						
PREVIEW							
Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
73021	33,00	FUNDA VACIO GRANDE	Each	4,00	4,00	0,20	0,81
Total:							0,81

Ilustración No. 38 Transferencia 9

USFQ-Q. AUXILIAR FOOD TRANSFERENCIA

De Panadería A: Mano a Mano Solidario

0008502

UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD ENTREGADA	CANTIDAD RECIBIDA	CÓDIGO	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	DESTINO
Unid.	36	Rollitos de chocolate						
		1140 gr.						

Imprenta MARULLI julio 2010 del 7.101 al 9.130 amada

SOLICITADO: [Signature] REVISADO: [Signature]

Ilustración No. 39 Transferencia 10

USFQ-Q. AUXILIAR FOOD TRANSFERENCIA

De Estudiante Marcos Andrés Castro A: Panadería

0007356

UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD ENTREGADA	CANTIDAD RECIBIDA	CÓDIGO	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	DE
Unid.	4	Pañitos de chocolate	4	4				
		350 gr.						

Imprenta MARULLI julio 2010 del 7.101 al 9.130 amada

RIVISADO: [Signature]

FOOD SERVICE
BODEGA
RECIBIDO
01/07/2015

Ilustración No. 40 Transferencia 11

USFQ-Q. AUXILIAR FOOD TRANSFERENCIA

0008705

De Estudiante Marcua A: Marcua

UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD ENTREGADA	CANTIDAD RECIBIDA	CÓDIGO	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	DESTINO
kg	2.5	Carne colita	2.5					
kg	0.8	Carne jaiba	0.8					
	1	Miso seco	1					
	1	Luzes mixer	1					
	0.5	Maiziguillo sin sal	0.5					
	0.5	Domate seco	0.5					
	0.5	Miso paladao	0.5					
	0.5	Carne porcin	0.5					
	0.6	Salsa mltina	0.6					
	0.8	Zanahoria amarilla	0.8					
	0.2	Paysonesa	0.2					
	3	Cerros de leche	3					
	0.5	Leche dulce	0.5					
	0.5	Miel de abeja	0.5					
	1	Leche	1					
	0.5	Mantecado	0.5					
	0.5	Jalisco	0.5					
	0.5	Miso blanco	0.5					

Instituto Nacional para 2013 del 8 101 al 8 100 amaris

plata
SOLICITADO
Andrés Castro
REVISADO

Ilustración No. 41 Transferencia 12

USFQ-Q. AUXILIAR FOOD TRANSFERENCIA 0008706

De Estudiante Marcos A: Marcos

UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD ENTREGADA	CANTIDAD RECIBIDA	CÓDIGO	COSTO UNIDAD	COSTO TOTAL	DESTINO
L	0.2	Salco uarentidure						
L	0.5	Vinagre-manzana						
Und	13	limón partido (da para)						
L	1	Vinagre de uva blanca						
kg	0.35	Mortena						
kg	0.5	Morteno						
kg	2.15	Morteno Difon						
kg	3.2	Azuca						
kg	1.2	sal						
kg	1	Ajicari moirna						
L	1	Azeite						
L	0.25	tabaco						
L	1	Vinagre blanco						
kg	3	cal blanca						
kg	1.5	Cal morada						

Impreso SAGUALL julio 2015 del 0.101 al 0.100 amarillo

Marcos
Andrés Castro

Ilustración No. 42 Transferencia 13

10. ANÁLISIS DE COSTOS

10.1 Kardex de menús

Martes: Empecé con 20 menús. Vendí 6 menús completos y 1 fuerte en el primer servicio y 1 menú completo en el segundo servicio.

Miércoles: Empecé con 15 menús. Vendí 9 en la mañana y 5 en la noche.

Jueves: Empecé con 30 menús. Vendí 16 en la mañana.

Viernes: Empecé con 30 menús. Vendí 14 en la mañana y 3 en la noche.

Sábado: Empecé con 30 menús. Vendí 11 menús completos, 2 primeras entradas y 2 postres,

Domingo: Empecé con 30 menús. Vendí 11 menús completos.

En total se vendieron 76 menús completos, 1 fuerte, 2 primeras entradas y 2 postres.

10.2 Reporte de bajas

El primer día se dio de baja un menú por degustación del equipo de servicio. (\$21,50)

El último día se dio de baja 0,8 kg de acelga y 1 kg de grits porque ya no se vendieron. (\$2)

10.3 Total requisiciones

Al sumar el valor de cada una de las requisiciones que se realizaron durante la semana obtenemos que alcanzan el valor de \$430,67.

10.4 Total transfers recibidas

\$7,78 (leche condensada) + \$4,32 (muffin choclo) + \$193,44 (colita de cuadril) + \$35 (nueces pecanas) = \$240,54

10.5 Total Transfers emitidas

Al final de la semana del menú se realizó la devolución de los ingredientes que me sobraron pero todavía podían ser aprovechables para el restaurante. Estos productos llegaron a un costo de \$114,56.

10.6 Ingresos

\$1634 (menús completos) + 12,5 (fuerte) + 17 (entradas) + 15,2 (postres) = \$1678,7

10.7 Costo teórico

\$9,37 * 76 menús vendidos = \$712,12

10.8 Costo real

Transfers recibidas + requisiciones + bajas = 240,54 + 430,67 + 23,50 = \$694,71

11. CONCLUSIONES

- En cuanto al tema gastronómico considero que el menú fue muy bueno en base a los comentarios que recibí de los clientes y en base al volumen de ventas.
- Sobre el manejo del presupuesto para el menú vemos que el costo teórico del menú es de 9,37 lo cual se encuentra dentro de lo esperado.
- Existe una diferencia de \$17,41 entre el costo real y el costo teórico lo cual se puede deber a que se usaron menos ingredientes en comparación a lo que exige la receta estándar.
- El costo real total fue de \$694,71 lo cual quiere decir que cada menú tiene un costo real de \$9,14.

12. BIBLIOGRAFÍA

- AAR. (24 de Febrero de 1492). *Soul Food. A Brief History*. Obtenido de African American Registry: http://www.aaregistry.org/historic_events/view/soul-food-brief-history
- Adams Bronz, R. (1989). *Miss Ruby's American Cooking*. New York: Harper & Row Publishers.
- Brigtsen, F. (4 de Abril de 2013). *Creole versus Cajun*. Obtenido de Saveur : <http://www.saveur.com/article/Kitchen/Creole-Versus-Cajun>
- Elie, L. E. (2013). *Treme: Stories and Recipes from the Heart of New Orleans*. New Orleans: HBO.
- Morton, M. (20 de Mayo de 2004). *Cupboard Love: A Dictionary of Culinary Curiosities*. Toronto: Insomniac. Obtenido de Culinary Lore: <http://www.culinarylore.com/food-history:where-does-coleslaw-come-from>
- Nathan. (15 de Enero de 2013). *Why cook sous vide?* Obtenido de Modernist Cuisine: <http://modernistcuisine.com/2013/01/why-cook-sous-vide/>
- Opie, F. D. (2008). *Hog and Hominy. Soul Food from Africa to America*. New York: Columbia University Press.
- Proudhomme, P. (1984). *Louisiana's Kitchen*. New York: William Morrow and Company.
- SouthernLiving. (2000). *Southern Living 2000 Anual Recipies* . Birminham: Oxmoor House.