

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Análisis Casa Cor 2015, Restaurante Ztudio

Proyecto integrador

Gabriel Ignacio Quevedo González

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 Administración de Alimentos y Bebidas

Quito, 15 de Julio de 2016

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

Análisis Casa Cor 2015, Restaurante Ztudio

Gabriel Ignacio Quevedo González

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Claudio Ianotti, Chef Especializado en
Carnicería Charcutería y Cocina Italiana

Firma del profesor

Quito, 15 de Julio 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: Gabriel Ignacio Quevedo González

Código: 00112258

Cédula de Identidad: 1723616783

Lugar y fecha: Quito, Julio de 2016

DEDICATORIA

A mi familia, por ser el apoyo durante mis momentos difíciles de carrera, en especial a mi madre y padre sin ustedes no lo hubiese logrado, gracias de corazón. También a mis profesores que impartieron su conocimiento en mí a lo largo de la carrera.

RESUMEN

Casa Cor fue una muestra de diseño, decoración y arquitectura, se llevó a cabo en villa Helvetia. El grupo Z participo en esta muestra con su restaurante Ztudio, la Universidad San Francisco de Quito estuvo colaborando con la ejecución de este restaurante a lo largo del mes de funcionamiento. Para su funcionamiento era necesario tanto personal de planta como personal a medio tiempo de la universidad, para el personal de planta se necesitó de dos estudiantes que estuvieran en años final de la carrera de gastronomía por esta razón yo Gabriel Quevedo y Juan Esteban Viteri fuimos seleccionados por estar cursando nuestra última practica gastronómica en el restaurante de la universidad el Marcus Apicius, en el presente trabajo de titulación se verá reflejada la experiencia del mes de atención en el Ztudio más un análisis de factibilidad y soportes del menú trabajado.

ABSTRACT

Casa Cor was a sample of design, decoration, and architecture, it was held at villa Helvetia. The Z Group participated in this exhibition, with its Ztudio restaurant, the Universidad San Francisco de Quito was collaborating with the execution of this restaurant throughout the month of operation. To operate the restaurant, it needed plant personnel and staff part time. For plant personnel Ztudio needed two students who were in the final years of the career of gastronomy, for this reason I Gabriel Quevedo and Juan Esteban Viteri went selected, we are students of last year, and we were doing our last practice gastronomic in the university restaurant Marcus Apicius. In this paper you can find the experience of care in the Ztudio month and a feasibility analysis and supports of the menu.

TABLA DE CONTENIDO

1	INTRODUCCIÓN	11
2	JUSTIFICACIÓN	13
3	Concepto del Restaurante	14
4	ESTUDIO DE FACTIBILIDAD	15
4.1	Entorno macroeconómico	15
4.1.1	Fuerza <i>política</i>	15
4.1.2	Fuerza <i>Económica</i>	16
4.1.3	Fuerza <i>Social y Tecnológica</i>	16
4.1.4	Fuerza del Entorno.....	16
4.1.5	Fuerza Legislativa.....	17
4.2	Análisis del sitio	17
4.2.1	Localización.....	17
4.2.2	Acceso y visibilidad.....	17
4.3	Situación legal y regulaciones municipales aplicables	18
4.4	Generadores de demanda	18
4.5	Competencia primaria	18
4.6	Competencia secundaria	19
4.7	Resultados	19
5	Diseño y arquitectura	20
5.1	Descripción de la cocina	20
5.2	Descripción de salón y barra	20
5.3	Área de bodega	20
6	SopORTE Histórico	21
6.1	Gastronomía Francesa	21
6.2	Gastronomía Latino Americana	21
6.3	Gastronomía Japonesa	21
6.4	Gastronomía Mexicana	22
6.5	Gastronomía Italiana	23
6.6	Gastronomía India	23
6.7	Gastronomía de Norte América	23
7	Metodología	25
8	Recursos Empleados	26
8.1	Servicio del menú	26
8.2	Vajilla utilizada	26
9	Menú Propuesto	27
9.1	Entradas	27
9.1.1	Ceviche de Palmito	27
9.1.2	Tataki de Atún Rojo.....	28
9.1.3	Bisque de Camarones	28
9.1.4	Chilli Poppers	29
9.1.5	Taquitos de Lechón	30
9.1.6	Burrata.....	31
9.2	Platos Fuertes	32
9.2.1	Chopped Salad	32
9.2.2	Ensalada Cesar de Camarón.....	33

9.2.3	Salmón en Costra de Ajonjolí Negro	34
9.2.4	Ossobuco de Ternera	35
9.2.5	Curry Rojo	36
9.3	Postres.....	38
9.3.1	Cheesecake de Oreo	38
9.3.2	Choco Chip	38
10	Técnicas Culinarias Empleadas.....	40
11	Equipos indispensables	42
12	Ejecución del menú	43
12.1	Recetas estándar	43
12.1.1	Ceviche de Palmito	43
12.1.2	Bisque de Camarones	44
12.1.3	Tataki de Atún Rojo	45
12.1.4	Chilli Poppers.....	47
12.1.5	Taquitos de Lechón.....	48
12.1.6	Burrata.....	49
12.1.7	Chopped Salad	50
12.1.8	Ensalada Cesar de Camarón	52
12.1.9	Salmón en Costra de Ajonjolí Negro	53
12.1.10	Ossobucco de Ternera	54
12.1.11	Curry Rojo	55
12.1.12	Choco Chip.....	57
12.1.13	Cheesecake Oreo	57
12.2	Food Cost Teórico.....	58
12.3	Food Cost Real	59
12.4	Contabilidad.....	60
13	Conclusiones	61
14	Anexos	62
14.1	Fotos Platos	62
14.2	Fotos Menú.....	67
15	Referencias Bibliográficas	69

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Receta estándar Ceviche de Palmito	43
Tabla 2: Receta estándar Ceviche de Palmito Sub-receta Chips verde.....	43
Tabla 3: Receta estándar Bisque de Camarones	44
Tabla 4: Receta estándar Bisque de Camarones Sub-receta Tostada.....	44
Tabla 5: Receta estándar Tataki de Atún	45
Tabla 6: Receta estándar Tataki de Atún Sub-receta Salsa de Soja	45
Tabla 7: Receta estándar Tataki de Atún Sub-receta Ensalada.....	45
Tabla 8: Receta estándar Tataki de Atún Sub-receta Vinagreta	46
Tabla 9: Receta estándar Chillipoppers.....	47
Tabla 10: Receta estándar Chillipoppers Sub-receta Mayonesa de Chipotle.....	47
Tabla 11: Receta estándar Taquitos de Lechón	48
Tabla 12: Receta estándar Taquitos de Lechón Sub-receta Lechón al Vacío.....	48
Tabla 13: Receta estándar Taquitos de Lechón Sub-receta Guacamole.....	48
Tabla 14: Receta estándar Burrata.....	49
Tabla 15: Receta estándar Burrata Sub-receta Pesto	49
Tabla 16: Receta estándar Chopped Salad.....	50
Tabla 17: Receta estándar Chopped Salad Sub-receta Pollo	50
Tabla 18: Receta estándar Chopped Salad Sub-receta Vinagreta.....	50
Tabla 19: Receta estándar Chopped Salad Sub-receta Cebolla Caramelizada	51
Tabla 20: Receta estándar Ensalada Cesar de Camarón	52
Tabla 21: Receta estándar Ensalada Cesar de Camarón Sub-receta Aderezo Cesar	52
Tabla 22: Receta estándar Ensalada Cesar de Camarón Sub-receta Masa Tempura	52
Tabla 23: Receta estándar Salmón en Costra de Ajonjolí Negro	53
Tabla 24: Receta estándar Salmón en Costra de Ajonjolí Negro Sub-receta Holandesa.....	53
Tabla 25: Receta estándar Ossobucco de Ternera.....	54
Tabla 26: Receta estándar Ossobucco de Ternera Sub-receta Gnoccis.....	54
Tabla 27: Receta estándar Ossobucco de Ternera Sub-receta Canilla de Ternera.....	54
Tabla 28: Receta estándar Curry Rojo.....	55
Tabla 29: Receta estándar Curry Rojo Sub-receta Pollo	55
Tabla 30: Receta estándar Curry Rojo Sub-receta Salsa Curry Coco.....	55
Tabla 31: Receta estándar Curry Rojo Sub-receta Arroz Basmati.....	56
Tabla 32: Receta estándar Choco Chip.....	57
Tabla 33: Receta estándar Cheesecake Oreo	57
Tabla 34: Costo Teórico Ztudio.....	58
Tabla 35: Cálculos de Utilidad teórica	58
Tabla 36: Food Cost Teórico	58
Tabla 37: Costo Real Ztudio.....	59
Tabla 38: Calculo de utilidad real	59
Tabla 39: Food Cost Real	59
Tabla 40: Resumen de Ventas y Utilidad.....	60

ÍNDICE DE FIGURAS

Ilustración 1: Ceviche de Palmito	62
Ilustración 2: Tataki de Atún Rojo	62
Ilustración 3: Bisque de Camarones	62
Ilustración 4: Chillipoppers.....	63
Ilustración 5: Taquitos de Lechón	63
Ilustración 6: Burrata.....	63
Ilustración 7: Chopped Salad.....	64
Ilustración 8: Ensalada Cesar de Camarón	64
Ilustración 9: Salmon en Costra de Ajonjolí Negro	64
Ilustración 10: Ossobucco de Ternera.....	65
Ilustración 11: Curry Rojo.....	65
Ilustración 12: Cheesecake de Oreo.....	65
Ilustración 13: Chocochip	66
Ilustración 14: Diseño del Menú	67
Ilustración 15: Diseño del Menú 2	68

1 INTRODUCCIÓN

Casa Cor es una franquicia de origen Brasileño es considerada la mayor muestra de diseño dentro de Latino América y únicamente compite a nivel mundial con el salón internación del mueble en Milán, el concepto de esta exposición es respetar las estructuras originales de cada locación donde esté presente y mejorarlas, en Ecuador el lugar seleccionado para la exposición fue villa Helvetia una mansión patrimonial creada y bautizada con este nombre por su creador el arquitecto suizo Francisco Durini (Balarezo, 2014), fueron muchos los trabajos realizados para devolverle la majestuosidad a este sitio pero tras 6 meses de arduo trabajo se logró el objetivo y la muestra estuvo lista para su inauguración. Esta muestra ha estado presente en muchos países a nivel de Latino America algunos de estos son: Bolivia, Chile, Panamá, Perú, y Uruguay (Alvarado, 2015).

Por otro parte también debemos hablar del grupo Z Restaurants, dentro de este grupo tenemos al muy prestigioso ZAZU tanto a nivel nacional como internacional ha ganado mucho renombre por su calidad e innovación, la mente detrás de tan prestigioso restaurante es Jan Niedrau, de origen Alemán actualmente y hacía más de una década reside en Ecuador, llevando a cabo su sueño ya ha abierto cinco restaurantes con diferentes conceptos dentro de esta marca tenemos a: ZINC, ZAO, ZUNI y Zfood (Arango, 2015).

El trabajo en el restaurante Ztudio se dieron durante el periodo de un mes, este estuvo comprendiendo entre los meses de septiembre y octubre del 2015, este restaurante fue creado por el grupo Z Restaurants y la Universidad San Francisco de Quito fue llamada para colaborar con la ejecución del proyecto en Casa Cor Ecuador edición 2015. Dicha exposición es considerada la más importante en cuanto a arquitectura, decoración y diseño dentro de América y a nivel global la segunda únicamente superada por la llevada a cabo en Milán (Alvarado, 2015).

En el presente trabajo de titulación hablaremos de cómo fue la experiencia durante el mes de funcionamiento del Ztudio, dentro de esta experiencia estará un análisis tanto administrativo como creativo del menú, es por ello que hablaremos de un estudio de factibilidad en el cual veremos diferentes factores que influenciaban al restaurante, luego pasaremos a la parte de creación del menú en el cual estarán los platos, su origen y respectivamente su ejecución.

En la parte del menú tenemos que tener en cuenta que es producto de una fusión de gastronomías no podemos tomarlo como una única gastronomía sin influencias de otras, esto es el resultado del intento de brindar una buena experiencia a los consumidores, el poder probar un menú que guarda en él mismo una mezcla tan amplia de técnicas y productos resulta interesante para el paladar del consumidor, en el desarrollo vamos a poder ver cómo están presente gastronomías tan variadas como la india de la francesa o la gastronomía Italiana de la Japonesa.

Esta experiencia resulto muy relevante ya que pude aplicar mis conocimientos dentro de un ambiente real en el cual el contacto con el cliente era cotidiano. Siempre se debía mantener un estándar para sacar un producto de calidad y dejar en alto el nombre de la Universidad San Francisco de Quito.

El presente trabajo de titulación va a tener un porcentaje de similitud con el de Juan Esteban Viteri con código de estudiante número 00108507, por motivo que las pasantías fueron compartidas por lo tanto anexos como: recetas estándar, ventas, inventarios o costos reales y teórico más ciertas experiencias pueden coincidir en cierto grado.

2 JUSTIFICACIÓN

Tema:

Análisis del trabajo Casa Cor 2015, Restaurante Ztudio

Objetivo General:

Realizar un análisis del trabajo llevado a cabo en Ztudio para sacar conclusiones acerca de la ejecución de esta colaboración entre la Universidad San Francisco de Quito y el grupo Z Restaurants

Objetivo Específico:

- Analizar la factibilidad de este proyecto mediante la consulta de fuentes bibliográficas más experiencias y observaciones personales
- Explicar el menú desde una perspectiva de origen y ejecución, se realizar este objetivo mediante la elaboración de recetas estándar más la respectiva explicación de las gastronomías que dieron origen a cada plato
- Examinar la parte contable de Ztudio 2015 mediante la comparación de costo real versus teórico

3 Concepto del Restaurante

Ubicación: Calle Luis Cordero E2 – 12 y Ulpiano Páez a una cuadra de la Av. 10 de Agosto

Mercado Objetivo: hombres y mujeres interesados en la decoración, diseño y arquitectura que sean atraídos por el concepto de Casa Cor, desde 20 años en adelante

Tipo: casual

Capacidad: 33 pax

EL concepto de Ztudio es la estimulación de todos los sentidos mediante una experiencia gastronómica excepcional más una motivación visual en la arquitectura y diseño del lugar. Combinando la estimulación de todos los sentidos se brinda una experiencia nueva al cliente. El servicio del restaurante es a la mesa puede que el tipo del restaurante sea casual pero no por eso la atención fue mala, se cuidó los detalles tanto de servicio como de preparación de los platos hasta en el mínimo detalles.

En el menú los sabores se destacaron, la fusión de las diversas gastronomías dio como origen un menú balanceado y con mucho cuerpo, el menú tenía contrastes como el del ceviche de palmito que resultaba una entrada bastante suave a comparación de los taquitos de lechón que eran más fuerte y con un gran sabor.

El target que se perseguía con este restaurante era el mismo que Casa Cor logro captar con su exposición, un público ávido de tendencias en cuanto a diseño, decoración y arquitectura, este target es muy riguroso en el momento de dar una opinión sobre un servicio solicitado, por lo tanto Ztudio tuvo que llenar y supera sus expectativas.

Para seguir con la tendencia de Casa Cor lo platos tuvieron que seguir la tendencia de la decoración y armonía en cada montaje, esto se logró mediante el uso de montajes limpios más ayudas decorativas como crocantes de tubérculo o el uso de berros y demás brotes.

4 ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

4.1 Entorno macroeconómico

4.1.1 Fuerza *política*.

Dentro del análisis de esta fuerza vamos a topar temas como la estabilidad política del país durante los últimos años, tendencia política y las relaciones internacionales que ha mantenido el Ecuador. Antes del actual presidente de la república Rafael Correa Delgado existió un periodo de inestabilidad política. Correa toma el poder del Ecuador en el año 2006 luego de haber ganado un proceso de elecciones democráticas (Moreira, 2012), desde la fecha hasta la actualidad él ha mantenido el poder, esta estabilidad ha sido buena para la proliferación de negocios y emprendimientos como lo fue Ztudio.

Tendencia Política en esta zona podemos ver como Alianza País el partido del actual presidente toma el poder de todas las instituciones e instituye una nueva tendencia política conocida como el socialismo del siglo XXI, esta tendencia afecta principalmente a los negocios de alimentos y bebidas en la formación de la asamblea constituyente en 2008, dicha asamblea empieza con la creación de una nueva constitución para pasar a cambiar proyectos de leyes en periodos de tiempo cada vez menores, esto genera en el país inestabilidad jurídica y si bien el presidente se ha mantenido la variación de las leyes limita el crecimiento de la industria de la hospitalidad.

Dentro de las Relaciones internacionales antes de la actual crisis por la caída del valor del petróleo, estas eran mejores con los vecinos países como Colombia y Perú, la aplicación de salvaguardas para la protección de la producción nacional han dificultado el intercambio comercial con los vecinos países además de intercambios comerciales a nivel internacional, esto afecta a nuestra industria porque los insumos para la elaboración de diversos menús cada vez son más difíciles de conseguir, por lo tanto esto repercute en la utilidad y como resultado se carga el costo directamente al cliente.

4.1.2 *Fuerza Económica.*

El principal producto de exportación del Ecuador es el petróleo como el precio de venta de este cayo, la economía del país también lo hizo, podemos ver esta caída en la disminución de la tasa de crecimiento del país que paso de 3,8% en 2014 a 1,9 para 2015 (Banco Central, 2015). Otro factor a tomar en cuenta para valorar la situación económica del país durante el 2015 es la tasa de inflación esta estuvo en enero en un 3,53% y termino el año con un 3,38%, entender esta variación en la inflación es importante ya que afecta directamente a la compra de inventario de la industria de alimentos y bebidas.

4.1.3 *Fuerza Social y Tecnológica.*

En el mundo actual los consumidores exigen un mejor servicio en cada ocasión es por ello que cada vez más se está cuidando los detalles en cuanto a servicio especialmente en el segmento de mercado en el cual Ztudio entro, esta exigencia de los consumidores es alentada por el uso de la tecnología, ya que mediante el uso de diferentes medios como redes sociales o paginas como trip Advisor el cliente puede rápidamente saber las reseñas de cada sitio y crear una expectativa y si esta no se cumple el servicio abra fracasado.

No hay que negar el poder de la tecnología en cuanto al marketing que se puede lograr mediante esta, es casi imposible imaginar un negocio en la actualidad que pueda funcionar sin una página web o una página en redes sociales ya que si no te encuentras dentro del internet la gente no puede encontrarte y así es como estas perdiendo un gran segmento de mercado por el simple hecho de no promocionarte por estos medios.

4.1.4 *Fuerza del Entorno.*

Dentro de lo que vamos analizar para el entorno podemos ver que según el INEC el 35% de la población de Quito nació fuera del este canto, también que el promedio de edad de los habitantes de quito es de 25,2 años, target que buscamos para el Ztudio es uno desde

los 20 años por lo tanto el promedio de edad de Quito nos favorece, también vemos que el nivel de analfabetismo de Quito es de tan solo 3% está por debajo de la media a nivel nacional es importante este punto ya que el target del restaurante va encaminado a personas con cierto grado de educación (Villacís, 2015).

4.1.5 Fuerza Legislativa.

Según el INEC el 21,8 de la población económicamente activa participa en actividades dentro de la industria de alimentos y bebidas esto quiere decir que nuestra industria tiene una enorme participación dentro del mercado laboral, no solo por el empleo directo también por la creación de empleo secundario como por ejemplo el de los proveedores de la industria. Durante el 2014 se aprobó la Ley de Justicia Laboral y Reconocimiento del Trabajo en el Hogar, esta reforma en materia laboral trajo cambios como la eliminación del contrato a plazo fijo y cambio el periodo de prueba a 90 días, estos son los que más afectan a nuestra industria ya que los negocios sienten temor de contratar alguien y comprometerse con todo lo que pide la ley para cada colaborador del negocio.

4.2 Análisis del sitio

4.2.1 Localización.

El estudio estuvo localizado en la calle Luis Cordero y Ulpiano Páez. Estas calles están a una cuadra de la avenida 10 de Agosto, en la parte trasera de villa Helvetia que es el lugar donde se llevó a cabo Casa Cor.

4.2.2 Acceso y visibilidad.

La zona es de fácil acceso tanto en transporte público como privado, en la avenida 10 de Agosto el sistema de trole bus está presente y muchos de los buses de Quito pasan por la Avenida Cristóbal Colon que está a una cuadra, el problema con el transporte

privado es el parqueo ya que no se dispone de un lugar cercano es por ello que casa cor ha instituido un programa de ballet parking gratuito. En la parte de acceso el restaurante está muy bien pero en la parte de visibilidad no ya que esta atrás de la casa y al no tener publicidad pasa desapercibida, también al estar en una calle transversa a una principal casi nadie sabe que se está llevando a cabo en el sitio.

4.3 Situación legal y regulaciones municipales aplicables

Al igual que cualquier negocio para su funcionamiento dentro de la ley el Ztudio necesito de un proceso de regulación, dentro de este se necesitó de:

- Patente municipal
- Certificado del medio Ambiente
- Licencia única de actividades Económicas Metropolitana
- Registro de Turismo
- Permiso de Funcionamiento del ministerio de Salud

4.4 Generadores de demanda

Ztudio está directamente relacionado con la muestra de Casa Cor por lo tanto esta es la primera fuente generadora de demanda, esperamos tener más clientes durante la tarde ya que es aquí cuando la gente va mucho más a la exposición, también al ser un restaurante en colaboración con el grupo Z su prestigio y clientela también pueden ser posibles clientes de este nuevo restaurante.

4.5 Competencia primaria

Dentro de la zona no tenemos competencia directa al target que nosotros perseguimos, existen restaurantes cerca pero ninguno como Ztudio, mucho de los restaurantes cercanos solo se dedican a almuerzos para los ejecutivos de la zona.

4.6 Competencia secundaria

Para posibles competencia secundaria tomamos en cuenta restaurantes de la misma gama y con el mismo tipo de servicio, que brinde un producto de calidad dentro de estos podemos encontrar a: URKO, NUEMA, ZAZU, CARMINE, CHEZ JEROME, MARCUS y LUA. Tomo estos como competencia secundaria por su amplia clientela y menús innovadores.

4.7 Resultados

La propuesta de Ztudio es buena combina un estilo único con buenos sabores, la situación del país esta delicada pero aun así se puede ver futuro en el target que perseguimos, el proyecto y su propuesta es viable no existe competencia directa o primaria más a un nivel de competencia secundaria la tenemos con restaurantes muy buenos como URKO o ZAZU de la misma cadena del grupo Z, todos ellos tienen su trayectoria y respectiva clientela pero nosotros confiamos en nuestra propuesta.

5 Diseño y arquitectura

5.1 Descripción de la cocina

La cocina tuvo 32 metros cuadrados, trabajamos con dos cocinas de inducción un horno de apoyo, una freidora y una nevera. Para el trabajo diario tuvimos una mesa de apoyo central para el montaje de los platos, el servicio entraba y salía por la misma puerta finalmente la cocina estaba directamente conectada con el área de bodega.

5.2 Descripción de salón y barra

El salón y el área de la barra tenían en conjunto un área total de 120 metros cuadrados, para el servicio se contaba con 5 mesas de 4 puestos y una grande de 8 esto da un total de capacidad de 28 pax más los 5 puestos disponibles en la barra que dan un total de 33 pax en todo el restaurante.

5.3 Área de bodega

La bodega como ya lo mencionamos estaba próxima a la cocina tenía 10 metros cuadrados, en este lugar se guardaba cerveza para el bar y una nevera extra para guardar inventario de la cocina.

6 Soporte Histórico

6.1 Gastronomía Francesa

Como todos sabemos la gastronomía de Francia ocupa un lugar privilegiado dentro del mundo de la gastronomía muchos de los preceptos básicos de esta gastronomía han sido adaptados para la gastronomía mundial, por ejemplo el uso de las salsas y claro las salsas madres. Si hablamos de la gastronomía de Francia se debe resaltar el refinamiento de esta cocina y la variedad como diversidad de recetas que tenemos; este es el resultado de un proceso de unificación de esta nación a lo largo de la historia y claro sus acontecimientos sociales como la independencia que permitió la creación de los restaurantes como los conocemos hoy en día. Dentro de esta gastronomía tenemos chef tan importante como: Escoffier, Carême, Bocuse, Ducasse, Bras, Savoy o Robuchon (Monroy, 2002).

6.2 Gastronomía Latino Americana

No podemos clasificar toda la cocina de Latinoamérica dentro de un solo grupo ya que al igual que existen elemento en común como ingredientes la técnica y platos que se elaboran con estos son muy diferentes de pueblo a pueblo. Aunque no podemos clasificar todas las cocinas en un solo grupo, podemos resaltar que toda cocina de Latinoamérica puede ser dividida en dos partes, la herencia prehispánica y posteriormente la cocina nacida por el sincretismo entre la gastronomía de los conquistadores y los pueblos aborígenes de cada lugar de Latinoamérica. Podemos caracterizar a estas gastronomías por el uso de muchas especias y colores en sus presentaciones (Long, 2003).

6.3 Gastronomía Japonesa

Al pensar en gastronomía japonesa lo primero que se viene a la cabeza es el sushi este ha sido el mejor embajador de esta cocina y en si tiene muchos de los principios de la cocina japonesa, por ejemplo: tiene color, cuidado en la presentación, contrastes en los

sabores y técnicas delicadas y precisas de ejecución del plato. La gastronomía actual de Japón es el resultado de varias fusiones de altas cocinas tradicionales como por ejemplo la cocina kaiseki, esta fue creada durante el credo Zen, en esta cocina típica se tiene mucho cuidado de la presentaciones, por lo tanto las raciones son pequeñas y se tiene mucho cuidado con la técnica de presentaciones. Otra de la cocina que participan en la actual fusión de la cocina japonés es la cocina Shojin Ryori, en esta cocina las normas de preparación con la presentación tiene que tener cierto orden y ritual, por ejemplo en cada plato se debe tener 5 técnicas de preparación: cocción, parilla, vapor, fritura y aderezo con vinagreta. También cada plato debe tener 5 colores básicos y 5 sabores. Otra cocina extranjera que está presente en la gastronomía japonesa es la china con sus platillos como: gyoza, shumai, wakisiba o ramen (Ospina, 2005).

6.4 Gastronomía Mexicana

La gastronomía mexicana es el resultado de una suma de técnicas y recetas tanto mesoamericanas como hispánicas, existen muchas regiones en México y cada una tiene sus respectivas técnicas y recetas que se han adaptado a los productos disponibles de cada región, por ejemplo en Tlaxcala tenemos el mixiote de cordero que se adapta a la gran disponibilidad de maguey y cordero en la zona, también en esta zona se puede ver la historia de su pueblo en sus platos durante la invasión azteca este pueblo se resistió y como resultado tuvo un bloqueo económico, ellos tuvieron que desarrollar su cocina con los productos que tenían en la zona (Kennedy, 2011). Gracias a la variedad de esta cocina y su gran sabor ha sido declarada patrimonio intangible de la humanidad, entre los ingredientes de esta cocina tenemos: frijoles, maíz, chiles, tomates, hierbas, insectos, gran variedad de condimentos y proteínas diversas como huevos de insecto.

6.5 Gastronomía Italiana

Día a día la gastronomía italiana es cada vez más practicada a nivel mundial, tenemos platos tan célebres en esta gastronomía como: pizza, pasta o risotto que son reproducidos y disfrutados en todo el mundo. En cada zona del país la gastronomía difiere y tiene sus propios tonos y matices, a pesar de que existen ingredientes comunes como: pastas o pescados también cada región se diferencia por la elaboración de productos únicos como: quesos, curados o vinos dependiendo de la región, los procedimientos cambian y por ende el sabor (Martinez, 1995).

6.6 Gastronomía India

La gastronomía de la india se ha enriquecido gracias a los colonos y pueblos que se han sumado a esta nación, al igual que la vida en la india la comida también está cargada de un fuerte componente religioso, así es como las especias y verduras se usan tanto con un fin religioso y nutricional. Entre los ingredientes más representativos de esta cocina tenemos el arroz este se usa a lo largo del territorio para acompañar los diferentes tipos de guisos, otros ingredientes típicos de esta gastronomía son las especias entre las muchas que se usan tenemos principalmente a: cúrcuma, jengibre, coriandro, cilantro, comino, canela, clavo de olor, azafrán entre otras. El uso de las especias es tan difundido ya que cada casa tiene su preparación de especias para la elaboración de los curris (Green, 2007).

6.7 Gastronomía de Norte América

La gastronomía de Estados Unidos o Norte América es difícil de describir ya que no existe una propia fácilmente visible, se podría decir que la gastronomía típica de esta región es la de los indios que vivían en los territorios de Estados Unidos antes de la llegada de los colonos pero si pensamos de esta forma estamos dejando de lado la gran variedad que actualmente tiene esta gastronomía, mucha gente piensa solamente en la parte de fast food cuando se nombra la gastronomía de Estados Unidos pero esta no es la única, la gran

migración que recibió este país por parte de europeos dejó en las raíces de la gastronomía una gran diversidad y está más tarde enriquecida por la gastronomía africana, de los esclavos principalmente en Luisiana, dio como resultado una gran diversidad a lo largo de todo el país, podemos ver así la cocina cajún como un representante de esta fusión, entre algunos platos representativos tenemos: gumbo, fried chicken, chicago-style pizza, pecan pie, entre otros platos (Wilson, 1999).

7 Metodología

Para el presente trabajo se realizó una investigación descriptiva y sensorial ya que era el modelo que más conveniente para el tema y la información procesada a lo largo del trabajo. Para la elaboración del menú nos basamos en las ideas de otro chef pero nosotros le dimos nuestro conocimiento e interpretación para obtener el mejor resultado tanto en sabor como en presentación. Teníamos permiso para reemplazar cualquier ingrediente faltante con la mejor opción disponible.

8 Recursos Empleados

8.1 Servicio del menú

Para servir el menú necesitamos de meseros tanto del grupo Z, como estudiantes de la clase de servicio y protocolo de la universidad. El personal necesario para cada servicio era una persona en la barra, tres meseros en el salón y tres cocineros, un grupo de siete personas eran suficientes para sacar el menú. Algunos platos necesitaban de especial cuidado para que lleguen con las presentaciones bien, como por ejemplo: el bisque o la burrata, el bisque se terminaba de montar en la mesa con la ayuda de una tetera para el caldo.

8.2 Vajilla utilizada

Dentro del menú entre entradas, platos fuertes y postres teníamos un total de trece opciones. Para el montaje de estos utilizamos un total de 6 platos diferente, teníamos:

- Tazón sopero 11 ½ onzas (Burrata, Chopped Salad, Ossobucco)
- Sombrero de 10 onzas (Bisque, Ceviche de Palmito)
- Plato de 27 centímetros de cerámica gris (Salmon ajonjolí negro, Cheesecake oreo)
- Plato oval de 30,4 cm (Ensalada cesar, Tataki, Chillipoppers)
- Plato de 24 centímetros con textura ondulada (chocochip)
- Plato blanco de 30 cm (Curry Rojo)
- Bandeja rectangular 24 centímetros (Taquitos de lechos)

9 Menú Propuesto

9.1 Entradas

9.1.1 Ceviche de Palmito

Historia:

El ceviche es un plato presente en la gastronomía de toda Latino América, a ciencia cierta no se puede afirmar un lugar para su origen, pero si se puede afirmar que es originario de las costas del pacifico por su constitución, muchos platos dentro de esta zona son elaborados con pescados y mariscos a base de cocción con cítricos. El ceviche puede utilizar el jugo de una fruta cítrica tanto como elemento de cocción como elemento de sabor, en la segunda opción la proteína es sometida a una cocción previa y luego el cítrico le brinda su sabor. Las proteínas más usadas para este plato son mariscos y pescados como: langostas, camarones, conchas, langostinos, ostras, lenguado, merluza o corvina. El ceviche de palmito es una variante de la técnica el producto al ya venir preparado solo usa el elemento cítrico como saborizante, es un variante para un público vegetariano.

Procedimiento:

- Laminar el palmito y reservarlo en agua para evitar oxidación.
- Realizar julianas de paiteña, lavar la cebolla y posteriormente reservarla en agua.
- Para la elaboración del caldo base del cebiche empezamos rallando el tomate, luego agregamos jugo de limón y naranja, agregamos cilantro las cebollas en juliana y terminamos con salsa de tomate y mostaza finalmente rectificamos sabores.
- Para el montaje el caldo va de base y creamos un domo de palmito, agregamos los chips de verde o lo enviamos aparte.

9.1.2 Tataki de Atún Rojo

Historia:

El Tataki es de origen japonés, su significado apilar y distribuir. Este extraño significado encuentra explicación en la ausencia de hornos dentro de las casas típicas de Japón, una vez que se compraba la carne que típicamente se vendía en tiras estas eran cocinadas luego de pegarle para ablandarla sobre una superficie caliente, los pedazos de carne enteros también eran sometidos a esta técnica de cocción por lo tanto terminaba con un buen sellado pero en el centro siempre quedan crudos se recurrió a servirlos junto con salsas cítricas para lograr cierto grado de cocción en el centro de la pieza de proteína.

Procedimiento:

- Primero se sella el atún con la técnica sauté
- La salsa con la cual se acompañara al atún tiene, mango, col, brotes de soya y berros, agregamos todos estos ingredientes en un bowl y los mezclamos.
- Una vez que hemos dejado reposar al atún pasamos a cortarlo y montarlo.
- Ponemos la salsa arriba del atún cerciorándonos que el todo quede cubierto.
- Elaboramos una emulsión de aceite con salsa de soja y comino.
- Por último, colocamos esta emulsión encima del atún y está listo para servirlo.

9.1.3 Bisque de Camarones

Historia:

El Bisque es una sopa o crema elaborada de pescado o marisco es de origen francés. El nombre bisque proviene de bis cuite que hace referencia a doble cocción. En el pasado el bisque podía ser elaborado de diversas proteínas como aves o mariscos más un potaje pero con el tiempo solo se decidió hacerlo con crustáceos y así surge el bisque que conocemos hoy en día.

Procedimiento:

- Empezamos elaborando una salsa americana, con cabezas de camarón junto con un mirepoix, flambeamos con brandy la salsa y desglasamos con vino blanco. Para finalizar la salsa agregamos pasta de tomate y agua luego dejamos reducir.
- Para la elaboración del bisque ponemos en una olla crema de leche más salsa americana y dejamos reducir luego rectificamos sabores.
- Salteamos los camarones y montamos el plato junto con apio y tostadas, también agregamos unas hojas de naranja.
- La sopa se lleva aparte en una jarra y se la sirve en la mesa.

9.1.4 Chilli Poppers**Historia:**

Los chillipoppers tienen origen mexicano es una interpretación de un plato clásico de esta gastronomía, el plato en el cual se basa son los chiles rellenos este plato data del siglo XVIII se origina de la mezcla de dos culturas que son la española y la maya, gracias a la independencia mexicana se conmemora esta fecha con la elaboración de un plato que tenga los colores de la bandera del país, para reflejar estos colores en el plato se usaron ingredientes como: jalapeños, chiles rojos y salsa de nueces para reflejar el color blanco en el plato.

Procedimiento:

- Primero blanqueamos los ajís de esta forma pierde un poco el picante.
- Para el relleno usamos queso mozzarella.
- Envolvemos el chile relleno con masa de wantan.
- Para reservarlos los congelamos con suficiente maicena para que no se peguen.
- Para la salsa de chipotle mezclamos miel, mayonesa de chipotle.
- Para el servicio freímos los chiles y ponemos suficiente mayonesa en casa shot.

9.1.5 Taquitos de Lechón

Historia:

Los taquitos de lechón están basados en las flautas mexicanas. Este plato utiliza proteínas como cerdo o res que no eran conocidos en América hasta la conquista española. En México el maíz es de gran importancia ya que constituye una gran parte de su dieta, desde el inicio el maíz ha sido considerado sagrado con este se han elaborado platos variados de la gastronomía mexicana uno de sus usos es la elaboración de las tortillas de maíz estas eran rellenas con ingredientes varios y con el tiempo y más el sincretismo de las dos culturas tanto española como maya nace la actual variedad de platos como: flautas, tacos, enchiladas entre otros.

Procedimiento:

- Cortar el lechón para luego empacarlo al vacío, empacamos cada pieza del lechón con suficiente manteca de cerdo y sal.
- Utilizamos cocción sous vide usando un termocirculador a 70 °C durante 12 horas.
- Realizamos un guacamole con: aguacate, cebolla paiteña, tomate, cilantro y limón, dejamos la pepa del aguacate en la mezcla y lo reservamos para el servicio.
- Para el relleno del taco tenemos que deshilar el lechón.
- Mezclamos el lechón deshilado con mayonesa de chipotle.
- Rellenamos bien apretado en una tortilla de maíz el lechón, con ayuda de un palillo de dientes lo sostenemos, para reservarlo lo congelamos.
- Para el servicio freímos el taco, lo dejamos enfriar un poco y lo cortamos en porciones, lo servimos con mayonesa de chipotle y guacamole.

9.1.6 Burrata

Historia:

La Burrata es un queso esférico que mezcla texturas tiene dos texturas la exterior firme y fuerte y el interior cremoso, es un tipo de mozzarella el origen de este queso se remonta a la introducción del búfalo de agua en Italia alrededor del siglo VI, este vino desde Asia. La Burrata aparece en 1920 en Puglia, este tipo de queso se usa para ensalada y servido como antipasto, nos basamos en este punto para la elaboración el plato.

Procedimiento:

- Cortamos la Burrata en 4 pedazos uniformes.
- Para la elaboración el pesto primero blanqueamos las hojas de albahaca y posteriormente la licuamos y agregamos nueces y queso parmesano, rectificamos sabores.
- Agregamos pesto a la Burrata para darle sabor.
- Cortamos en dados pequeños los tomates del huerto
- Para el montaje usamos hojas de rúcula, tomate del huerto y nueces utilizamos más pesto como aderezo para esta ensalada. Finalmente montamos la Burrata con esta ensalada en el medio.

9.2 Platos Fuertes

9.2.1 Chopped Salad

Historia:

Sin duda dentro de las ensaladas la variación de las Chopped Salad abre una ventana a la innovación una gran variedad de ingredientes se pueden mezclar para dar como resultado un gran sabor, tal vez por esta versatilidad en la ejecución de la receta es que es tan popular dentro de los Estado Unidos. Para este plato el punto de partida fue la Cobb Salad de Brown Derby en Hollywood. En este restaurante el origen se los disputan entre el jefe de cocina Robert Kreis o el dueño del restaurante Robert Howard Cobb. Dentro de la versión de Kreis el creó esta ensalada en la apertura del restaurante y la nombro así en honor al dueño Robert Cobb, en la versión de Cobb él luego de un día largo de trabajo entro a la cocina y se preparó una ensalada con las sobras de la cocina más un aderezo francés y un poco de tocino. Sin importar cuál de estas dos versiones sea la verdadera la ensalada en su origen tenía: Huevo, aguacate, pollo, tomate, cebolla, tocino, queso azul, lechuga más un aderezo de vino tinto (Powell, 2011).

Procedimiento:

- Empezamos por freír en un sartén los muslos de pollo previamente salpimentados, una vez listos los reservamos por 10 minutos antes de picarlos en dados pequeños.
- Siguiendo el siguiente paso cortar la cebolla paiteña en dados medianos y caramelizarla luego reservarla.
- Cocinar un huevo durante 12 minutos y reservar hasta que se enfríe, posteriormente picarlo en dados pequeños.
- Blanquear los espárragos y cortar en Paysanne.
- Para el aderezo mezclar aceite de oliva con mostaza Dijon, agregar sal al gusto.

- Antes de mezclar todos los ingredientes con el aderezo primero picar el tomate y el queso mozzarella.
- Una vez listos todos los ingredientes agregar en un recipiente hondo una cuchara de aderezo luego los berros y lechugas, posteriormente todos los ingredientes y agregar aderezo a gusto, se finaliza la receta con el tocino.

9.2.2 Ensalada Cesar de Camarón

Historia:

La ensalada Cesar es de origen mexicano exactamente de la ciudad de Tijuana, a pesar de creencias de orígenes Europeos de esta ensalada no hay tal origen. Su creador fue César Cardini, en la receta original la lechuga romana se presenta cortada en forma de barca y es bañada por un aderezo que contiene: anchoas, ajo, salsa inglesa, limón sutil, vinagre de manzana, para acompañar la ensalada se usa: crutones y queso parmesano (Goligorsky, 2008).

Procedimiento:

- Para realizar el aderezo cesar empezamos con la elaboración de una mayonesa, 1 huevo y soltamos el aceite en un chorro fino hasta que emulsione, luego agregamos las anchoas y el queso parmesano finalmente terminamos con sal al gusto, se debe tener cuidado en que se corte la emulsión.
- Para los crutones partimos de un molde de pan y lo cortamos en dados pequeños, extendemos los dados en una lata de horno y le agregamos aceite de oliva, orégano y sal al gusto. Lo dejamos en el horno a 180 grados durante 5 minutos y les damos la vuelta.
- Preparamos las lechugas romanas desinfectándolas y cortándolas en forma de barca una parte y otra en chiffonnade, las reservamos.

- Preparamos la masa tempura y rebozamos los camarones hasta dejarlos bien cubiertos. Pasamos a freírlos y los reservamos.
- Mezclamos la lechuga con el aderezo Cesar una vez que todas las lechugas tengan aderezo agregamos crutones y mezclamos ligeramente, montamos el plato y lo terminamos con queso parmesano.

9.2.3 Salmón en Costra de Ajonjolí Negro

Historia:

El salmón es una proteína muy noble en la elaboración de un plato se tiene que respetar mucho su cocción para lograr el mejor resultado, dentro de este plato esta una salsa clásica de la cocina la salsa holandesa esta es de origen francés, su origen hace referencia a Holanda ya que se basó en una salsa de la cocina de este país que fue la salsa Isigny, el balance de esta salsa la hace ideal para acompañar tanto platos con pescado o mariscos, otro clásico acompañamiento es sobre las verduras gratinadas (Gosset, 2012). El salmón se ubica alrededor de los océanos y mares del mundo, necesitan de temperaturas frías y para procrear vuelven al río en el cual nacieron.

Procedimiento:

- Blanqueamos los espárragos y los cortamos posteriormente los reservamos.
- Para la salsa holandesa debemos primero clarificar mantequilla, una vez lista la mantequilla necesitamos un baño maría para realizar la emulsión de la salsa, colocamos 1 yema y con la ayuda de un batidor de mano empezamos a emulsionar dejamos que la mantequilla caiga suavemente y continuamos con el movimiento una vez emulsionada agregamos gotas de limón más pimienta y sal al gusto, la reservamos a temperatura ambiente.

- Salpimentamos el salmón y le damos una costra de ajonjolí negro, posteriormente usamos un sartén para sellarlo teniendo cuidado que no se nos pase el término.
- Salteamos los espárragos hasta que estén crujientes.
- Montamos el plato con la salsa holandesa más los espárragos como base. Sobre el salmón se agregara una pequeña ensalada de berros para dar altura al plato.

9.2.4 Ossobuco de Ternera

Historia:

El ossobuco u osso buco es un plato típico de la cocina italiana, la traducción de osso buco respectivamente significa hueso hueco, este nombre hace referencia al corte usado para este guiso que se obtiene del morcillo de ternera, este plato surge de Milán y se ha popularizado en todo el mundo (Luján, 1982). En resumen es un estofado utilizado para ablandar el tejido tan duro de los morcillos de la ternera, el estofado se lo realiza en una especie de braseado.

Procedimiento:

- El primera paso es rostizamos las verduras (Cebolla, zanahoria, apio, ajo, tomate) en el horno.
- Para la elaboración del ossobuco de ternera primero salpimentamos el corte para posteriormente sellarlo una vez listo pasamos a desglasar con vino tinto agregamos las verduras y dejamos reducir, posteriormente empacamos al vacío y lo dejamos en el termocirculador durante 72 horas a 60 °C.
- Luego pasamos a los gnocchi de papa, empezamos cocinando las papas con cascara una vez listas las pelamos y aplastamos, pasamos agregar la harina cernida, huevos, sal y nuez moscada, trabajamos la masa siempre con suficiente harina para que no se pegue en nuestras manos luego solo los hervimos durante un momento los que flotan ya están listos y reservamos para el servicio.
- Salteamos dos hojas de bok choy y terminamos con vino blanco.

- Salteamos ligeramente los gnocchis y terminamos con crema de leche.
- Servimos el ossobuco con gnocchis y bock choy

9.2.5 Curry Rojo

Historia:

La palabra curry es una palabra que en occidente la usamos para agrupar a muchos platos elaborados con una mezcla de especias que generalmente son picantes una más otras menos, esta mezcla de especias se han desarrollado en las cocinas asiáticas del este y sureste (Green, 2007). En india el curry es conocido como la masala esta es la mezcla típica de especias en cada casa para sus guisos y estofados. Dentro del curry en la parte del sudoeste de Asia tenemos a la cocina tailandesa en esta el curry rojo es muy usado para la elaboración de platos, los ingredientes en esta gastronomía para la elaboración de curry son: lima, jengibre azul, leche de coco y hierba luisa, a diferencia del curry indio el tailandés es mucho más aromático (Komiya, 2005), el curry tailandés es una interpretación del curry indio.

Procedimiento:

- Para la elaboración del curry rojo primero empezamos con la pechuga de pollo, limpiamos a la pechuga de pollo y la salpimentamos, la empacamos al vacío con mantequilla, ralladura de limón y un poco de ajo, la dejamos en el termocirculador durante 4 horas a 62°C
- Luego pasamos a elaborar la salsa con el curry rojo únicamente ponemos la pasta de curry en un sartén y la soltamos con leche de coco luego corregimos sabores a nuestro gusto con sal.
- Para el arroz basmati primero lo lavamos para quitarle un poco del almidón, luego lo ponemos en una olla desde agua fría con sal y especias como clavo de olor y pimienta

dulce, esperamos unos 15 minutos que se cocine y lo colamos luego bajamos la llama y esperamos que esté listo.

- Para el servicio regeneramos la pechuga de pollo sellamos y desglasamos con la salsa de curry, servimos con una ensalada de berros y una porción de arroz.

9.3 Postres

9.3.1 Cheesecake de Oreo

Historia:

Sin duda el cheesecake es uno de esos postres que al pensar en él nos evoca un lugar, sin vacilación es obvio que se pensaría que este postre tiene orígenes en la cocina americana pero de hecho este se remonta a varios años atrás de hecho miles, se tiene evidencia de este postre en el antiguo imperio griego esto se produce 4000 años antes de nuestra era, específicamente en la isla de Samos se tiene registro de la elaboración de este pastel de queso que era un alimento para los atletas que participaban en los juegos olímpico. Luego con la conquista de los romanos a Grecia esta receta pasa a los nuevos dirigentes del país y se esparce por toda Europa, los romanos conocían a este postre como pasticho, este postre empieza a tomar la forma que hoy conocemos desde inicio del siglo XVIII, llega a América de la mano de los colonos europeos pero no le agregan el queso crema hasta 1872 que este producto es creado por un pequeño fabricante en Nueva York (Regan, 2008). Aunque en Estados Unidos se usa el queso crema en Europa se utiliza quesos como el ricota y otros para dar la textura untuosa deseada.

Procedimiento:

- El presente postre no fue elaborado por nosotros ya que la inversión para un área de pastelería durante un mes en el restaurante no era rentable, así que lo tercerizamos del restaurante ZAZU.

9.3.2 Choco Chip

Historia:

La invención de las choco chips se dan en Massachusetts en el año de 1933 por parte de Ruth Graves Wakefield, ella crea esta receta en su hostel restaurante el Toll House Inn, la cocina de Ruth por su gran sabor fue reconocida en todo Estados Unidos, esta típica

receta americana se da a conocer en gran medida por el libro publicado por Ruth el Toll House Tried and True Recipes este sale al mercado en 1936, durante la segunda guerra mundial los soldados de Massachusetts comparten sus galletas con amigos en la trincheras y estas se hacen más conocidas aun, para la elaboración de la receta de estas galletas se utilizaba chocolate semi-dulce de Nestle, la fama de esta receta llevo a ser tanta que Nestle tuvo que negociar con Ruth para poder publicar su receta en las envolturas de sus chocolates semi-dulces, actualmente se mantiene esta presentación (Aracegy, 2010).

Procedimiento:

- Al igual que el cheesecake tampoco pudimos elaborar esta receta en el Ztudio ya que no disponíamos de un área de pastelería, también tercerizamos esta receta al restaurante Zazu.

10 Técnicas Culinarias Empleadas

Para la elaboración del menú se utilizaron diversas técnicas culinarias entre las cuales están, técnicas de cocción como de cortes entre algunas de las usadas tenemos a:

Blanquear desde agua hervida: Para realizar esta técnica correctamente el agua debe estar hirviendo al momento de introducir el producto, una vez que introducimos el producto dejamos que el agua hierva de nuevo y sacamos y enfriamos con hielos, el objetivo es mantener el color y destruir enzimas dañinas en vegetales.

Braseado: Para realizar el braseado se puede primero sellar la proteína o no, luego se agrega el líquido para la cocción, hay que tomar en cuenta que el líquido solo es una pequeña parte, el líquido que queda al final puede ser usado como salsa.

Saltear: se trata de cocinar rápidamente un producto en una pequeña cantidad de grasa, viene de la palabra francesa “Sauter” que quiere decir saltar.

Freír en grasa: El freír en grasa necesita que el producto se sumerja en grasa caliente, las ventajas de esta técnica son una absorción mínima de grasa, pérdida mínima de humedad del producto, un color dorado atractivo.

Asar al sartén: Esta técnica se parece a cocinar en la plancha, pero cambia en el uso de un sartén para saltear, la grasa se desecha según se va acumulando para lograr el resultado deseado.

Sous vide: Este método de cocción se basa en cocción del producto a baja temperatura durante largo periodos de tiempo, el producto se lo empaca al vacío con la ayuda de una funda de vacío y una empacadora, luego con un termocirculador se mantiene una temperatura baja en un medio líquido por un largo periodo de tiempo, con la ayuda de esta técnica se puede sacar lo mejor de cualquier producto, como por ejemplo de un malcorte de res se puede obtener uno con mejor textura.

Corte Juliana Fina: Las verduras se cortan en tiras delgadas de 1.5 mm X 1.5 mm x 1.5mm.

Corte Chiffonnade: En este corte la lechuga o lo que se quiera cortar termina como una juliana pero más gruesa.

Concasse: El tomate se corta en dados pequeños luego de quitarle la piel con la ayuda de agua hirviendo.

11 Equipos indispensables

Al igual que para cualquier trabajo en la elaboración del menú se necesitó diferentes herramientas sin la ayuda de esta no hubiera sido posible la ejecución tan perfecta del menú:

Estufa de inducción: Relativamente son un tipo nuevo de estufas, estas estufas no se calientan a sí mismas, calientan las bases de las ollas o sartenes, lo realizan gracias al magnetismo.

Horno convencional: Este horno opera únicamente con el aire caliente en un espacio cerrado son los más típicos, utilizamos este horno mayormente como apoyo para alentar platos.

Horno de microondas: Estos hornos agitan las moléculas de agua de los productos que se introducen en ellos mediante la creación de radiación. Sin este horno nos hubiésemos tardado mucho más en el montaje de algunos platos.

Freidora: El objetivo de este equipo es cocinar los alimentos en grasa caliente generalmente aceite especial para fritura, puede ser eléctrica o a gas, nosotros utilizábamos una a gas, era necesaria para platos como los taquitos.

Chuchillo: Generalmente el cuchillo es la herramienta más simple pero la que más se tarda en aprender a usar dentro de la cocina, el rango de tamaño de este va de 8 a 10 pulgadas, sin el uso de este no se hubiese logrado la ejecución del menú.

Tablas de picar: Para lograr una mayor velocidad con mayor seguridad se debe picar en un sitio seguro es así como el uso de las tablas de picar era necesario para nosotros.

Neveras: Las neveras mantenían nuestros productos a temperaturas recomendables para que no se dañaran de manera intempestiva.

12 Ejecución del menú

12.1 Recetas estándar

12.1.1 Ceviche de Palmito

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Ceviche Palmito						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite Girasol	1	Lt	\$ 2,89	\$ 2,89	0,03	\$ 0,0867
Cebolla paiteña	1	KG	\$ 1,20	\$ 1,20	0,1	\$ 0,1200
Áji Nacional	1	KG	\$ 1,20	\$ 1,20	0,1	\$ 0,1200
Chulpi	1	KG	\$ 2,28	\$ 2,28	0,02	\$ 0,0456
Mostaza	1	KG	\$ 1,85	\$ 1,85	0,075	\$ 0,1388
Palmito	0,8	KG	\$ 3,33	\$ 4,16	0,1	\$ 0,4163
Pimiento rojo	1	KG	\$ 2,10	\$ 2,10	0,01	\$ 0,0210
Chip platano verde	1	KG	\$ 0,89	\$ 0,89	0,025	\$ 0,0223
Sal	1	KG	\$ 0,68	\$ 0,68	0,01	\$ 0,0068
Salsa tomate	1	KG	\$ 1,80	\$ 1,80	0,03	\$ 0,0540
Tomate	1	KG	\$ 1,00	\$ 1,00	0,06	\$ 0,0600
						\$ 1,091
					1	\$1,09
					%	16,62%
					PRECIO VENTA	\$6,56
					PRECIO VENTA IVA	\$8,00

Tabla 1: Receta estándar Ceviche de Palmito

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Ceviche de Palmito - Chips verde						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite Girasol	1	Lt	\$ 2,89	\$ 2,89	0,1	\$ 0,29
Platano verde	1	KG	\$ 0,60	\$ 0,60	1	\$ 0,60
						\$ 0,89
					1	\$ 0,89

Tabla 2: Receta estándar Ceviche de Palmito Sub-receta Chips verde

12.1.2 Bisque de Camarones

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Bisque de Camarones						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite de Oliva	1	Lt	\$ 8,66	\$ 8,66	0,015	\$ 0,13
Aceite Girasol	1	Lt	\$ 2,89	\$ 2,89	0,01	\$ 0,03
Apio	1	KG	\$ 0,70	\$ 0,70	0,02	\$ 0,01
Camarones - bisque	1	KG	\$ 11,50	\$ 11,50	0,09	\$ 1,04
Crema de leche	1	Lt	\$ 2,63	\$ 2,63	0,05	\$ 0,13
Hojas Khafir	1	KG	\$ 12,00	\$ 12,00	0,004	\$ 0,05
Limón Sutil	1	KG	\$ 1,25	\$ 1,25	0,05	\$ 0,06
Pan Bagguate Tostada	1	Un	\$ 0,01	\$ 0,01	2	\$ 0,02
Chip Platano Verde	1	KG	\$ 0,89	\$ 0,89	0,01	\$ 0,01
Sal	1	KG	\$ 0,68	\$ 0,68	0,001	\$ 0,00
Salsa Americana	1	KG	\$ 5,80	\$ 5,80	0,15	\$ 0,87
						\$ 2,35
					1	\$ 2,35
					%	23,89%
					PRECIO VENTA	\$ 9,84
					PRECIO VENTA IVA	\$ 12,00

Tabla 3: Receta estándar Bisque de Camarones

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Bisque de Camarones - Tostada						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite de Oliva	1	Lt	\$ 8,66	\$ 8,66	0,015	\$ 0,13
Pan bagguete	1	Un	\$ 0,21	\$ 0,21	1	\$ 0,21
Sal	1	KG	\$ 0,68	\$ 0,68	0,001	\$ 0,00
						\$ 0,34
					60	\$ 0,01

Tabla 4: Receta estándar Bisque de Camarones Sub-receta Tostada

12.1.3 Tataki de Atún Rojo

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Tataki de Atún - Ensalada						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Berros	1	KG	\$ 8,00	\$ 8,00	0,3	\$ 2,40
Col morada	1	KG	\$ 0,80	\$ 0,80	0,3	\$ 0,24
Mango	1	KG	\$ 0,80	\$ 0,80	0,31	\$ 0,25
Sal	1	KG	\$ 0,68	\$ 0,68	0,005	\$ 0,00
Brotos de Soya	1	KG	\$ 15,00	\$ 15,00	0,16	\$ 2,40
						\$ 5,29
					1	\$ 5,29

Tabla 7: Receta estándar Tataki de Atún Sub-receta Ensalada

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Tataki de Atún - Salsa Soja						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite Girasol	1	Lt	\$ 2,89	\$ 2,89	0,6	\$ 1,73
Comino	1	KG	\$ 5,00	\$ 5,00	0,005	\$ 0,03
Pimienta sichuan	1	KG	\$ 14,00	\$ 14,00	0,015	\$ 0,21
Sal	1	KG	\$ 0,68	\$ 0,68	0,005	\$ 0,00
Salsa soya	1	lt	\$ 3,94	\$ 3,94	0,35	\$ 1,38
Aceite Ajonjoli	1	Lt	\$ 18,99	\$ 18,99	0,05	\$ 0,95
						\$ 4,30
					1	\$ 4,30

Tabla 6: Receta estándar Tataki de Atún Sub-receta Salsa de Soja

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Tataki Atun						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Atún Rojo galapagos	1	KG	\$ 15,50	\$ 15,50	0,15	\$ 2,33
Pimienta sichuan	1	KG	\$ 14,00	\$ 14,00	0,015	\$ 0,21
Salsa emulsion soya S.R.	1	Lt	\$ 4,30	\$ 4,30	0,06	\$ 0,26
Ensalada Tataki atun S.R.	1	KG	\$ 5,29	\$ 5,29	0,07	\$ 0,37
Vinagreta S.R.	1	Lt	\$ 7,69	\$ 7,69	0,015	\$ 0,12
Sal	1	KG	\$ 0,68	\$ 0,68	0,005	\$ 0,00
						\$ 3,28
					1	\$ 3,28
					%	33,33%
					PRECIO VENTA	\$ 9,84
					PRECIO VENTA IVA	\$ 12,00

Tabla 5: Receta estándar Tataki de Atún

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Tataki de Atún - Vinagreta						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite de Oliva	1	Lt	\$ 8,66	\$ 8,66	0,7	\$ 6,06
Cebolla perla	1	KG	\$ 0,90	\$ 0,90	0,04	\$ 0,04
Tomate	1	KG	\$ 1,00	\$ 1,00	0,06	\$ 0,06
vinagre blanco	1	Lt	\$ 6,00	\$ 6,00	0,25	\$ 1,50
Azucar	1	KG	\$ 0,91	\$ 0,91	0,04	\$ 0,04
						\$ 7,69
					1	\$ 7,69

Tabla 8: Receta estándar Tataki de Atún Sub-receta Vinagreta

12.1.4 Chilli Poppers

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Chillipoppers						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite Girasol	1	Lt	\$ 2,89	\$ 2,89	0,01	\$ 0,03
Berros	1	KG	\$ 8,00	\$ 8,00	0,005	\$ 0,04
Aji Nacional	1	KG	\$ 1,20	\$ 1,20	0,1	\$ 0,12
Queso mozzarella	1	KG	\$ 7,66	\$ 7,66	0,05	\$ 0,38
Mayonesa Chipotle S.R.	1	KG	\$ 7,83	\$ 7,83	0,15	\$ 1,17
Wantan	1	U	\$ 0,11	\$ 0,11	5	\$ 0,55
						\$ 2,30
					1	\$ 2,30
					%	23,37%
					PRECIO VENTA	\$ 9,84
					PRECIO VENTA IVA	\$ 12,00

Tabla 9: Receta estándar Chillipoppers

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Chillipoppers - Mayonesa Chipotle						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Mayonesa	1	KG	\$ 1,42	\$ 1,42	0,75	\$ 1,07
Pasta Chipotle	1	KG	\$ 43,61	\$ 43,61	0,15	\$ 6,54
Miel	1	KG	\$ 4,50	\$ 4,50	0,05	\$ 0,23
						\$ 7,83
					1	\$ 7,83

Tabla 10: Receta estándar Chillipoppers Sub-receta Mayonesa de Chipotle

12.1.5 Taquitos de Lechón

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Taquitos de Lechon						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite Girasol	1	Lt	\$ 2,89	\$ 2,89	0,01	\$ 0,03
lechon S.R.	1	KG	\$ 21,54	\$ 21,54	0,15	\$ 3,23
Guacamole S.R.	1	KG	\$ 2,62	\$ 2,62	0,1	\$ 0,26
Mayonesa chipotle S.R.	1	KG	\$ 8,00	\$ 7,83	0,005	\$ 0,04
Tortilla de maiz	1	KG	\$ 0,14	\$ 0,14	1	\$ 0,14
Berros	1	KG	\$ 8,00	\$ 8,00	0,005	\$ 0,04
						\$ 3,74
					1	\$ 3,74
					%	32,58%
					PRECIO VENTA	\$ 11,48
					PRECIO VENTA IVA	\$ 14,00

Tabla 11: Receta estándar Taquitos de Lechón

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Tquitos de Lechón- Lechón al Vacio						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite Girasol	1	Lt	\$ 2,89	\$ 2,89	0,01	\$ 0,03
Lechon	1	Un	\$ 14,34	\$ 14,34	1,5	\$ 21,51
funda al vacio	1	un	\$ 0,04	\$ 0,04	1	\$ 0,04
Sal	1	KG	\$ 0,68	\$ 0,68	0,001	\$ 0,00
						\$ 21,58
					1	\$ 21,58

Tabla 12: Receta estándar Taquitos de Lechón Sub-receta Lechón al Vacio

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Taquitos de Lechón - Guacamole						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite de Oliva	1	Lt	\$ 8,66	\$ 8,66	0,015	\$ 0,13
Aguacate	1	KG	\$ 2,10	\$ 2,10	1	\$ 2,10
Cebolla paiteña	1	KG	\$ 1,20	\$ 1,20	0,1	\$ 0,12
Aji Nacional	1	KG	\$ 1,20	\$ 1,20	0,1	\$ 0,12
limón Sutil	1	KG	\$ 1,25	\$ 1,25	0,05	\$ 0,06
Sal	1	KG	\$ 0,68	\$ 0,68	0,01	\$ 0,01
Tomate	1	KG	\$ 1,00	\$ 1,00	0,06	\$ 0,06
Azucar	1	KG	\$ 0,91	\$ 0,91	0,02	\$ 0,02
						\$ 2,62
					1	\$ 2,62

Tabla 13: Receta estándar Taquitos de Lechón Sub-receta Guacamole

12.1.6 Burrata

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Burrata						
Nombre de Item	Presentación	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Burrata	1	KG	\$ 8,00	\$ 8,00	0,25	\$ 2,00
Espárragos	1	KG	\$ 3,80	\$ 3,80	0,02	\$ 0,08
Nueces	1	KG	\$ 18,65	\$ 18,65	0,01	\$ 0,19
Parmesano	1	KG	\$ 20,53	\$ 20,53	0,005	\$ 0,10
Rucula	1	KG	\$ 8,00	\$ 8,00	0,02	\$ 0,16
Sal	1	KG	\$ 0,68	\$ 0,68	0,001	\$ 0,00
Tomate del huerto	1	KG	\$ 1,00	\$ 1,00	0,025	\$ 0,03
Salsa Pesto S.R.	0,25	Lt	\$ 2,53	\$ 10,12	0,06	\$ 0,61
mostaza dijon	1	KG	\$ 12,00	\$ 12,00	0,001	\$ 0,01
						\$ 3,17
					1	\$ 3,17
					%	42,95%
					PRECIO VENTA	\$ 7,38
					PRECIO VENTA IVA	\$ 9,00

Tabla 14: Receta estándar Burrata

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Burrata - Pesto						
Nombre de Item	Presentación	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite de Oliva	1	Lt	\$ 8,66	\$ 8,66	0,25	\$ 2,17
Albahaca	1	KG	\$ 3,80	\$ 3,80	0,02	\$ 0,08
Nueces	1	KG	\$ 18,65	\$ 18,65	0,01	\$ 0,19
Parmesano	1	KG	\$ 20,53	\$ 20,53	0,005	\$ 0,10
						\$ 2,53
					0,25	\$ 10,12

Tabla 15: Receta estándar Burrata Sub-receta Pesto

12.1.7 Chopped Salad

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Chopped Salad						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Berros	1	KG	\$ 8,00	\$ 8,00	0,03	\$ 0,24
Espárragos	1	KG	\$ 3,80	\$ 3,80	0,02	\$ 0,08
Huevo	1	Un	\$ 0,13	\$ 0,13	1	\$ 0,13
Lechuga morada crespa	1	KG	\$ 2,20	\$ 2,20	0,05	\$ 0,11
Lechuga verde crespa	1	KG	\$ 2,20	\$ 2,20	0,05	\$ 0,11
Queso mozzarella	1	KG	\$ 7,66	\$ 7,66	0,05	\$ 0,38
Tocino	1	KG	\$ 12,36	\$ 12,36	0,01	\$ 0,12
Pollo	1	KG	\$ 7,22	\$ 7,22	0,1	\$ 0,72
Vinagreta Dijon	0,2	Lt	\$ 2,24	\$ 11,20	0,06	\$ 0,67
Cebolla Caramelizada	1	KG	\$ 1,42	\$ 1,42	0,02	\$ 0,03
Tomate	1	KG	\$ 1,00	\$ 1,00	0,06	\$ 0,06
						\$ 2,66
					1	\$ 2,66
					%	27,03%
					PRECIO VENTA	\$ 9,84
					PRECIO VENTA IVA	\$ 12,00

Tabla 16: Receta estándar Chopped Salad

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Chopped Salad- Pollo						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite Girasol	1	Lt	\$ 2,89	\$ 2,89	0,05	\$ 0,14
Pimienta sichuan	1	KG	\$ 14,00	\$ 14,00	0,005	\$ 0,07
Pollo (muslo)	1	KG	\$ 7,00	\$ 7,00	1	\$ 7,00
Sal	1	KG	\$ 0,68	\$ 0,68	0,01	\$ 0,01
						\$ 7,22
					1	\$ 7,22

Tabla 17: Receta estándar Chopped Salad Sub-receta Pollo

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Chopped Salad- Vinagreta						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite de Oliva	1	Lt	\$ 8,66	\$ 8,66	0,05	\$ 0,43
Sal	1	KG	\$ 0,68	\$ 0,68	0,01	\$ 0,01
mostaza dijon	1	KG	\$ 12,00	\$ 12,00	0,15	\$ 1,80
						\$ 2,24
					0,2	\$ 11,20

Tabla 18: Receta estándar Chopped Salad Sub-receta Vinagreta

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Chopped Salad-Cebolla caramelizada						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite Girasol	1	Lt	\$ 2,89	\$ 2,89	0,01	\$ 0,03
Cebolla paiteña	1	KG	\$ 1,20	\$ 1,20	1	\$ 1,20
Sal	1	KG	\$ 0,68	\$ 0,68	0,01	\$ 0,01
Azucar	1	KG	\$ 0,91	\$ 0,91	0,2	\$ 0,18
						\$ 1,42
					1	\$ 1,42

Tabla 19: Receta estándar Chopped Salad Sub-receta Cebolla Caramelizada

12.1.8 Ensalada Cesar de Camarón

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Ensalada Cesar de Camarón						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite de Oliva	1	Lt	\$ 8,66	\$ 8,66	0,01	\$ 0,09
Camarones - bisque	1	KG	\$ 11,50	\$ 11,50	0,09	\$ 1,04
Lechuga Romana	1	KG	\$ 2,20	\$ 2,20	0,2	\$ 0,44
Parmesano	1	KG	\$ 20,53	\$ 20,53	0,025	\$ 0,51
Crutones/ Tostada	1	Un	\$ 0,01	\$ 0,01	6	\$ 0,03
Masa Tempura S.R.	1	Lt	\$ 1,26	\$ 1,26	0,08	\$ 0,10
Aderezo cesar S.R.	0,3	Lt	\$ 8,99	\$ 29,97	0,06	\$ 1,80
Tocino	1	KG	\$ 12,36	\$ 12,36	0,01	\$ 0,12
						\$ 4,13
					1	\$ 4,13
					%	35,98%
					PRECIO VENTA	\$ 11,48
					PRECIO VENTA IVA	\$ 14,00

Tabla 20: Receta estándar Ensalada Cesar de Camarón

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Ensalada Cesar-Tempura						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite de Oliva	1	Lt	\$ 8,66	\$ 8,66	0,05	\$ 0,43
Cerveza Pilsener Desechable	1	Un	\$ 0,88	\$ 0,88	0,25	\$ 0,22
Harina de trigo	1	KG	\$ 0,86	\$ 0,86	0,7	\$ 0,60
Sal	1	KG	\$ 0,68	\$ 0,68	0,01	\$ 0,01
						\$ 1,26
					1	\$ 1,26

Tabla 22: Receta estándar Ensalada Cesar de Camarón Sub-receta Masa Tempura

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Ensalada Cesar- Aderezo Cesar						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite de Oliva	1	Lt	\$ 8,66	\$ 8,66	0,2	\$ 1,73
Anchoas	1	KG	\$ 101,00	\$ 101,00	0,05	\$ 5,05
Huevo	1	Un	\$ 0,13	\$ 0,13	1	\$ 0,13
Parmesano	1	KG	\$ 20,53	\$ 20,53	0,1	\$ 2,05
Sal	1	KG	\$ 0,68	\$ 0,68	0,03	\$ 0,02
						\$ 8,99
					0,3	\$ 29,95

Tabla 21: Receta estándar Ensalada Cesar de Camarón Sub-receta Aderezo Cesar

12.1.9 Salmón en Costra de Ajonjolí Negro

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Salmón en costra de Ajonjolí Negro						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Berros	1	KG	\$ 8,00	\$ 8,00	0,08	\$ 0,64
Espárragos	1	KG	\$ 3,80	\$ 3,80	0,09	\$ 0,34
Salmon	1	KG	\$ 16,00	\$ 16,00	0,13	\$ 2,08
Aceite Ajonjoli	1	Lt	\$ 18,99	\$ 18,99	0,01	\$ 0,19
Holandesa	0,3	Lt	\$ 1,78	\$ 5,93	0,12	\$ 0,71
Ajonjolí negro	1	kg	\$ 21,48	\$ 21,48	0,01	\$ 0,21
Vinagreta S.R.	1	lt	\$ 7,69	\$ 7,69	0,015	\$ 0,12
						\$ 4,29
					1	\$ 4,29
					%	26,17%
					PRECIO VENTA	\$ 16,39
					PRECIO VENTA IVA	\$ 20,00

Tabla 23: Receta estándar Salmón en Costra de Ajonjolí Negro

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Salmón Ajonjolí- Holandesa						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Huevo	1	Un	\$ 0,13	\$ 0,13	2	\$ 0,26
Limón Sutil	1	KG	\$ 1,25	\$ 1,25	0,01	\$ 0,01
Mantequilla	1	KG	\$ 6,02	\$ 6,02	0,25	\$ 1,51
Sal	1	KG	\$ 0,68	\$ 0,68	0,01	\$ 0,01
						\$ 1,78
					0,3	\$ 5,95

Tabla 24: Receta estándar Salmón en Costra de Ajonjolí Negro Sub-receta Holandesa

12.1.10 Ossobucco de Ternera

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Ossobucco de Ternera						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite de Oliva	1	Lt	\$ 8,66	\$ 8,66	0,03	\$ 0,26
Crema de leche	1	Lt	\$ 2,63	\$ 2,63	0,03	\$ 0,08
Mantequilla	1	KG	\$ 6,02	\$ 6,02	0,015	\$ 0,09
Sal	1	KG	\$ 0,68	\$ 0,68	0,01	\$ 0,01
Gnoccis de papa	1,2	KG	\$ 0,62	\$ 0,51	0,1	\$ 0,05
Canilla Ternera	1	kg	\$ 18,05	\$ 18,05	0,22	\$ 3,97
Tomate del huerto	1	KG	\$ 1,00	\$ 1,00	0,05	\$ 0,05
Bok choy	1	kg	\$ 3,33	\$ 3,33	0,04	\$ 0,13
Remolacha Amarilla	1	Kg	\$ 1,50	\$ 1,50	0,03	\$ 0,05
						\$ 4,69
					1	\$ 4,69
					%	31,80%
					PRECIO VENTA	\$ 14,75
					PRECIO VENTA IVA	\$ 18,00

Tabla 25: Receta estándar Ossobucco de Ternera

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Ossobucco de Ternera- Gnoccis de papa						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Harina de trigo	1	KG	\$ 0,86	\$ 0,86	0,07	\$ 0,06
Huevo	1	Un	\$ 0,13	\$ 0,13	3	\$ 0,39
Sal	1	KG	\$ 0,68	\$ 0,68	0,01	\$ 0,01
nuez moscada	1	Kg	\$ 48,80	\$ 48,80	0,001	\$ 0,05
Papa Chola	1	kg	\$ 0,94	\$ 0,94	0,25	\$ 0,24
						\$ 0,74
					1,2	\$ 0,62

Tabla 26: Receta estándar Ossobucco de Ternera Sub-receta Gnoccis

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Ossobucco de Ternera- Canilla de ternera						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Cebolla perla	1	KG	\$ 0,90	\$ 0,90	0,05	\$ 0,05
Mantequilla	1	KG	\$ 6,02	\$ 6,02	0,1	\$ 0,60
Pimienta sichuan	1	KG	\$ 14,00	\$ 14,00	0,01	\$ 0,14
puerro	1	KG	\$ 2,76	\$ 2,76	0,04	\$ 0,11
Canilla Ternera	1	KG	\$ 16,77	\$ 16,77	1	\$ 16,77
Vino tinto	1	lt	\$ 3,50	\$ 3,50	0,1	\$ 0,35
Zanahoria	1	KG	\$ 0,60	\$ 0,60	0,05	\$ 0,03
						\$ 18,05
					1	\$ 18,05

Tabla 27: Receta estándar Ossobucco de Ternera Sub-receta Canilla de Ternera

12.1.11 Curry Rojo

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Pollo al Curry Rojo						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Berros	1	KG	\$ 8,00	\$ 8,00	0,03	\$ 0,24
Maíz dulce	1	KG	\$ 3,20	\$ 3,20	0,01	\$ 0,03
Pimiento rojo	1	KG	\$ 2,10	\$ 2,10	0,015	\$ 0,03
Pimiento verde	1	KG	\$ 1,00	\$ 1,00	0,015	\$ 0,02
Vinagreta S.R.	1	Lt	\$ 7,69	\$ 7,69	0,015	\$ 0,12
Pollo curry	1	KG	\$ 6,28	\$ 6,28	0,3	\$ 1,88
Arroz Basmati	1	U	\$ 6,56	\$ 6,56	0,1	\$ 0,66
Piña	1	KG	\$ 0,65	\$ 0,65	0,05	\$ 0,03
Salsa Curry coco	1	u	\$ 1,73	\$ 1,73	0,1	\$ 0,17
						\$ 3,18
					1	\$ 3,18
					%	24,26%
					PRECIO VENTA	\$ 13,11
					PRECIO VENTA IVA	\$ 16,00

Tabla 28: Receta estándar Curry Rojo

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Curry Rojo- Salsa Curry Coco						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Crema de leche	1	Lt	\$ 2,63	\$ 2,63	0,015	\$ 0,04
Curry Rojo	1	KG	\$ 34,00	\$ 34,00	0,03	\$ 1,02
Leche Coco	1	Lt	\$ 7,98	\$ 7,98	0,03	\$ 0,24
						\$ 1,30
					0,75	\$ 1,73

Tabla 30: Receta estándar Curry Rojo Sub-receta Salsa Curry Coco

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Curry Rojo- Pollo						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Limón Sutil	1	KG	\$ 1,25	\$ 1,25	0,05	\$ 0,06
Mantequilla	1	KG	\$ 6,02	\$ 6,02	0,2	\$ 1,20
Pollo (pechuga)	1	KG	\$ 4,97	\$ 4,97	1	\$ 4,97
fundas vacio	1	un	\$ 0,04	\$ 0,04	1	\$ 0,04
Sal	1	KG	\$ 0,68	\$ 0,68	0,01	\$ 0,01
						\$ 6,28
					1	\$ 6,28

Tabla 29: Receta estándar Curry Rojo Sub-receta Pollo

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Curry Rojo- Arroz Basmati						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Arroz Basmati	1	KG	\$ 10,50	\$ 10,50	0,6	\$ 6,30
Clavo de olor	1	KG	\$ 20,90	\$ 20,90	0,01	\$ 0,21
Pimienta dulce	1	KG	\$ 10,15	\$ 10,15	0,005	\$ 0,05
agua	1	Lt	\$ -	\$ -	1	\$ -
						\$ 6,56
					1	\$ 6,56

Tabla 31: Receta estándar Curry Rojo Sub-receta Arroz Basmati

12.1.12 Choco Chip

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Galleta Choco Chip						
Nombre de Item	Presentación	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Choco Chip	1	Un	\$ 1,00	\$ 1,00	1	\$ 1,00
					1	\$ 1,00
					%	33,90%
					PRECIO VENTA	\$ 2,95
					PRECIO VENTA IVA	\$ 3,60

Tabla 32: Receta estándar Choco Chip

12.1.13 Cheesecake Oreo

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Cheesecake Oreo						
Nombre de Item	Presentación	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Chantipack	1	KG	\$ 4,14	\$ 4,14	0,24	\$ 0,99
Cheese cake Oreo	1	Un	\$ 14,07	\$ 14,07	1	\$ 14,07
Salsa de chocolate	1	KG	\$ 8,20	\$ 8,20	0,12	\$ 0,98
						\$ 16,05
					8	\$ 2,0
					%	36,36%
					PRECIO VENTA	\$ 4,51
					PRECIO VENTA IVA	\$ 5,50

Tabla 33: Receta estándar Cheesecake Oreo

12.2 Food Cost Teórico

Para obtener el costo teórico del menú presentado para Ztudio utilizamos el costo unitario de cada receta y la multiplicamos por la cantidad vendida, podemos ver que el costo teórico de la carta fue de \$1.367,10 y que la suma de platos vendidos fue de 437 unidades en total. Es interesante resaltar que a nivel individual hay platos como la ensalada burrata que tiene un food cost porcentual de 42,95% mientras que otros como el ceviche de palmito únicamente con 16,62%, el promedio aceptable dentro de la industria es de 30% por lo tanto el menú se equilibra mediante estas variaciones. Cuando el costo aún no está ajustado podemos ver como obtenemos un food cost porcentual de 29,58% y una utilidad teórica de \$3.254,38.

Costo Teorico					
Plato	Precio antes impuesto	Costo produccion	Cantidad vendida	Costo Total	Food Cost Teorico
Ceviche de palmito	\$6,56	\$1,09	24	\$26,16	16,62%
Bisque de Camarones	\$9,84	\$2,35	21	\$49,35	23,88%
Tataki de Atun	\$9,84	\$3,28	32	\$104,96	33,33%
Ensalada Burrata	\$7,38	\$3,17	25	\$79,25	42,95%
Taquitos de Lechon	\$11,48	\$3,74	42	\$157,08	32,58%
ChilliPoppers	\$9,84	\$2,30	19	\$43,70	23,37%
Chopped Salad	\$9,84	\$2,66	25	\$66,50	27,03%
Ensalada Cesar de Camaron	\$11,48	\$4,13	35	\$144,55	35,98%
Salmon en Ajonjolí Negro	\$16,39	\$4,29	56	\$240,24	26,17%
Ossobuco de Ternera	\$14,75	\$4,69	39	\$182,91	31,80%
Pollo Curry rojo	\$13,11	\$3,18	52	\$165,36	24,26%
Cheesecake Oreo	\$4,51	\$1,91	44	\$84,04	42,35%
Galleta	\$2,95	\$1,00	23	\$23,00	33,90%
Total			437	\$1.367,10	

Tabla 34: Costo Teórico Ztudio

Costo Total Teorico	Ingreso Total	Utilidad Teorica
\$ 1.367,10	\$ 4.621,48	\$ 3.254,38

Tabla 35: Cálculos de Utilidad teórica

Food cost % Teorico	29,58%
----------------------------	--------

Tabla 36: Food Cost Teórico

12.3 Food Cost Real

Para el cálculo del costo real tuvimos que realizar un conteo de todos los insumos usados dentro del mes de atención del Ztudio además de agregar bajas, transferencias y devoluciones, dentro de bajas por ejemplo tenemos una transferencia de 6 cheesecakes de oreo a estos se los dividía en 8 porciones por lo tanto teníamos 48 unidades, dentro de ventas solo facturamos 44 los 4 faltantes son bajas ya que se echaron a perder. En anexos se pondrá la tabla del cálculo de los insumos usados durante el mes. El food cost real es de 30,69% está dentro del estándar de la industria la variación del teórico es únicamente de un 1,11%, esto refleja un buen manejo dentro de inventarios y rotación del producto por parte de la cocina de Ztudio.

Costo Real	
TOTAL de Insumos Usados	\$ 1.321,14
TOTAL de Transferencias +	\$ 126,82
TOTAL de Devoluciones -	\$ 29,49
Total Costo Real	\$ 1.418,47

Tabla 37: Costo Real Ztudio

Costo Total Real	Ingreso Total	Utilidad Real
\$ 1.418,47	\$ 4.621,48	\$ 3.203,01

Tabla 38: Calculo de utilidad real

Food cost % Real	30,69%
-------------------------	--------

Tabla 39: Food Cost Real

12.4 Contabilidad

Dentro del resumen de ventas el total de platos vendidos fue de 437, estos estuvieron divididos entre entradas un total de 163, en platos fuertes fueron 207 y los restantes 67 platos fueron postres. El plato más vendido dentro de las entradas fue los taquitos de lechón, en los fuertes fue el salmón y para finalizar en los postres el más vendido fue el cheesecake de oreo. El total de ventas de todos los platos nos dio \$4.621,48 esto restándole el costo real de los insumos necesarios para la elaboración de los platos nos deja una utilidad de \$3.203,01.

Ingresos			
Platos	Precio Antes de impuesto	Cantidad vendida	Ventas totales
Ceviche de palmito	\$6,56	24	\$ 157,44
Bisque de Camarones	\$9,84	21	\$ 206,64
Tataki de Atun	\$9,84	32	\$ 314,88
Ensalada Burrata	\$7,38	25	\$ 184,50
Taquitos de Lechon	\$11,48	42	\$ 482,16
ChilliPoppers	\$9,84	19	\$ 186,96
Chopped Salad	\$9,84	25	\$ 246,00
Ensalada Cesar de Camaron	\$11,48	35	\$ 401,80
Salmon en Ajonjoli Negro	\$16,39	56	\$ 917,84
Ossobuco de Ternera	\$14,75	39	\$ 575,25
Pollo Curry rojo	\$13,11	52	\$ 681,72
Cheesecake Oreo	\$4,51	44	\$ 198,44
Galleta	\$2,95	23	\$ 67,85
			\$ 4.621,48
		Costo Real	-\$ 1.418,47
		Utilidad	\$ 3.203,01

Tabla 40: Resumen de Ventas y Utilidad

13 Conclusiones

El restaurante Ztudio desde una parte financiera no fue una muy buen inversión ya que durante el mes la utilidad fue de \$3.203,01, en esta cifra no se está tomando en cuenta el arriendo del stand de exposición ni los costos fijos ni variables, por lo tanto concluyo que como inversión para generar ganancia es una mala decisión pero desde una parte de marketing y posicionamiento de marca el target que visitaba Casa Cor era justo al que busca llegar el grupo Z, y si este fue el enfoque desde un inicio por parte del grupo Z entonces lo lograron y cumplieron su meta.

El primer día de trabajo durante la elaboración del mise en place cambio mi expectativas del grupo Z, mi educación en sanidad hace que ponga mucho cuidado a ciertos procesos en la cocina pero el personal específicamente del restaurante Zazu no llego al estándar mínimo, los procesos de limpieza y almacenamiento son pobres en sanidad y parece que el personal no hace nada para mejorar, puede que falte inversión en capital humano con educación o que simplemente se la haya impartido y los colaboradores no hacen caso de los procedimientos correctos y fallan en su accionar diario.

El menú tuvo mucha variedad y nunca recibimos quejar por sabores o cantidades, en un inicio no lográbamos cumplir con los tiempos de servicio pero este problema se corrigió con los días de práctica, siento que para un proyecto así hace falta un poco más de inducción al personal, los estudiantes no sabían cuáles eran sus obligaciones y como ejecutarlas pero tampoco lo sabía el personal del grupo Z designado a esta exposición, se debería tomar más en serio la inducción para lograr un servicio de calidad.

El menú propuesto y ejecutado en el mes de funcionamiento lleno las expectativas de todos hubo variedad para todos los paladares como opciones vegetarianas y platos sin lactosa, siento que se logró dar una opción para todas las personas que deseaban disfrutar de la experiencia de Ztudio.

14 Anexos

14.1 Fotos Platos



Ilustración 1: Ceviche de Palmito



Ilustración 2: Tataki de Atún Rojo



Ilustración 3: Bisque de Camarones



Ilustración 4: Chillipoppers



Ilustración 5: Taquitos de Lechón



Ilustración 6: Burrata



Ilustración 7: Chopped Salad



Ilustración 8: Ensalada Cesar de Camarón



Ilustración 9: Salmon en Costra de Ajonjolí Negro



Ilustración 10: Ossobucco de Ternera



Ilustración 11: Curry Rojo



Ilustración 12: Cheesecake de Oreo



Ilustración 13: Chocochip

14.2 Fotos Menú

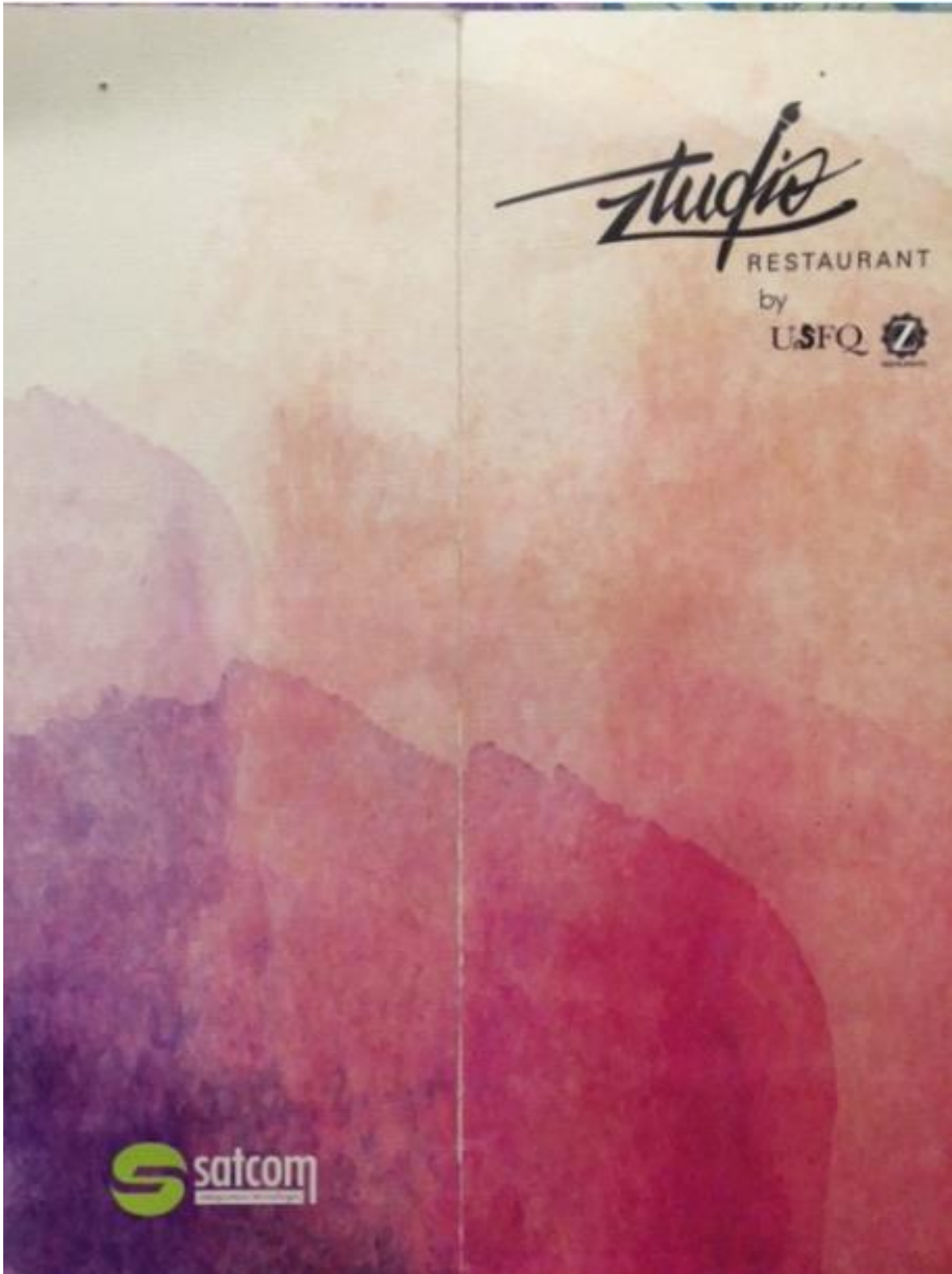


Ilustración 14: Diseño del Menú

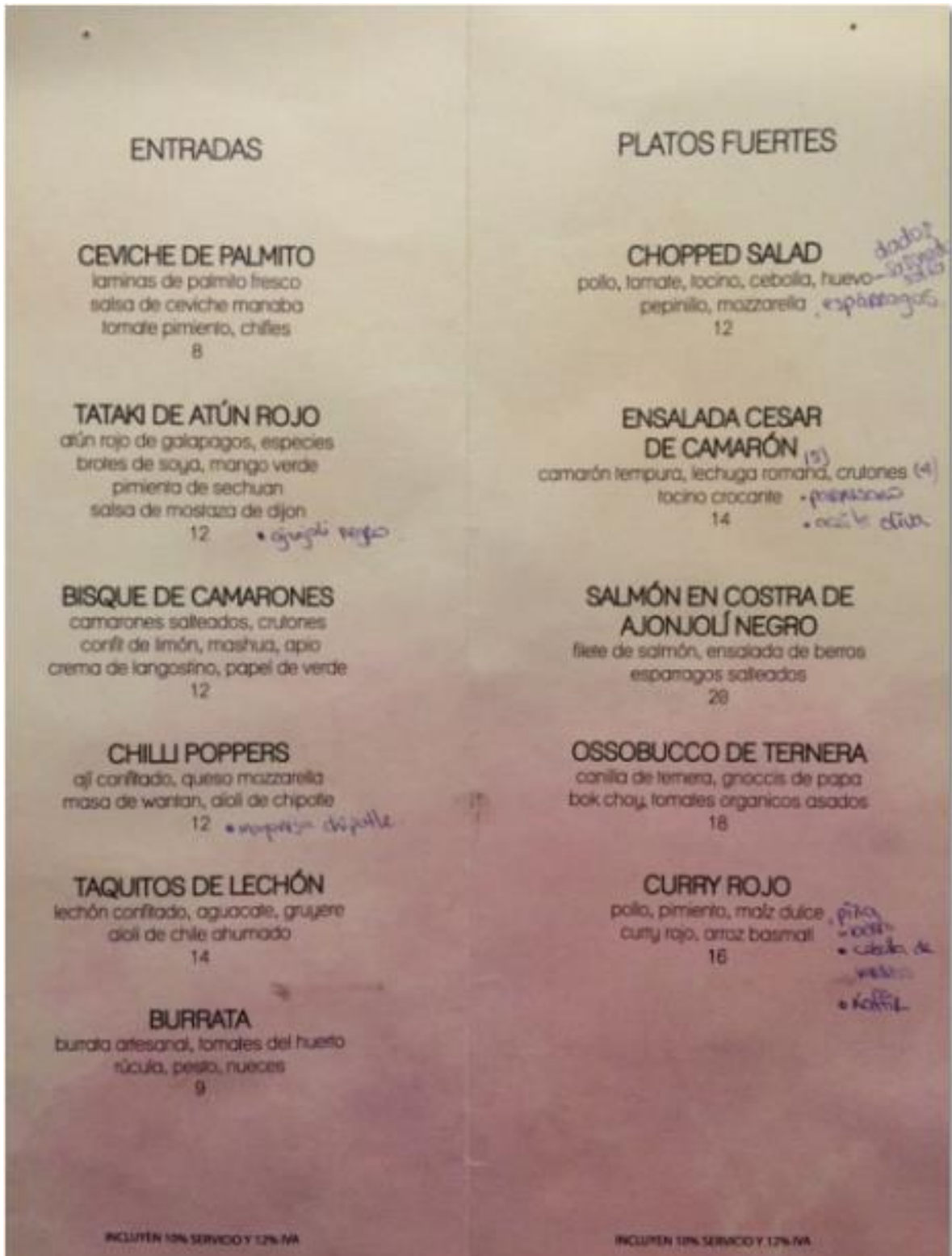


Ilustración 15: Diseño del Menú 2

15 Referencias Bibliográficas

- Casa Cor.* (2015). Recuperado el 10 de Junio de 2016, de <http://casacor.com.ec/site/home>
- Alvarado, A. (2015). *La multiexposición de Casa Cor ya está en el Ecuador*. Recuperado el 10 de Junio de 2016, de El Comercio:
<http://www.elcomercio.com/tendencias/construir/multiexposicion-de-casa-cor-ya.html>
- Aragey, C. (2010). *Ruth Wakefield, la inventora de las "cookies" de chocolate*. Recuperado el 16 de Junio de 2016, de Ovejas Eléctricas:
<http://www.ovejaselectricas.es/2010/04/ruth-wakefield-la-inventora-de-las-de.html>
- Arango, M. (2015). Pasión se escribe con Z. *La Barra*, 14-17.
- Balarezo, G. (2014). *La muestra Casacor Ecuador le devuelve la vida a una casa quiteña*. Recuperado el 14 de Junio de 2016, de El Comercio:
<http://www.elcomercio.com/tendencias/casacor-ecuador-quito-diseno-restauracion.html>
- Banco Central. (2015). *TASA DE CRECIMIENTO PROMEDIO*. Recuperado el 10 de Junio de 2016, de Banco Central del Ecuador:
<https://www.bce.fin.ec/index.php/boletines-de-prensa-archivo/item/782-en-2014-la-econom%C3%ADa-ecuatoriana-creci%C3%B3-en-38-es-decir-35-veces-m%C3%A1s-que-el-crecimiento-promedio-de-am%C3%A9rica-latina-que-alcanz%C3%B3-11>
- Goligorsky, L. (2008). *Gastronomía : todo lo que debería saber*. España: Ediciones Robinbook.
- Gosset, M. (2012). *La Cocina Francesa*. México: Parkstone International.
- Green, A. (2007). *El Libro de Las Especies: Hierbas Aromáticas Y Especies*. México: Ediciones Robinbook.
- Kennedy, D. (2011). *El arte de la cocina mexicana*. Madrid: Grupo Planeta Spain.
- Komiyama, I. (2005). *Cocina oriental*. España: Editorial Bonum.
- Long, J. (2003). *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: UNAM.
- Luján, N. (1982). *Carnet de Ruta, Las recetas de Pickwick*. Tusquets: Los 5 sentidos.
- Martinez, M. (1995). *Cocina Italiana*. México: SELECTOR.
- Monroy, P. (2002). *Introducción a la Gastronomía*. México: Editorial Limusa.
- Moreira, C. A. (2012). *América Latina hoy: sociedad y política*. Colombia: Teseo.
- Ospina, J. (2005). *Cocina Japonesa*. Buenos Aires: Ediciones Granica S.A.
- Powell, P. (2011). *Salad Days: Recipes for Delicious Organic Salads and Dressings for Every Season*. EUA: Voyageur Press.
- Regan, C. (2008). *Mass Historia: 365 Days of Historical Facts and (Mostly) Fictions*. EUA: Andrews McMeel Publishing.
- Villacís, B. (2015). *Población Quito*. Recuperado el 11 de Junio de 2016, de INEC:
http://www.inec.gob.ec/inec/index.php?option=com_content&view=article&id=453%3Ael35dela-poblaciondequitonaciofueradelcanton-&catid=68%3Aboletines&Itemid=51&lang=es
- Wilson, A. (1999). *Cocina Cajun*. Madrid: Konemann.