

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Nihon No Aji
“日本の味”
El sabor de Japón

Proyecto de Investigación

Karla Viviana Castillo Andino

Menú Japonés temática Izakaya
Proyecto de Investigación y Desarrollo
David Santiago Harrington

Trabajo de titulación de pregrado presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciatura en Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Quito, 16 de enero de 2017

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ
COLEGIO DE HOSPITALIDAD, ARTE CULINARIO Y TURISMO
HOJA DE APROBACIÓN DE TRABAJO DE TITULACIÓN
“Nihon No Aji”

Karla Viviana Castillo Andino

Firmas

David Santiago Harrington, Chef.

Director del Trabajo de Titulación

Rafael Villota, Chef.

Director del Programa de Arte Culinario

Damián Ramia, Master of Management in
Hospitality

Decano del Colegio de Hospitalidad, Artes
Culinario y Turismo

Quito, 16 de enero de 2017

© 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 Karla Viviana Castillo Andino

Código de estudiante: 00106256

C. I.: 0502933906

Lugar, Fecha Quito, 16 de enero de 2017

DEDICATORIA

Este trabajo de titulación lo dedico especialmente a mi familia. Mi padre quien siempre ha sido y será el pilar que me guía en todo momento. Tu apoyo, tus enseñanzas y todo lo que soy te lo debo y por eso más siempre te dedicaré cada logro que consiga en la vida. Ya que todos los valores y virtudes que poseo las atribuyo a ti, un gran hombre, un gran padre y una gran persona sin más un ejemplo a seguir y a quien siempre querré con todo mi corazón. Mi madre quien a las malas me ha enseñado que me puedo equivocar y que tengo que ser paciente y comprensiva, quien me demuestra que día a día existen retos y que siempre hay una respuesta. Mi abuela, quien ha sido mi segunda madre y me ha brindado tanto amor y comprensión, quien me ha enseñado que una mujer puede ser lo que desee, y que mi felicidad es lo primero en la vida; una mujer luchadora que ha sido el pilar de nuestra familia y que siempre lo será. Mi hermana mi mejor amiga, mi cómplice e incluso mi peor enemiga, quien más si no es ella quien me acompañara en las buenas, en las malas y en las peores. Me ha demostrado que siempre se puede guardar un niño en el interior y no dejar de sonreír. Me ha dado varias lecciones y ha sido quien nunca ha soltado mi mano. Y a todos mis amigos y las personas que he conocido en esta vida que me han aportado conocimientos y lecciones, cada persona tiene algo que darte, incluso un mal momento, pero está en cada uno el ordenar las prioridades, el aprender de cada experiencia y llevarse algo bueno siempre.

AGRADECIMIENTOS

Primeramente, quiero agradecer a mi familia quienes me han formado de la mejor manera y me han impulsado a perseguir mis metas hasta alcanzarlas. También quisiera agradecer a la Universidad San Francisco de Quito por los aportes educativos, sociales y psicológicos que he adquirido durante estos años de carrera, en donde he aprendido a realizar lo que más me gusta y a ser feliz. Quiero agradecer a mi director de tesis y maestro Chef David Harrington quien ha sido un agente de admiración y me ha impartido mucho conocimiento. Mi gratitud a todos mis maestros Chef Mario Jiménez, Chef Milton Cepeda, Chef Cyril Prudhomme, Chef Homero Miño, Chef Michael Koizol; a quienes puedo estar inmensamente agradecido por todo lo aprendido. Y por quienes he ganado mucho aprecio. A Claudio Ianotti antiguo tutor, quien siempre estuvo ahí para brindar su ayuda mientras era su cargo y al actual con un gran énfasis a Rafael Villota, quien me ha ayudado de todas las formas posibles durante mi ausencia en el último periodo y ha sido un gran apoyo en cuanto a su cargo director de estudios. Y todas y cada una de las personas que me he cruzado durante este periodo académico, en donde he aprendido un sinfín de cosas, he abierto mi mente y he entendido que los límites son psicológicos y que en la mano de cada uno está la llave que te permitirá llegar o no llegar lejos. Nunca se debe permitir que alguien te diga “no se puede” y si alguien lo hace, está en tus propias manos el demostrar que estuvo equivocado y que la única persona que puede decirte “no puedes” eres tú mismo.

RESUMEN

La cultura gastronómica de Japón es muy diversa y ha trascendido milenariamente. A lo largo de la historia su gastronomía ha ido evolucionando al igual que su tecnología, pero este país al igual que evoluciona guarda un gran respeto por sus tradiciones y cultura. Es por este motivo que se ha utilizado la temática “Izakaya”, siendo este un estilo de pub japonés dedicado a expresar la hospitalidad japonesa en un ambiente de degustación de platillos típicos, y bebidas tradicionales como el Sake y la cerveza. En el presente trabajo se expone un menú que intenta realzar la degustación de los más típicos platos japoneses y una gran diversidad de los mismos y ha sido inspirado por la cultura japonesa, su acento en la tradición, el arte y la disciplina, ha generado un interés en la manifestación de los platos típicos de desconocimiento popular y que conservan un gran potencial de sabores, colores y texturas.

Palabras clave: Izakaya, Japón, Gastronomía, Cultura, Tradición

ABSTRACT

The gastronomic culture of Japan is very diverse and has transcended through ages. Along the history its gastronomy has been evolving as well as its technology, but as this country evolves it keeps a great respect for its tradition and culture. For this reason, the topic “Izakaya” has been chosen, it is a style of Japanese pub dedicated to express the Japanese hospitality in a cozy environment with a sample of typical dishes and traditional beverages such as beer and Sake. In the present work, a menu is exposed which tries to enhance the tasting of the most typical Japanese dishes and a great diversity of them. It has been inspired by the Japanese culture, its emphasis on the tradition, the art and the discipline and has generated great interest in the demonstration of the typical plates, those who are of common knowledge and that preserve a great potential on flavor, color and texture.

Keywords: Izakaya, Japan, Gastronomy, Culture, Tradition.

Tabla de contenido

Resumen	5
Abstract	6
Introducción	8
Soporte historico	10
Cuerpo teórico	17
Metodología de la investigación	21
Recursos empleados	23
Ingredientes y Glosario	24
Menú propuesto	31
Razonamiento y justificación	34
Técnicas Culinarias empleadas	35
Equipos utilizados	37
Utensilios Utilizados	39
Conclusiones	41
Referencias Bibliográficas	43
ANEXOS	44
Takoyaki	52
Okonomiyaki	53
Mika Suki.....	54
Ramen	54
Yakitori	55
Lomo Teriyaki.....	56
Langostino al Panko	57
Goma-ae.....	57
Nasu Dengaku	57
Arroz Gohan.....	58
Mochi Melón	59
Sorbete de jengibre.....	59
Helado de té verde	60
Crumble de mantequilla	60
Almíbar de Jengibre.....	60
Almíbar de Mandarina.....	61
Frutas.....	61

INTRODUCCIÓN

Tema y Justificación

Japón es reconocido por su capacidad de volver un arte sus tradiciones y este es uno de los aspectos más impresionantes que guarda en su cultura; las ceremonias del té, las geishas, los samuráis, sus festivales son solo algunos de sus rasgos culturales reconocidos internacionalmente. Al hablar de comida japonesa por otro lado en la actualidad es muy típico que surja el Sushi como principal ícono de su gastronomía; pero es debido recalcar que esta va mucho más allá que únicamente el sushi. Entre uno de tantos conceptos tradicionales que dominan esta cultura, se encuentra el Izakaya, una representación de un pub pero que guarda el más puro estilo japonés tanto en su decoración como en los servicios que ofrece.

El Izakaya es un concepto que ha evolucionado conforme pasa el tiempo. Anteriormente, era considerado un establecimiento cuyo propósito era únicamente el consumo de bebidas alcohólicas, pero en la actualidad el concepto ha evolucionado siendo presentado como un lugar donde se presenta una diversidad de gastronomía típica de calidad de la mano de una exposición de varios tipos de sake producidos localmente y distribuido por estos negocios. El concepto ha progresado según las necesidades de la sociedad de la época, como por ejemplo anteriormente era usado por ejecutivos y gente de negocios; los cuales los frecuentaban con la finalidad de reuniones y cierres de negocios. Por otra parte posteriormente, tras la crisis económica mundial, las empresas dejan de lado las reuniones en estos establecimientos siendo consideradas como antitéticas; igualmente mientras la concurrencia de las mujeres en estos establecimientos aumenta del mismo modo que la frecuencia familiar, realizando una transformación en estos comercios a causa de los precios accesibles de su comida. (Takahashi, 2015, p.12) La tendencia de estos locales cambia, generando el concepto conocido en la actualidad, el cual muestra un lugar en el cual se puede disfrutar a bajos precios de la más típica comida japonesa en bocados pequeños acompañada

del tradicional sake o cervezas, mientras se disfruta de un tiempo agradable entre buena compañía.

Por este motivo es que se ha realizado un menú japonés inspirado en este concepto con el fin de resaltar una degustación muy diversa de varios platos típicos japoneses, los cuales exalten su cultura gastronómica en conjunto con la temática ya nombrada. Durante el periodo culminante de prácticas de gastronomía, realizadas en el restaurante “Marcus Apicius” se presentó este menú durante una semana con el propósito de exponer el conocimiento y la capacidad del estudiante frente a una situación real, en la cual se vive en carne propia el trato directo con el cliente y las responsabilidades que conlleva la carrera en el día a día. Este proyecto expondrá uno de los dos menús realizados durante estas prácticas bajo la temática Japón-Izakaya, presentando varios cursos compuestos de una gran diversidad de preparaciones típicas japonesas que buscan exponer la esencia de la comida japonesa, la cual se ha visto opacada por el Sushi, y con el fin de demostrar que esta cultura tiene más de lo cual se presume conocer.

He decidido realizar este menú debido a la admiración hacia la cultura japonesa, el gusto por explorar más allá de lo que se tiene entendido o conocido. Esta cultura es conocida por su disciplina y desarrollo, es por esto que han conseguido grandes avances tecnológicos, pero a la vez lo que más me agrada es el respeto hacia sus tradiciones, como lo muestran incluso en los mangas y animes; Japón guarda respeto a sus templos, a sus festividades y festivales, a sus ceremonias del té, los kimonos, las geishas y su comida. Todo esto representa un universo entero por explorar y conocer, y el cual genera una gran admiración hacia esta cultura trascendental.

SOPORTE HISTORICO

Izakaya

Durante la segunda mitad del periodo Edo, comprendida entre (1603-1867) se dio lugar la venta de sake para la población de Japón y ésta se daba en locales revendedores de Sake, los cuales fueron llamados “Izakayas” realizando ventas del producto al por menor ofreciendo una degustación del producto en el propio local. Poco a poco comenzaron a aparecer locales en cuales se ofrecían bocaditos con el fin de acompañar las degustaciones. La palabra Izakaya se deriva de la frase que significa continuar bebiendo y su práctica fue llamada “Izake”. Con el paso del tiempo los locales comenzaron a permitir que sus clientes se queden ahí, y lo hacían con un aviso en sus puertas permitiéndoles la permanencia. En las ciudades de este periodo se notaba una gran mayoría de hombres en la población, los cuales se apartaban de sus tierras natales en busca de empleos temporales y era en estos nuevos establecimientos donde podían permanecer mientras bebían sake y degustaban unos bocadillos; esto hizo que los negocios se vuelvan muy populares principalmente entre los jóvenes solteros. Durante esta época existían aquellos locales populares para la población, los cuales se muestran con frecuencia en las películas de Samuráis. (Takahashi, 2015)

Existen documentos en los cuales se mencionan varios tipos de sake a partir de siglo X, pero los primeros registros de Sake datan del siglo VIII. Los Izakayas con el pasar del tiempo fueron mejorando y perfeccionándose, comenzaron a ampliar sus menús y ha ostentar sus especialidades entre las cuales se encontraban: yakitori, oden, horumon-ya, okonomiyaki, entre otros. “Tsukidashi” u “otoshi” fueron aperitivos que se volvieron comunes en estos establecimientos, estos son servidos en pequeños recipientes como las tapas y son llamados Tsukidashi en la región de Kansai y Otoshi en la región de Kanto era comúnmente aceptada como una costumbre para tomar sake, pero ahora es rechazado ya que solía ser servido indiscriminadamente sin si quiera ser solicitado por los clientes. Los Izakayas tenían la

característica de ser puntos de encuentro para los adultos jóvenes, más son sensibles a las transformaciones de la economía. Y también se ven influenciadas por tendencias gastronómicas ya que no son considerados como restaurantes, sino más bien como pubs. Por estos motivos tienen que estar alertas a los cambios en los gustos del consumidor, o en otros casos los Chefs de estos establecimientos crean o se centran en gastronomía local y así satisfacer los gustos de la población local (Takahashi, 2015).

Japón

Como se conoce en cada país dividido en regiones, cuentan con micro y macro climas que definen el tipo de agricultura preferente en la zona, según ya sea más frío o tropical. Esta influencia climática y no únicamente climática sino de locación crea diversidad en productos y platos según la ubicación, generando gran variedad de estilos dentro de la gastronomía japonesa. Se dice que en la zona de Kyoto y Osaka, la cual es denominada como Kansai, es donde se origina la gran cultura gastronómica del país, reflejándose en la delicadeza y finura de sus platos. Por otra parte, los productos producidos en cada zona crean también la diversidad de los platos, como en el caso de la isla de Kyûshû donde debido a su cercanía al mar y al puerto de desembarque de forasteros, el consumo se basa en productos más frescos como frutas, y a su vez tiene influencias de occidente y China, esta isla es reconocida por ser el referente del destilado a base de camote llamado shôchû. En otras regiones donde el clima no favorece el consumo de un ingrediente, el mismo suele ser fácilmente sustituido. El archipiélago de Okinawa, Ryukyu, también se distingue de las otras regiones, ya que debido a su locación anteriormente recibió influencia china y tailandesa viéndose reflejada en sus tradiciones y gastronomía. No solo los productos fueron introducidos en la región como lo fue el camote, sino que técnicas de destilación y el uso de arroz indio para la realización del Sake llamado awamori, marcó una gran diferencia en esta región. La adquisición de ciertos

productos y técnicas en conjunto con lo tradicional ha hecho que la Isla sea reconocida por su mezcla de ingredientes y su forma de elaborarlos, creando así una cocina fusión plasmada de distintas influencias extranjeras. La geografía influye en la gastronomía de cada lugar y las diferencias presentadas en las regiones de Japón demuestran un mundo de diversidad en platillos y productos por explorar (Vallverdú, 2008).

Tradiciones y Festividades

La cultura Oriental, sobretodo la japonesa difiere mucho en creencias en cuanto a la cultura occidental y no solo religión, sino métodos, estrategias, gastronomía, modales, educación, etc. Los cambios de las estaciones son vistos de manera circular, es decir debido a que las energías dan paso a otras y todas cumplen su ciclo de vida, como en la cultura China con el Yin y el Yang, se puede ver manifestada en verano e invierno cumpliendo su ciclo de vida y generando una armonía universal con el paso de cada estación. En cuanto a los tiempos estacionales se han generado tradiciones y festividades para honrar cada una de estas fuerzas que mueven el tiempo a lo largo de cada ciclo, y es aquí cuando toma fuerza la gastronomía demostrando su importancia dentro de la nación, y siendo exaltada en cada festividad.

Además de la comida, el uso de diversos utensilios que marcan cada estación, siendo los que reflejan frescura representativos del verano; y por otra parte los utensilios que transmiten una sensación cálida se encargan de la representación del invierno. Existen algunos términos que son de gran importancia para las festividades celebradas por los japoneses: “matsuri” que hace referencia a un acto (ritual) de purificación en dónde se le pide a los “kami” (dioses) mediante “naorai” (ofrendas) que la “kegare” (contaminación) del mundo sea “harae” (purificada). Mas a su vez estos rituales de purificación tienen la finalidad de crean congruencia en la comunidad, mediante juegos, festividades, banquetes, entre otros. Otra disimilitud entre culturas muestra la importancia del arroz para los japoneses, siendo este

representado como una parte de la divinidad que se ha vuelto no solo un producto sino su propia vida, su propia esencia que demuestra su tierra ancestral y su identidad; de esta manera al presentar una ofrenda de arroz a los dioses, están demostrando el origen sagrado de este grano y su interés en la obtención del bienestar de sus cultivos. A lo largo de los años estas tradiciones se han visto modificadas, mostrándose en la actualidad con más importancia social que religiosa, pero guardando la dualidad del matsuri la cual se centra en la unión de la comunidad y también de los dioses con la misma (Vallverdú, 2008). La Naorai u ofrenda a los dioses es de gran importancia para la religión en Japón, ya que no es un sacrificio sino una comunión espiritual, esta comida y bebidas suelen encontrarse dentro de los platillos de consumo diario y se las deja en santuarios en cantidades gigantescas sin que puedan ser comidas por ninguna persona (Hosking, 1995).

A continuación, se expondrá ciertos elementos y cualidades de las tradiciones generadas para cada estación expuestas por Vallverdú (2008):

- Invierno: Entre las festividades encontramos la de Año Nuevo llamada “Shôgatsu” en donde se celebra durante los 3 primeros días de enero, el deseo de purificación y limpieza de toda desgracia ocurrida, esta época representa la unión familiar y se la comienza un día antes, es decir el 31 de diciembre al comer toshikoshi-soba unos fideos que son tan largos como la representación del deseo de una larga vida. Aquí aparece el mochi, como una ofrenda a los dioses siendo un símbolo de pureza debido a su tono blanquecino y de igual manera la elasticidad como símbolo de la fuerza y longevidad de los dioses. Durante el periodo Edo, se posiciono esta tradición de ofrendan mochis en forma de espejo con el nombre de Kagami Mochi, estos mochis representan un espejo el cual guarda su importancia no solo uno de los tres emblemas imperiales, sino como la representación de la diosa Amaterasu de la antigua

mitología japonesa. Así mismo la representación de la naranja sobre el mochi que significa longevidad y el deseo que conseguir la prosperidad y la felicidad.

De igual manera como símbolo de longevidad se presenta el Sake dulce llamado “Toso”, el uso de símbolos en la vajilla como los grullas, pinos y tortugas; y el uso de los colores blanco, rojo y dorado sumado de la comida preparada con antelación y que suelen incluir comúnmente daykon, sardinas, mochis, Ozono, huevos de arenque, judías, raíz de bambú entre otras.

“Setsubun” es una ceremonia que hace referencia al cambio estacional y se celebra el 3 de febrero en la actualidad se lanzan al aire judías con la finalidad de purificar y atraer buena suerte.

- Primavera: Existen dos rituales de gran importancia que involucran a los niños. El primero se da el 3 marzo y es la fiesta de las muñecas “Hina Matsuri” se realiza en honor a las niñas con el motivo de proveer protección contra los malos espíritus, se llama fiesta del melocotón debido a influencia de creencias chinas que dicen que el melocotón sirve como protección de los malos espíritus, la muñeca toma lugar cuando se utilizan estas figuras para soplar en ellas dejando todo lo malo que pasó en el año en ellas para después arrojarlas al río y así dejar ir todo lo malo. Durante esta fiesta es muy tradicional el consumo del pastel de arroz de forma de romboide “hishi mochi” en tonos blancos y rosas, los pasteles cúbicos de arroz “hina arare”, y la bebida hecha a base de malta de arroz con mirin de color blanquecino. El “Tango no sekku” hace referencia a la fiesta que ocurre el 5 de mayo que celebra el día de los niños, el cual al igual que las demás festividades se centra en la protección de los espíritus malignos, actualmente representados por muñecos de guerreros. En este ritual la comida típica es una bola de arroz envuelta en hojas de iris o

bambú “Chimaki”, y el segundo es un pastel de arroz envuelto en hojas de robe y relleno de pasta de judía roja. El “Hanami” el florecimiento de los árboles de cerezo es otro acontecimiento de importancia que ocurre durante la primavera “Sakura” o flor de cerezo suele vincularse con los valores de pureza, con la belleza efímera, con la simplicidad, y la transitoriedad de la vida. Fue popularizado en el periodo Edo y en la actualidad es muy conocido y causa grandes aglomeraciones de espectadores que desean ver el florecimiento de estos árboles. Su comida más típica es el sakura-mochi es cual es un mochi regular cubierto por una hoja de cerezo, también flores de cerezo en conserva de vinagre, bolas de arroz con flores de cerezo y entre otros.

- Verano: “bon” o festividad de los muertos es un ritual que ocurre cada año durante el 13 y 16 del mes de julio, se celebra mediante una ofrenda o banquete presentado para los presuntos muertos que regresan al mundo. Para la cultura japonesa el significado de la muerte difiere del nuestro, mostrando que según sus creencias los familiares muertos se encargan de la protección familiar en conjunto con el resto de antepasados, la ofrenda que se realiza siempre cambia ya que se basa en los platos preferidos del difunto, rechazando el sacrificio de animales por lo cual no se agrega carne o pescado.
- Otoño: En cuanto a la festividad del “Tsukimi” se originó como una fiesta de gratitud por la primera cosecha. La cual ocurría durante la luna llena con mayor brillo y majestuosidad ocurrida en el mes de agosto y coincidiendo con el día 15. La ofrenda en este caso son los dangos que constan de bolas de arroz acompañadas de verduras y acompañado de una de las flores de otoño.

Donde sea que se realice un festival o un festejo sin importar la ubicación, sea una escuela, un templo o la ciudad; los stands de comida tradicional y popular están presentes. De

igual manera se los puede encontrar en las ciudades a altas horas de la noche en las cercanías a las estaciones de transporte público en los distritos en donde debido al entretenimiento se dedican a beber alcohol en mayor cantidad estos stands se los llama “Yataimise” o simplemente “Yatai” (Hosking, 1995).

Durante mucho tiempo la sal o “morijo” ha sido asociada con los rituales de purificación, y pequeños montículos suelen ser dejados en los templos con el fin de purificar y obtener la presencia protectora de los dioses. En algunos distritos es tradición un poco distinta encontrar sal regada en las entradas de bares con la finalidad de atraer clientes, esta costumbre ocurre debido a influencia de la cultura china (Hosking, 1995).

Según Hosking (1995) existen siete maneras formales de arreglar comida en un plato, dependiendo de la comida a emplatar o de los vasos que se utilizaran y se llama “moritsuke”. Entre estas 7 maneras encontramos: 1- Sugimori, tiras y rebanadas todas en una pila inclinada; 2. Kasanemori, rebanadas puestas una sobre otra; 3. Tawamori, rondas o bloques que forman una pirámide; 4. Horamori, sashimi cortado finamente puestos en vertical; 5. Mazemori, tiras delgadas de diferentes colores, mezcladas en una pila; 6. Yosemori, dos o tres ingredientes que puestos en conjunto contrastan; 7. Chirashimori, dos o tres ingredientes puestos separados. En el caso de los cursos de comida, al primer curso se lo suele llamar “mukōzuke” y hace referencia al lugar donde debe estar el plato en contraposición con el arroz y la sopa. Tradicionalmente en Japón toda comida que este hecha para acompañar bebidas, así sea abundante como los son el arroz o cenas, son llamadas “tsumamimono” (Hosking, 1995).

CUERPO TEÓRICO

Primera Entrada

La primera entrada se presenta como una trilogía de bocaditos en los cuales se incluyó mariscos.

Takoyaki

Es un plato popular que se encuentra en varios stands en las ferias y festividades. Se realiza en una plancha de hierro que tiene orificios esféricos, los cuales permiten que al cocerse se hagan bolas pequeñas. El prefijo “Tako” hace referencia al pulpo en japonés, y se trata de una masa cocina en forma esférica rellena de pulpo servida con una espesa usutā sōsu (worcestershire), y comida con palillos de dientes (Hosking, 1995). La variante fue cubrirla con mayonesa japonesa y salsa tonkatsu. También suele servirse con bonito seco como decoración o cebollin.

O-konomiyaki

Mejor conocido como pancake salado o pizza japonesa. EL prefijo “O-konomi” significa tu decisión, de esta manera los clientes pueden escoger el relleno del pancake dentro de un gran rango de posibilidades y opciones. Desde carne, camarones, cerdo entre otros y todo va con una masa de harina con huevos y con una base de dashi y cocinada sobre una plancha caliente y requiere una pizca de habilidad el realizarlo. Existen dos maneras de realizar el O-konomiyaki. La primera, es donde un cocinero la hace y se la sirve a un cliente, y la otra, es donde el cliente se la hace él mismo. Cuando está lista se la cubre con una espesa salsa japonesa al estilo Worcester y cubierta con katsuobushi y aonori (Hosking, 1995). La col en chiffonade es uno de los ingredientes básicos y como variante se realizó el pancake con

camarón, tocino, cebolla caramelizada y col. Se sirvió con salsa O-konomiyaki y mayonesa japonesa.

Dashi

Es un caldo o fondo japonés. Es el mayor fondo japonés y se hace con katsuobushi fresco y kombu. La primera tanda se usa para hacer suimono, los mismos ingredientes pueden ser reutilizados para hacer una segunda tanda de caldo y este es óptimo para hacer sopa de miso (Hosking, 1995).

Mika-Suki

Mika-Suki es un salteado que es hecho con cebolla ajo y pulpo picado, se agrega crema y bonito instantáneo. Se sirve en una concha antes de gratinar.

En un plato rectangular se agregan las 3 preparaciones y se decora con brotes.

Segunda Entrada

Ramen

Por ramen se hace referencia a los fideos a base de trigo al puro estilo Chino. Suele llamarse chūka soba especialmente en el Japón occidental. Esta es servida de tantas maneras y es en extremo popular. Consta de un caldo hecho de huesos y vegetales y saborizado con salsa de soya. Los fideos se sirven en un pozuelo de caldo, normalmente con láminas de cerdo. Vendedores ambulantes están en las calles hasta altas horas de la noche haciéndose notar con el sonido de la chirimía, fue traída a Japón desde china (Hosking, 1995).

La segunda entrada consta de un fondo de pollo aromatizado con especias dulces como la pimienta dulce, la canela, el anís estrellado y clavo de olor y se saboriza con jengibre salsa de soya, salsa de pescado, ají y un poco de salsa de pescado. Este caldo se lo sirve con fideos de arroz finos, lomo laminado, hongos shiitake, cebolla blanca, alga nori y brotes de cebolla. El ramen es una sopa japonesa muy tradicional la cual consta de tener un fondo o

caldo con fideos muy finos y acompañarlos con una gran variedad de ingredientes, es por esto que este plato tiene muchas variaciones según la región a la que pertenezca. Incluso los fideos varían su tipo.

Plato Fuerte

Constó de una degustación de varios platos incluyendo 3 proteínas y 3 guarniciones, entre las cuales estaba una ensalada fría, una ensalada caliente y gohan. Acompañadas de un dipping a base de los más típicos ingredientes japoneses: Daikon, salsa de soya, mirin y jengibre.

Yakitori

Piezas del tamaño de un bocado grilladas en una brocheta, muchas partes del pollo incluyendo la piel y la molleja se puede usar. Otras aves como el gorrión pueden ser utilizadas. Yakitori es un tsumamimono (comida que acompaña a bebidas) muy popular y en muchos establecimientos de bebidas se especializan en hacerlo. Es una comida vital para los japoneses (Hosking, 1995). Se recomienda el uso de los muslos del pollo debido a su gran contenido de grasa, lo cual no permite que pierda jugosidad el pollo en la parrilla o el grill. La salsa Yakitori también evita que el pollo se seque.

Teriyaki Beef

Brillo grillado, es el significado de la salsa teriyaki. Se puede usar en Pollo, pescado, o vegetales, tiene que ser untada con salsa de soya mezclada con mirin, saké y azúcar blanca mientras se deja en el grill. Es lo que provoca el brillo cuando se cocina al igual que aporta sabor (Hosking, 1995). Se ha utilizado lomo fino de res para la preparación, salteándolo con

sal y pimienta y terminándolo con la salsa teriyaki. Esta salsa es muy tradicional en Japón y su nombre se debe a que “teri” significa Brillo y “yaki” significa asado.

Ebi Furai

El término se refiere a un método de cocción en el cual camarones, langostinos, filetes de pescado o carne, son bañados en huevo, cubiertos en panko, y realizados a fritura profunda. Ebi Furai, Langostino al panko es un platillo muy exitoso en Japón (Hosking, 1995).

Goma ae

Se refiere a un Aemono que es una ensalada cocinada que se encuentra dentro de las categorías básicas de vegetales cocidos que son cubiertos con un aderezo espeso como la pasta de ajonjolí, gentilmente saborizada con salsa de soya y azúcar. La unión de todo esto forma el Horenso no Goma ae (Hosking, 1995).

Dengaku

Es una preparación en la cual vegetales como la berenjena, malanga, y tofu son aderezados con una cubierta de miso dulce y grilladas posteriormente (Hosking 1995). La salsa dengaku se hace a base de miso blanco

Gohan

Se lo llama al arroz cocinado. Es el arroz japonés que se realiza para el sushi, onigiri, entre otros. Se lo cocina sin sal y únicamente con alga Kombu para aromatizar (Hosking, 1995).

Postre

El postre se presentó como una degustación de mochis pero fue cambiado a un mochi acompañado de sorbete y helado, y servido con frutas muy tradicionales de Japón como lo

son la manzana, la fresa, el melón. El postre era una expresión de frescura y colores que iba combinada como por ejemplo el mochi relleno de sorbete de melón se sirvió con fresas empacadas al vacío en almíbar de jengibre, el sorbete de jengibre iba acompañado de manzanas al vacío en almíbar y el helado de té verde se lo sirvió acompañado de la mandarina en almíbar de mandarina. Todo esto se emplató con crumble de mantequilla y flores comestibles.

Mochi

Torta de arroz. Donde el arroz glutinoso es hervido, procesado en una pasta y dado formas de torta. Es tradicional en el este de Japón se lo corta con un cuchillo, mientras que al oeste se les da la forma circular con las manos. En cualquiera de los casos se come mientras es dulce, caso contrario al endurecerse se lo tuesta y se sirve de distintas maneras ya sea con azúcar, salsa de soya o nori. Es una de las comidas típicas más significativas y se la come usualmente en Fin de Año (Hosking, 1995).

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

El menú elaborado se basa en la típica y trascendental gastronomía japonesa enfocada en la temática Izakaya, con el fin de realzar el conocimiento popular de la típica cocina japonesa, la cual se ha visto opacada en la última década por el sushi, como único platillo representante y conocido alrededor del mundo como gastronomía de Japón. Por este motivo se ha escogido este tema con el fin de explorar además de dar a conocer un poco más de esta cultura gastronómica la cual guarda infinidad de sabores, platillos y tradiciones, pero puede ser desconocida popularmente. Japón no solo impresiona por su capacidad de crecimiento y avance económico y tecnológico, sino que a la vez conserva sus tradiciones y guarda respeto por ellas, demostrando el orgullo por su identidad. El menú busca impulsar el interés hacia los

platos más típicos y de consumo común en Japón que son una muestra de su gran cultura y diversidad. Las tradiciones ancestrales que remontan a varias eras atrás e incluso algunas que se han modificado ligeramente, siempre respetando la tradicionalidad.

Siempre he sentido una gran admiración por la cultura japonesa, debido a la disciplina que demuestra su sociedad, tengo la idea que Japón sobresale entre los países asiáticos, y que ha demostrado a lo largo de los años un gran intelecto y manejo del desarrollo lo cual los ha llevado a ser un país avanzado, pero como se ha dicho que guarda un sin número de tradiciones ancestrales. El gusto por sus rituales y festividades como la ceremonia del té, sus festivales, su vestimenta típica (kimono), las geishas, los samuráis, los arboles de cerezos, son todos los encantos que guarda esta cultura. Y tras el singular gusto por sus diversos mangas y animes, he notado como presentan su comida típica en estos, la cual no suele ser vista en occidente muy comúnmente. Estos pequeños detalles son los que a lo largo de los años han despertado el interés por descubrir un poco más sobre la cultura del país del sol naciente y compartir la admiración por esta cultura, enseñando un poco más acerca de las cualidades de esta nación tan lejana.

La temática Izakaya proporciona la oportunidad de presentar una gran variedad de platos en forma de pequeños bocadillos, los cuales son ideales para acompañar bebidas, como lo son el Sake y la cerveza. El menú se planeó presentarlo en un solo curso asimilando un poco al tipo de servicio que se realiza en estos pequeños establecimientos, más después de la degustación se llegó a la conclusión que el mismo podía ser dividido en tres cursos, permitiendo así una mejor gestión de la terminación y servicio de cada plato, agrupando las distintas preparaciones de tal manera que puedan ser degustadas de mejor manera por el comensal y evitar un sobrecargo de platos al mismo tiempo. De esta manera se elabora un menú con una gran cantidad de recetas y subrecetas, permitiendo enfatizar cada plato, mantener su propia esencia y brindar al comensal un pedacito de Japón en el cual pueda en un

solo bocado sentir un poco de la diversidad y grandiosidad de su cultura gastronómica. El servicio que se usa es el servicio comúnmente usado en el restaurante y la vajilla típica japonesa es remplazada por vajilla contemporánea que mezcle la cultura ancestral traída a la actualidad.

RECURSOS EMPLEADOS

La animación japonesa ha sido una gran fuente de inspiración y generadora de curiosidad sobre la cultura gastronómica japonesa, dentro de la misma se presenta como se ve y el empeño que ponen los japoneses en la apariencia de su comida, incluso aquella que comen a diario. Por este motivo es que poco a poco creció el interés sobre algunos platillos que se venden comúnmente en los festivales y en las calles japonesas, los cuales tienen aspecto peculiar y llamativo en muchas ocasiones. Al cabo de un tiempo tras decidir estudiar gastronomía hace varios años me propuse hacer mi menú final sobre Japón aun desconociendo mucho sobre la misma, pero sin dejar de incrementar el interés por descubrir más sobre esta cultura.

Al cabo de unos años tras tomar la clase sobre cocina asiática con Michael Koizol fue de mucha ayuda sobre algunos platillos japoneses, más el interés no pudo ser saciado debido a que un semestre sobre asiática no cubre ni una cuarta parte de lo que la cocina japonesa abarca dentro de su gastronomía, la clase fue un impulso más hacia el gusto por la cultura japonesa, siendo un gran profesor y consejero el chef Michael durante la realización del menú. Debido a la falta de algunos ingredientes o utensilios al momento de realizar el menú se tuvo que remplazar ciertos equipos y demás. De igual manera la ayuda y tutela del Chef David Harrington completó la idea sobre como ejecutar el menú japonés, tras recibir la sugerencia de investigar y tomar en cuenta el concepto Izakaya el cual se apegaba a todas las ideas que rondaban mi cabeza. Con esto en mente, todas las ideas cuadraron y poco a poco se

hizo realidad el deseo de realizar un menú japonés con la desventaja de no tener un amplio conocimiento sobre esta cocina más que el visto por animación. Pero con las ganas de realizarlo y vencer cualquier obstáculo que se presente.

INGREDIENTES Y GLOSARIO

Ingredientes

Los ingredientes a utilizar han sido los típicos japoneses, realizando adaptaciones como en el caso del fideo del ramen y en cuanto al Mirin en algunas ocasiones debido a la restricción del mercado dentro del país enviaban “Mirin” como una mezcla aceitosa, llamada mezcla para sushi. En aquellas ocasiones se tuvo que mezclar sabores. Pero en general la mayoría de ingredientes necesitados se pudieron conseguir, permitiendo de esta manera desarrollar con tranquilidad el menú. Pero sin dejar de lado la esencia representativa del país. El uso y la repetición de ingredientes típicos japoneses, pero con variación en cantidades según las recetas y con la añadidura de otros ingredientes demuestra la simplicidad, pero identidad a su mismo tiempo de las recetas. Se puede observar que ingredientes básicos en las salsas son: salsa de soya, mirin, sake, entre otros con sus variaciones, el azúcar de igual manera está muy presente en la mayoría de recetas. La soya y sus derivados, el arroz y sus derivados, las frutas frescas y el jengibre son ingredientes presentes en el día a día de la

gastronomía japonesa. y que como ya se ha mencionado según su variación de peso y añadidura de ingredientes puede tener distintas facetas.

La variación en el tratamiento de los ingredientes se ha hecho con el fin de presentar distintas texturas y sabores en las preparaciones para poder dar al comensal una degustación más amplia en cuanto a los platos que degusta.

Daikon

Rábano blanco japonés parte importante de la dieta diaria utilizado en varias preparaciones, mide aproximadamente 35 cm de largo. Sus varias preparaciones se pueden presentar ya sea como parte de los vegetales de un caldo, o secado en tiras largas, o ya sea como conserva en vinagre, rallado y saborizado con salsa de soya se lo usa como salsa para acompañar al tempura, ya que favorece la digestión de comida aceitosa. Si se lo deja al ambiente tras usarlo puede producir un olor poco agradable (Hosking, 1995).

Ebi

Camarón o Langostino. El término “ebi” es muy extenso entre el que se incluye la langosta, pero se encuentra calificado, es decir, no se puede saber si se habla de camarón o langostino, o cual de sus variedades. Ebi Furai, el que hace referencia al langostino de gran tamaño cubierto en huevo y pasado sobre panko, es mercedamente muy popular por su gran sabor. Los prefijos ocupados para denominar ciertas variedades de camarones o langostinos se basan principalmente en su tamaño y es debido a este que se recomienda su uso (Hosking, 1995).

Gari

Se usa el termino japonés “gari” para el jengibre laminado finamente y conservado en vinagre dulce. Este se lo suele usar como condimento o acompañamiento en los

establecimientos de sushi, Y el termino proviene del vocabulario usado en estos lugares (Hosking, 1995).

Goma (Ajonjolí)

Una semilla rica en aceites y con un sabor a nueces, la cual se comercializa de 3 diferentes maneras: dorada, blanca y negra. Siendo la menos accesible, pero con mejor aroma la dorada. Las semillas siempre son tostadas justo antes de ser usadas en la mayoría de preparaciones japonesas. Su aceite es uno de los más utilizados para cocinar dentro de la gastronomía de Japón (Hosking, 1995).

Hatchō miso

Hace referencia al miso de 100% grano de soya (Hosking, 1995).

Hōrensō (Espinaca)

Es el vegetal preferido de Japón la espinaca, su mejor uso es la preparación de la ensalada caliente de nombre “hōrensō no goma ae”, pero de igual forma se lo usa con frecuencia en la preparación de sopas (Hosking, 1995).

Ichigo

Se lo usa para llamar a las fresas o frutillas dentro de Japón, donde se sustituye el uso de la crema batida por la leche condensada. Y se lo usa para la preparación de mermeladas, las cuales son muy populares. Durante el invierno se ha promovido la plantación de esta fruta debido a que los campos de arroz están vacíos y que el clima es apto para la plantación (Hosking, 1995).

Konbu

Es un alga marina que crece en la región norte de Japón y necesita de agua fría. Es de gran importancia dentro de la comida del día a día en Japón, es esencial para la realización de

caldo Dashi y se lo usa en innumerables maneras de cocinar. Proveniente de la región de Hokkaido en donde se produce, se lo cultiva y se lo seca en longitudes de 1 m. Es rica en monoxidito (Hosking, 1995).

Kōshinryō

Es el nombre que se les da las 5 especias principales japonesas entre ellas: Asanomi, semillas de cáñamo; Goma, sésamo; Karashi, mostaza; Keshinomi, semillas de amapola; Sanshō y kinome, semillas y hojas de semilla espinosa; Shōga, jengibre; Tōgarashi, chile pimienta; Wasabi, rábano picante; Y yuzu, cidra japonesa (Hosking, 1995).

Men Rui

Es el nombre que se le atribuye a los fideos, los cuales existen varios tipos y entre los principales están: udon, soba, rāmen, kishimen, and sōmen. Son una parte muy importante y significativa para la cultura gastronómica japonesa (Hosking, 1995).

Mikan

La mandarina es llamada de este modo en japonés y es una fruta de gran popularidad durante el periodo de invierno. Se la confunde comúnmente con la japonesa que se llama ponkan. (Hosking, 1995).

Mirin

Es un líquido de sabor dulce, que se obtiene de la mezcla de arroz glutinosos cocinado con arroz molido y se le agrega el destilado de nombre shōchū, para obtener un resultado líquido con 14% de alcohol después del paso de 30 a 60 días. Se lo usa exclusivamente para cocinar y realizar preparaciones típicas, debido al dulzor que aporta en lugar de hacerlo por su

sabor a alcohol. No se lo puede cambiar ni reemplazar con Sake regular, y es erróneo confundirlo (Hosking, 1995).

Miso

Se llama Miso a una pasta de granos de soya fermentada y usualmente ya sea con cebada o arroz y sal. Tiene magnesio y grandes aportes nutritivos, y es algo japonés que es esencial. Y no solo se lo usa como una base para cocinar, sino más bien se lo usa para saborizar sopas. Y contiene un 14% de proteínas de alta calidad y de un 5 a 12% de sal (Hosking, 1995).

Ninjin

El término utilizado para denominar a las zanahorias, las cuales ocupan un lugar importante dentro de los vegetales japoneses. La demanda de la zanahoria amarilla (zanahoria occidental) y la zanahoria japonesa rojiza tienen una gran demanda. Se puede adquirir las occidentales todo el año, pero es preferible que lo hagan durante verano y otoño (Hosking, 1995).

Katsuobushi

De esta manera se llama a las hojuelas de bonito seco. Este se prepara con los filetes del pescado cocidos, secos, ahumados y curados. Se los pela cuando ya los filetes se vuelven duros como una madera, y aquí es cuando ya puede tener innumerables usos. Se lo usa principalmente para hacer Dashi o fondos, pero también como decoración o saborizante (Hosking, 1995).

Panko

Apanadura típica usada principalmente para “Furai” o langostinos y también para el “Tonkatsu” preparación donde se hace la apanadura de la chuleta de cerdo. Tanto la apanadura fina como la gruesa se comercializa en paquetes (Hosking, 1995).

Saké

Vino de Arroz. Se produce por las cervecerías y tiene un gran rango de sabor y calidad. Desde muy seco a muy dulce y su contenido alcohólico está entre el 16%. Su temperatura de servicio no es importante se la puede servir tibia, como muy fría (Hosking, 1995).

Satō

Es la manera de denominar al azúcar en Japón. Una pequeña cantidad de caña de azúcar china, y el resto es japonesa. Se usa estrictamente azúcar blanca y se la puede encontrar en sus distintas presentaciones: granulada, en terrones, caramelos, y pulverizada. En cuanto al azúcar morena es tradicionalmente vendida en bultos ásperos y también se puede encontrar (Hosking, 1995).

Shiitake

El conocido como el hongo japonés, sin duda alguna ya que se lo cultiva extensamente por Japón. Su sabor distintivo es el que lo hace tan popular entre los japoneses. Pero no va precisamente bien con la comida occidental. Va muy bien tempurizado, o simplemente ligeramente salteado o al grill (Hosking, 1995).

Shōga

Termino japonés para el jengibre. Es muy usado dentro de la gastronomía japonesa hay mucho ya sea fresco o en vinagre, se lo usa para alivianar el olor del pescado (Hosking, 1995).

Shōyu

Se realiza de los granos de soya, cebada y sal, y es un condimento/saborizante esencial dentro de la comida japonesa. Este tiene un fuerte aroma y es ligeramente salado. No existe un sustituto de este producto. Existe una gran variedad de tamaño precio según lo que se desee (Hosking, 1995).

Su

Se refiere al vinagre en este caso se refiere al fermentado de arroz (Hosking, 1995).

Tako

Es el prefijo utilizado para denominar en japonés al pulpo. Durante el invierno es el mejor tiempo para consumirlo, siempre se lo come cocinado incluso en sushi (Hosking, 1995).

Uoshōyu

Es el nombre que se le da a la salsa de pescado proveniente de los países asiáticos. Es una salsa salada, dorada, con liquido claro, es el producto de la fermentación de pequeños pescados con sal. Era usado como un condimento básico por los Romanos. Tiene un alto nivel de umami, lo cual permite que si se usa discretamente mejore cualquier sabor (Hosking, 1995).

Uri

Melón Es usado como vegetal e incluye el pepinillo. (Hosking, 1995).

Usutā sōsu

Es la salsa inglesa Worcestershire que se basa en la salsa original que tiene una receta Anglo-India, traída desde la India a Japón en la segunda parte del siglo XIX. La versión japonesa no es tan picante y se ha vuelto popular en las cafeterías y otros simples restaurantes (Hosking, 1995).

Ringo

Manzana. (Hosking, posición 2630, Kindle).

MENÚ PROPUESTO

En cuanto al desarrollo del menú se tuvo que realizar dos cambios conforme a los establecido en la degustación. El primero, el número de cursos en los cuales se presentó el menú. La primera idea era presentar todo de una sola, pero sacar tantas preparaciones al mismo tiempo y que todas estén calientes fue un poco dificultoso debido a las necesidades del uso de equipos para otros platos pertenecientes a la carta del restaurante y a la rotación de cliente que se mantiene. Es por esto que tomando en cuenta dificultades técnicas se llegó a la conclusión que sería mejor presentarlo en cuatro cursos. Como dos Entradas, un Fuerte y un Postre, sabiendo aún así que cada curso tenía sus diversas preparaciones.

Para la degustación se preparó música ambiente en cuanto al país, la decoración se basó en los colores rojo, blanco y negro. Debido a que rojo y blanco son los colores tan importantes para los japoneses, ya que están presentes en su bandera y además significan la comunión entre los dioses y los humanos; y a su vez incorporando el tono negro en juego a la identidad USFQ que consta con los mismos colores y que su logo incluye dragones. El menú fue impreso en una especie de Origami presentado en el Anexo. 2. Y se entregó a cada jurado su cajita de menú, nombre y palillos con su caja. De igual manera se les ofreció shots de Saké

fríos que podían ser acompañados de agua y que se encargaban de resaltar la temática del Izakaya.

El segundo cambio realizado fue en cuanto a los platos, ya que se presentó la propuesta de realizar “tonkatsu” en una primera estancia, pero tomando en cuenta el tamaño y la realización del mismo, se concluyó que preferiblemente se realizaba Furai o Langostino al Panko, dejando más espacio y estética al plato siendo servido con un dipping que Daikon.

El menú estuvo a la venta desde el martes 28 de junio del 2016, hasta el domingo 3 de julio del mismo año. La producción diaria del restaurante exigía un total de 25 menús listos para la venta a la hora del servicio a media mañana, y para la noche un adicional de 10 menús. Por este motivo se tenía listo para la venta un total de 35 menús diarios y según las ventas se hacía reposición de stock en cuantos al mise en place del menú. El primer día el día martes se vendió un menú completo y una entrada y un plato fuerte. para el segundo día salió a la venta dos reservas una de 15, una de 5 y se vendió en el día un aproximado de 30 menús. Se realizó la debida reposición de mise en place y para los días consiguientes las ventas bajaron el fin de semana por la disminución de personas que acudieron al restaurante. Pero finalmente en toda la semana se realizó una venta total de 54 ítems, es decir 52 menús completos y por separado

una entrada y un plato fuerte. Del total de 52 menús completos 33 fueron bajo reservación y el 19 restante se vendió a clientes que acudieron al restaurante.

Debido a la gran cantidad de ventas realizadas los primeros días incluyendo reservas, se incrementó la producción con el fin de estar abastecidos para una mayor venta, pero esto no fue así en los días siguientes.

"Nihon no Aji"

Primera Entrada

Takoyaki (bolitas de pulpo), Mika Suki (salpicón de pulpo en mayonesa japonesa) y

Okonomiyaki (tortilla japonesa)

Segunda Entrada

Ramen

(Tradicional sopa japonesa, con hongos shitake, noodles, y lomo Fino laminado)

Plato fuerte

Yakitori, Teriyaki Beef y Langostino al panko, acompañados de Goma-ae, Nasu

dengaku y Arroz

Postre

Mochi de melón, sorbete de jengibre y helado de té verde acompañados de frutas

locales.

RAZONAMIENTO Y JUSTIFICACIÓN

Nihon no Aji significa el sabor del Japón y precisamente ese era el propósito del menú. El presentar y dar a conocer al comensal un poco acerca de la comida japonesa. Exponer platos no explotados y que tienen gran potencial dentro de la gastronomía por más simples que puedan parecer, tengo la firme opinión que menos, es más. Entre recetas y subrecetas se han realizado más de 30 preparaciones que se unen en un menú con la esperanza de manifestar en cada plato, en cada detalle una parte de la cultura. Una parte desconocida pero que pueda convertirse en una experiencia que transporte al comensal a esta cultura impresionante y milenaria. Llena de tradiciones y cultura por este motivo se incluye una gran cantidad y diversidad no solo de proteína sino de verduras y la forma de presentarlas, de distintos estilos mostrando que hay una gran variedad de la cual escoger y que incluso lo que se ha escogido para el menú es poco para expresar la gastronomía de un país.

Se ha respetado mucho las recetas y la cocina tradicional en cuanto a la preparación del Dashi, las temperaturas y técnicas. Y lo que me impulso a realizar esta temática, es demostrar que no hay límites en el conocimiento. Que siempre se aprende algo nuevo, sea donde sea que se esté, y que se puede ir más allá de lo típico o que está dentro de nuestros límites impulsados por el deseo. Cuando uno se propone algo debe cumplirlo sin importar la dificultad que esto represente, ya que al final el logro alcanzado generará una satisfacción mayor al haber representado un reto más fuerte. En mi caso me atrevo a decir que cumplí mi deseo de realizar mi menú japonés y me siento aún encantada por esta cultura y he descubierto mucho más de lo que esperaba. Incluso durante la realización del menú se presentaron muchos retos que generaron gran dificultad pero que pudieron ser sobrepasados. Simplemente se trata de poner el corazón en lo que uno hace.

TÉCNICAS CULINARIAS EMPLEADAS

Se ha usado una mezcla de técnicas tanto japonesas como tradicionales francesas y modernas en cuanto a los procesos de preparación y cocción de los alimentos. Se realizó cocción al vacío para el lomo del ramen, Saltear el lomo teriyaki, Deep fry en el langostino al panko, Blanqueamiento en las verduras, Grillado de verduras y del yakitori., Hornear, Gratinar el Suki Maki, Empacar al vacío, Hervir las salsas, los fondos y la sopa. Todo con el fin de dar el mejor tratamiento posible a los productos con el fin de realzar su sabor y asimilar de mejor manera a las recetas típicas japonesas. Los cortes de igual manera son una representación de técnicas culinarias clásicas.

Cocción al vacío

Realizar la cocción de un alimento sumergido en líquido, que haya sido previamente empacado al vacío para obtener una cocción uniforme y de ser posible usar el termo circulador para mantener una temperatura de cocción controlada.

Saltear

En un sarten lo suficientemente caliente engrasar con algún aceite y saltear un producto obteniendo el sellamiento de todas sus superficies y la cocción del mismo.

Deep Fry

El acto de sumergir una preparación en una freidora y obtener la cocción de la misma en un tiempo corto y con la menor absorción posible de aceite.

Blanquear

Sumergir un vegetal o producto en agua que acaba de romper hervor por unos minutos con el fin de conseguir una cocción parcial y cortar la misma con el uso del baño María inverso.

Grillar

Usar un grill para la cocción de un producto, marcando el mismo y usando una temperatura alta y un medio de grasa para evitar que se pegue.

Hornear

Utilizar un horno para terminar o realizar la cocción de una preparación. El horno también se lo usa para mantener alimentos y platos calientes, en caso de ser necesario.

Gratinar

Dorar hasta caramelizar la superficie de una preparación, ya sea con un ingrediente cremoso o con queso, el resultado es un tono más atractivo en la preparación e incluso un terminado crocante.

Empacar al vacío

Mediante la maquina empacadora al vacío, empacar productos con el fin de aislarlos de oxígeno y conseguir una mayor durabilidad y un mejor trato del producto que se verá reflejado en la presentación.

Hervir

Llevar una preparación o líquido a romper hervor al pasar los 100 °C

EQUIPOS UTILIZADOS

Entre los equipos utilizados se encuentra lo que se tiene al alcance en el restaurante Marcus.

Refrigerador o Frío

Se usa para la conservación de alimentos, debido al uso de electricidad para mantener los productos a temperaturas bajas, con el fin de evitar deterioros y prolongar la vida del producto.

Cocina

Equipo utilizado con gas que proporciona una llama, que brinda calor y da temperatura para la cocción de alimentos, las cocinas a gas permiten usar métodos como flambear, entre otros. La mayoría de preparaciones de cocina caliente se realizan en este equipo.

Freidora

Equipo que proporciona un fondo donde el aceite llega a una temperatura controlada y que permite sumergir productos y preparaciones que necesitan una cocción y fritura, da un terminado crocante y dorado. Se debe tener cuidado por las temperaturas que puede alcanzar el aceite.

Thermo Mix

Equipo que funciona bajo parámetros de tiempo y temperatura, con el cual se puede afinar y mejorar texturas de las preparaciones.

Procesador

Procesador de alimentos que permite mejorar texturas, triturando preparaciones y volviéndolas uniformes de ser necesario.

Batidora – KitchenAid

Batidora profesional que se encarga de batir y mezclar ingredientes haciendo preparaciones uniformes y en caso de necesitarlo incorpora aire mientras bate. Esta batidora profesional facilita el trabajo al tener su propio eje y no necesitar ambas manos, ni ninguna mientras hace su trabajo.

Empacadora al vacío

Máquina que sella en una funda los productos después de haber aspirado todo el oxígeno que se encontraba dentro, aislándolos del mismo y mejorando su tiempo de vida y su uniformidad al cocinarse.

Thermo Circulador

Equipo que mantiene una temperatura controlada por largos periodos de tiempo que permite realizar cocciones lentas que optimizan el resultado final de las preparaciones.

Licuada

Máquina que sirve para licuar, triturar y mezclar las preparaciones y funciona con distintas potencias, es eléctrica.

Grill

Superficie dentro de una cocina la cual funciona a gas o eléctricamente, que se calienta y brinda calor directo a las preparaciones.

Horno

Equipo que tiene forma de una caja que puede ser a gas o eléctrico que encierra el calor para realizar la cocción, puede servir para gratinar, para calentar alimentos entre otros.

Microondas

Equipo que funciona removiendo las partículas de agua de los alimentos por ondas y creando calor que puede calentar alimentos.

Congelador

Equipo utilizado para alcanzar temperaturas bajas, que llegue a congelar los alimentos como método de conservación.

Olla Arrocera

Equipo que sirve para cocinar arroz automáticamente, solo poniendo las medidas exactas y prendiendo la máquina, las cuales tienen incorporado el apagado automático.

Laminadora

Maquina eléctrica que tiene cuchillas muy bien afiladas que sirven para cortar en láminas con medidas regulables los productos.

UTENSILIOS UTILIZADOS

Los utensilios de cocina utilizados para la realización del menú fueron:

- Ollas Grandes, Medianas y Pequeñas.
- Bols Grandes, Medianos y Pequeños.
- Batidor de Mano
- Sartenes.
- Molde de Mini Muffins.
- Espátula de goma
- Espátula
- Mini Espátula
- Cucharetas
- Cucharones
- Latas de Horno
- Litreras
- Cuchillo de Chef
- Puntilla
- Torneador
- Tablas de picar blanca, roja, celeste y amarilla.
- Cuchillo de sierra
- Rallador
- Exprimidor
- Bandejas plásticas
- Pelador
- Cernidor
- Saca Bolas de Helado
- Silpat

- Tarrinas
- Chino
- Mortero

CONCLUSIONES

Los platillos tradicionales presentados en el menú Nihon No Aji, son una propuesta a explorar el mundo de la típica gastronomía japonesa que guarda en sí una gran historia y muchas tradiciones. El concepto Izakaya se expone como el de un establecimiento para poder convivir en tranquilidad, relajarse y disfrutar de un buen momento en compañía de amigos, mientras se degusta bebidas alcohólicas como el saké acompañadas de bocadillos que representan la gastronomía del día a día en Japón.

La experiencia brindada por el menú degustación y calificada por profesores y administrativos, ha sido satisfactoria y de la misma manera ha llegado a impresionar a los comensales con sus sabores, texturas y colores. El número de 4 cursos que se presenta con no menos de 15 preparaciones con sus respectivas salsas y acompañamientos, ha sido la mejor opción para permitir que el servicio avance armoniosamente mientras el comensal puede vivir y conocer la experiencia que brinda esta comida típica japonesa. La semana de venta del menú marchó bien, tras haber analizado y replanteado ciertos elementos como la cantidad de curso y el uso de una receta que fue muy bien remplazada.

El menú estuvo a la venta en el restaurante Marcus Apicius durante 6 días, y en consideración al tiempo, a la rotación de comensales se puede aceptar que el número de ventas y la aceptación del menú han sido satisfactorios, ya que se ha recibido incluso felicitaciones de parte los clientes. Dentro del análisis financiero se llega a la conclusión que los costos se manejaron dentro de los rangos óptimos que permiten la generación de utilidades. Para finalizar quisiera agregar que el continuo aprendizaje fortalece el alma, y es

una práctica que se debería impulsar más seguido. Como Massimo Bottura ha dicho, se debe estar en un lugar donde todos los días aprendas algo nuevo, si ya no tienes nada que aprender ya no tienes nada que hacer en ese lugar. Y nunca se debe tener miedo a lo desconocido ni permitir que este sentimiento acorte las capacidades propias, ya que con ganas se puede aprender cualquier cosa y lograr cualquier meta.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Chef Naranjo, J.(s.f.). Recetas. Clase Cocina Japonesa. Quito. USFQ.

Chef Koizol, M. (2015). Recetas. Clase Alta Cocina IV. Quito. USFQ.

Chen Namiko. (2011). Just One Cook Book. Spinach Gomaee as easy side dish. Obtenido el 20 de junio de 2016, de <http://www.justonecookbook.com/spinach-with-sesame-sauce/>

Del Valle, V. (s.f.). Takoyaki. obtenido el 20 de Junio de 2016, de <http://www.recetasjaponesas.com/2009/04/takoyaki-bolitas-de-pulpo.html>

Hosking, R. (1995). A Dictionary of Japanese Food, Ingredients and Culture. Kindle Edition. Tuttle Publishing.

Laura.(2011). Okonomiyaki. Obtenido el 20 de Junio de 2016, de <http://japonismo.com/blog/okonomiyaki>

Takahashi, J. (2015). Izakaya: por dentro dos botecos japoneses. Cia Melhoramentos: Sao Paolo. Ebook.

Vallverdú, Jaume. (2008). El hinduismo y La comida en Japón. Universitat Oberta de Catalunya (edit.). Duo: Barcelona, España.

ANEXOS

Anexo 1: Resumen de Costos

Primera Entrada				
Rendimiento (Kg):	1	Cant. Porción:	1,00	
Cantidad:	1,000	und	kg	
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Costo	Costo Total
Porción	1,000	Takoyaki	0,03	0,03
Porción	1,000	Okonomiyaki	0,06	0,06
Porción	1,000	Mika Suki	0,18	0,18
			Costo Total	0,27
Costo por Porción				0,27

Segunda Entrada				
Rendimiento (Kg):	1	Cant. Porción:	1,00	
Cantidad:	1,000	und	kg	
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Costo	Costo Total
Porción	1,000	Ramen	0,86	0,86
			Costo Total	0,86
Costo por Porción				0,86

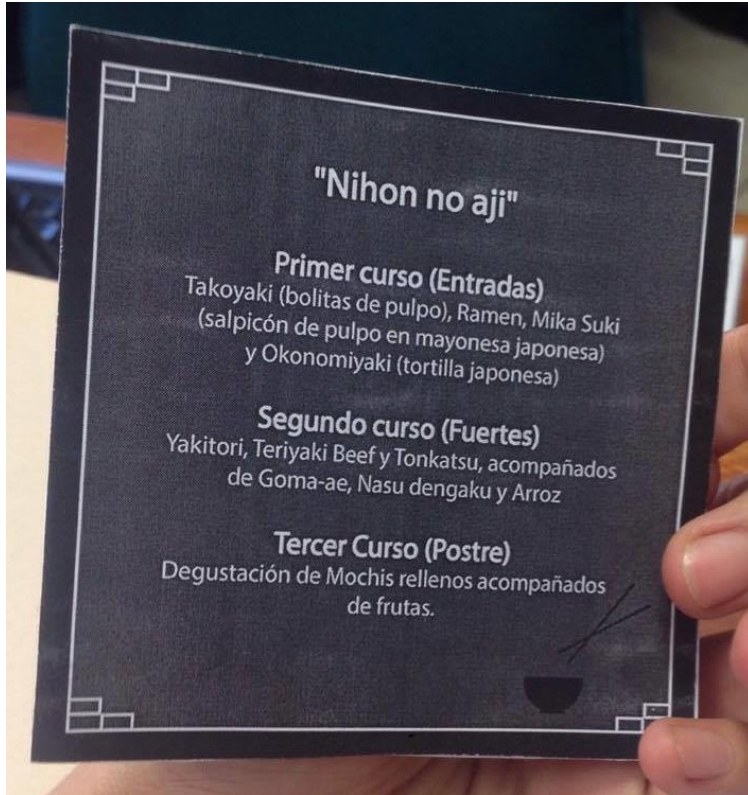
Plato Fuerte				
Receta:				
Rendimiento (Kg):	1	Cant. Porción:	1,00	
Cantidad:	1,000	und	kg	
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Costo	Costo Total
Porción	1,000	Langostino al Panko	2,62	2,62
Porción	1,000	Yakitori	0,52	0,52
Porción	1,000	Lomo Teriyaki	1,65	1,65
Porción	1,000	Goma-ae	0,11	0,11
Porción	1,000	Nasu Dengaku	0,48	0,48
Porción	1,000	Arroz Gohan	0,15	0,15
Porción	1,000	Salsa Daykon	0,28	0,28
			Costo Total	5,81
Costo por Porción				5,81

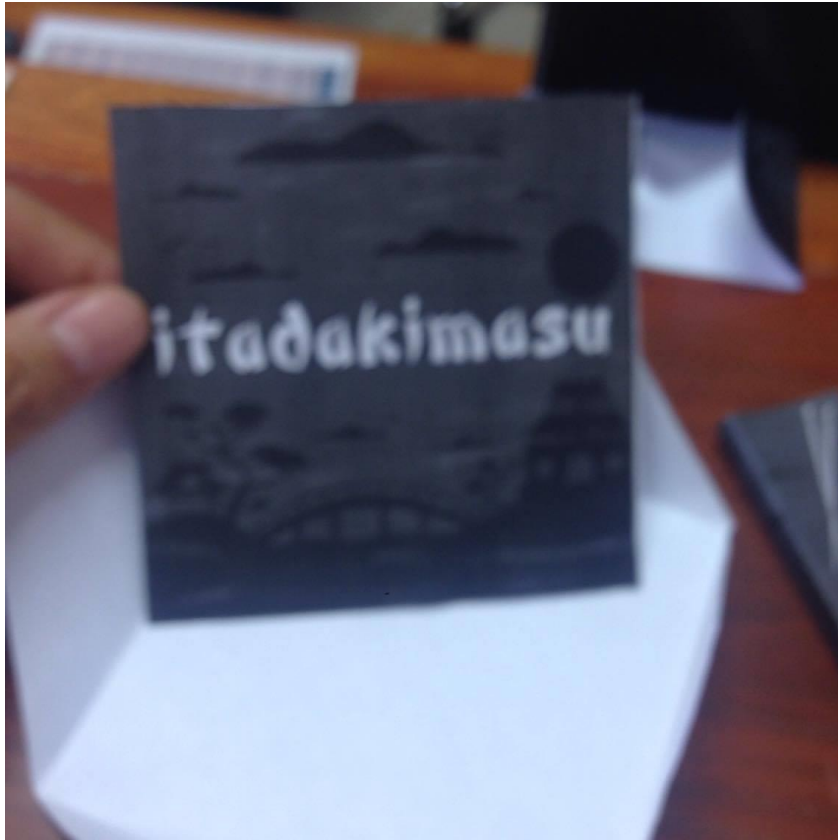
Postre				
Receta:				
Rendimiento (Kg):	1	Cant. Porción:	1,00	
Cantidad:	1,000	und		kg
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Costo	Costo Total
Porción	1,000	Mochi de Melón	0,11	0,11
Porción	1,000	Sorbete de Jengibre	0,08	0,08
Porción	1,000	Helado de Té Verde	0,21	0,21
Porción	1,000	Manzanas Vacío	0,10	0,10
Porción	1,000	Fresas Vacío	0,14	0,14
Porción	1,000	Gotas Mandarina	0,04	0,04
Porción	1,000	Crumble de Mantequilla	0,25	0,25
			Costo Total	0,93
Costo por Porción				0,93

Menú				
Rendimiento (Kg):	1	Cant. Porción:	1,00	
Cantidad:	1	und		kg
Unidad	Cantidad	Ingredientes	Costo	Costo Total
Porción	1	Primera Entrada	0,27	0,27
Porción	1	Segunda Entrada	0,86	0,86
Porción	1	Plato Fuerte	5,81	5,81
Porción	1	Postre	0,93	0,93
				0,00
			Costo Total	7,86
Costo por Porción				7,86

Anexo 2: Menú- Fotografías













Anexo 3: Procedimientos y recetas

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Dashi	
L	2	Agua	CATEGORÍA:	
Kg	0,004	SAL CRISAL	PORCIONES:	20
Kg	0,01	ALGA KOMBU	RECETA BASE PARA:	
Unidad	0,01	BONITO HOJUELAS	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Kg	0,002	AJINOMOTO		
Procedimiento				
Hervir el agua				
Agregar todos los ingredientes después de apagar, y cubrir por algunos minutos mientras reposa				

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Mayonesa Japonesa	
kg	1	MAYONESA	CATEGORÍA:	
Kg	0,12	AZÚCAR	PORCIONES:	100
Kg	0,06	MANI PASTA	RECETA BASE PARA:	
Kg	0,6	SALSA SOYA IMPORTADA	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Procedimiento				
Diluir el azúcar en la Salsa de soya, incorporar la pasta de mani				

Mezclar la mayonesa con la mezcla anterior

Takoyaki

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Salsa Tonkatsu	
Kg	0,125	PASTA TOMATE	CATEGORÍA:	
Kg	0,125	SALSA INGLESA WORCESTERSHIRE	PORCIONES:	100
L	0,125	SAKE X LITRO	RECETA BASE PARA:	
Kg	0,024	JENGIBRE	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Kg	0,016	AJO ENTERO		
Kg	0,062	AZÚCAR		
Kg	0,062	MIRIN		
Procedimiento				
Mezclar todos los ingredientes y dar un hervor. Enfriar y reservar				

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Takoyaki	
Kg	0,2	PULPO COCIDO	CATEGORÍA:	
L	0,45	DASHI	PORCIONES:	30
Kg	0,2	HARINA TRIGO	RECETA BASE PARA:	
Unidad	2	HUEVOS	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Kg	50	JENGIBRE		
Kg	50	CEBOLLIN		
Procedimiento				
Picar el pulpo en cubos de 3mm				
Picar cebollín en aros de 2mm				
Picar jengibre fino				
Mezclar Dashi con harina y huevos, para formar una masa, llevar a punto de sal.				
En una placa con agujeros agregar una cucharada de aceite en cada uno y llevar a fuego medio, verter una cucharada de masa, agregar pulpo cebollín y jengibre, cubrir con masa, girar los takoyaki con la ayuda de una paleta para dar la forma de una bola y dorar.				

Okonomiyaki

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Salsa Okonomiyaki	
L	0,09	SALSA INGLESA WORCESTERSHIRE	CATEGORÍA:	
Kg	0,045	MIEL DE ABEJA	PORCIONES:	50
Kg	0,25	SALSA TOMATE	RECETA BASE PARA:	
Unidad	0,025	JENGIBRE	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Procedimiento				
Pelar y rallar el jengibre				
Mezclar todos los ingredientes				

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Okonomiyaki	
Kg	0,5	COL BLANCA	CATEGORÍA:	
Kg	0,2	CAMARÓN	PORCIONES:	10
Kg	0,01	TOCINO REBANADO	RECETA BASE PARA:	
kg	0,1	HARINA TRIGO	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Unidad	1	HUEVO		
L	0,1	DASHI		
Procedimiento				
Mezclar Harina, Dashi y huevo, formando una masa				
Cocer los camarones y picarlos en cubos de 5mm aproximadamente				
Cortar col en Chiffonade				
Saltear cubos de tocino hasta que esté crocante				
Cortar cebolla en pluma y caramelizar				
Mezclar la masa con el resto de ingredientes, llevar a punto de sal.				
En una sartén agregar una cucharada de aceite y agregar 2 cucharadas de la masa, formar una pequeña tortilla y dorar por los 2 lados.				

Mika Suki

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Mika suki	
Kg	0,600	PULPO COCIDO	CATEGORÍA:	
Kg	0,100	CEBOLLA ENTERA	PORCIONES:	40
Kg	0,005	AJO ENTERO	RECETA BASE PARA:	
Unidad	0,200	CREMA DE LECHE	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Kg	0,015	BONITO INSTANTÁNEO		
Procedimiento				
Cortar cebolla en brunoise				
picar ajo hasta formar una pasta y mezclar con la crema de leche y bonito instantáneo				
Agregar a la mezcla cebolla y pulpo, y llevar a punto de sal				
Agregar una cucharada de la mezcla sobre una concha abanico y gratinar en el horno				

Ramen

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Caldo Ramen	
Kg	2,000	FONDO DE POLLO	CATEGORIA:	
Kg	0,002	CLAVO DE OLOR	PORCIONES:	20
Kg	0,002	CANELA EN RAMA	RECETA BASE PARA:	
Kg	0,002	PIMIENTA DULCE	TIEMPO DE PREPARACION:	
Kg	0,003	AJI ROJO NACIONAL		
Kg	0,005	JENGIBRE		
Kg	0,01	SALSA DE PESCADO		
Kg	0,2	SALSA DE SOYA IMPORTADA		
Procedimiento				
En una olla llevar a ebullición el fondo de pollo				
Infundonar el clavo de olor, canela, pimienta, ají y jengibre en rodajas				
Terminar con salsa de soya y pescado, rectificar sazón y reservar				

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Lomo Ramen	
kg	0.5	RES LOMO FINO	CATEGORÍA:	
Kg	0,07	SALSA SOYA IMPORTADA	PORCIONES:	125
Kg	0,03	AJÍ ROJO NACIONAL	RECETA BASE PARA:	
Kg	0,003	PIMIENTA NEGRA ENTERA	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	

Procedimiento			
Marinar el lomo en soya, ají picado en brunoise y pimienta negra			
sellar en la parrilla 30 segundos por lado, con cuidado de no cocer la carne			
envolver en plástico film en forma de caramelo, congelar y laminar en un grosor de 1.5mm aprox.			

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Ramen	
Kg	2,000	CALDO RAMEN	CATEGORÍA:	
Kg	0,002	LOMO RAMEN	PORCIONES:	8
Kg	0,002	FIDEO DE ARROZ DELGADO	RECETA BASE PARA:	
Kg	0,002	SHITAKE FRESCO	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Kg	0,003	CEBOLLA BLANCA		
Kg	0,005	ALGA NORI		
Procedimiento				
Cocer el fideo en agua hirviendo, colocar en el fondo del plato				
cortar cebolla blanca a sesgo y alga nori en cuadros de 2cm aprox.				
sobre el fideo agregar hongos shiitake cortados y 2 láminas de lomo, decorar con cebolla y alga				
verter el caldo caliente sobre el plato				

Yakitori

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Salsa Yakitori	
kg	0,5	HUESO DE POLLO	CATEGORÍA:	
Kg	0,1	SALSA DE SOYA IMPORTADA	PORCIONES:	60
Kg	0,1	MIRIN	RECETA BASE PARA:	
L	0,1	SAKE	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Kg	0,1	CEBOLLA PERLA		
Kg	0,1	CEBOLLA BLANCA		
Kg	0,045	AZÚCAR		
Procedimiento				
Cortar cebolla perla y blanca en mirepoix				
Hacer una cama con las cebollas, colocar los huesos de pollo y dorar en el horno				
Mezclar los líquidos y desglasar con estos los huesos de pollo, colocar en una olla y reducir				
Rectificar sazón, colar y reservar.				

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Yakitori	
kg	1,5	POLLO PECHUGA	CATEGORÍA:	
Kg	25	SALSA YAKITORI	PORCIONES:	25
Kg	1	BROCHETA DE BAMBÚ N6	RECETA BASE PARA:	
			TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Procedimiento				
limpiar la pechuga de pollo y cortar en cubos de 2cm				
Formar brochetas con los cubos de pollo y marinar con salsa yakitori				
Emparrillar las brochetas a fuego medio y bañar con la salsa constantemente				

Lomo Teriyaki

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Salsa Teriyaki	
Kg	0,500	FONDO DE POLLO	CATEGORÍA:	
Kg	0,750	SALSA DE SOYA IMPORTADA	PORCIONES:	55
Kg	0,500	MIRIN	RECETA BASE PARA:	
Kg	0,500	AZÚCAR	TIEMPO DE PREPARACION:	
Kg	0,100	ZANAHORIA AMARILLA		
Kg	0,100	CEBOLLA PERLA		
Kg	0,1	MANZANA VERDE		
Kg	0,05	JENGIBRE		
Kg	0,03	MAICENA		
Procedimiento				
Cortar zanahoria, cebolla, manzana y jengibre en mirepoix				
Agregar todos los líquidos en una olla, adicionar el mirepoix y llevar a ebullición				
Agregar a la mezcla azúcar y maicena, reducir hasta obtener textura				
Colar y reservar				

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Lomo teriyaki	
kg	1	RES LOMO FINO	CATEGORÍA:	
L	0,33	SALSA TERIYAKI	PORCIONES:	11
Kg	0,5	AJONJOLÍ	RECETA BASE PARA:	
			TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Procedimiento				
Limpiar el lomo y cortar en cubos de 2,5cm, saltear en un sartén caliente con aceite de girasol				
Agregar salsa teriyaki y rectificar sazón, terminar con semillas de ajonjolí encima.				

Langostino al Panko

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Langostinos al Panko	
Kg	1,000	LANGOSTINO	CATEGORÍA:	
unidad	2,000	HUEVOS	PORCIONES:	8
Kg	0,100	HARINA DE TRIGO	RECETA BASE PARA:	
Kg	0,200	PANKO	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Procedimiento				
Limpiar los langostinos y retirar su exoesqueleto, agregar Sal				
Batir los huevos y prepara una estación de apanado				
Pasar los langostinos por Harina, huevo, Panko y reservar				
En el momento del servicio llevar a la freidora hasta obtener coloración				

Goma-ae

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Goma-ae	
Kg	2,000	ESPINACA	CATEGORÍA:	
Kg	0,180	AJONJOLÍ BLANCO	PORCIONES:	50
Kg	0,090	SALSA DE SOYA IMPORTADA	RECETA BASE PARA:	
Kg	0,060	AZÚCAR	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Kg	0,030	SAKE		
Kg	0,030	MIRIN		
Procedimiento				
Blanquera espinaca y cortar en Chiffonade				
Tostar ajonjolí a fuego medio, moler hasta conseguir una pasta				
A la pasta agregar azúcar y todos los líquidos				
Mezclar la espinaca con la pasta obtenida y rectificar sazón				

Nasu Dengaku

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Nasu Dengaku	
Kg	0,187	PASTA DE MISO BLANCO	CATEGORÍA:	
Unidad	2,000	HUEVOS	PORCIONES:	16
L	0,030	SAKE	RECETA BASE PARA:	
Kg	0,030	MIRIN	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Kg	0,030	AZÚCAR		
L	0,100	DASHI		
Kg	0,400	ZANAHORIA FRANCESA		
Kg	0,480	BERENJENA		

Kg	0,320	ZUCCHINI AMARILLO	
Procedimiento			
Salsa: En un bol mezclar azúcar, sake, mirin, y pasta de miso, luego agregar yemas de huevo			
Cocinar la mezcla a baño maría e ir agregando dashi lentamente con un batidor			
Después de obtener el espesor deseado enfriar y reservar			
Limpiar y cocinar las zanahorias			
Cortar la berenjena y el Zucchini en rodajas			
En un sartén bañar los vegetales con la salsa y gratinar en el horno			

Arroz Gohan

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Arroz Gohan	
L	1,000	ARROZ SUSHI	CATEGORÍA:	
L	1,000	AGUA	PORCIONES:	11
Kg	0,005	ALGA KOMBU	RECETA BASE PARA:	
			TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Procedimiento				
Lavar el arroz 3 veces cuidadosamente evitando que se rompa				
En la olla arrocera colocar alga konbu en el fondo, arroz y agua, encender				
una vez esté listo dejarlo 20 minutos más en la olla para que se seque, enfriar y reservar				

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Salsa Daykon	
Kg	0,500	AGUA	CATEGORÍA:	
Kg	0,005	ALGA KOMBU	PORCIONES:	23
Kg	0,100	MIRIN	RECETA BASE PARA:	
Kg	0,100	SALSA DE SOYA IMPORTADA	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Kg	0,069	JENGIBRE		
Kg	0,345	DAYKON		
Procedimiento				
Pelar y rayar el daikon y jengibre por separado				
Mezclar agua, Mirin, Salsa de soya y alga konbu				
Marinar el daikon en la mezcla				
Servir con jengibre sobre el daikon				

Mochi Melón

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Mochi de melón	
Kg	0,100	Harina de Arroz	CATEGORÍA:	
L	0,125	Agua	PORCIONES:	16
Kg	0,060	Azúcar	RECETA BASE PARA:	
Kg	0,030	Maicena	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Kg	0,352	Melón pulpa		
L	0,065	Agua		
Kg	0,060	Azúcar		
Kg	0,029	GLUCOSA ATOMIZADA		
L	0,032	Limón Meyer zumo		
Kg	0,002	Estabilizante sorbete		
Procedimiento				
Masa: Mezclar Harina, agua y azúcar en un bol y calentar en el microondas por 2 minutos				
Mezclar la masa, enfriar y Porcionar, cubrir con maicena para evitar que se pegue				
Sorbete: procesar la pulpa de melón en thermomix				
En una olla calentar agua a 40 grados, agregar azúcar, limón, glucosa, melón y estabilizante				
Llevar a 60 Grados, pasar por el mixer, enfriar, congelar y paras por maquina de helados.				
Hacer bolas de sorbete de 40 gr, estirar masa y cubrir las bolas de helado, reservar en el congelador.				

Sorbete de jengibre

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Sorbete de Jengibre	
L	2,000	Limón Meyer zumo	CATEGORÍA:	
L	1,404	Agua	PORCIONES:	60
Kg	0,053	Leche en Polvo	RECETA BASE PARA:	
Kg	0,560	Azúcar	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Kg	0,420	GLUCOSA ATOMIZADA		
Kg	0,014	Estabilizante sorbete		
Kg	0,080	Jengibre Rallado		
Procedimiento				
En una olla calentar agua a 40 grados, después agregar azúcar, leche limón, glucosa, jengibre y estabilizante				
Llevar a 60 Grados, Pasar por Bamix, enfriar, congelar y paras por maquina de helados.				
Hacer bolas de sorbete de 40 gr, reservar en el congelador.				

Helado de té verde

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Helado de Té Verde	
L	1,000	LECHE ENTERA	CATEGORÍA:	
Kg	0,400	AZÚCAR	PORCIONES:	50
Kg	0,030	GLUCOSA ATOMIZADA	RECETA BASE PARA:	
Kg	0,250	CREMA DE LECHE	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Kg	0,020	MANTEQUILLA SIN SAL		
Kg	15,000	HUEVOS		
Kg	0,002	ESTABILIZANTE DE HELADO		
Kg	0,005	TE VERDE X KG		
Procedimiento				
en una olla calentar la leche a 5°C, agregar el azúcar y llevar a 25°C,				
Agregar crema y mantequilla y llevar a 35°C, Agregar Yemas de huevo y llevar a 40°C				
Al llegar a 45°C agregar el estabilizante y llevar a 85°, Agregar té verde, dejar Infusionar y enfriar				
Congelar y pasar por la máquina de helado, hacer bolas de 40gr, y reservar en el congelador				

Crumble de mantequilla

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Crumble de Mantequilla	
Kg	0,217	Harina de trigo	CATEGORÍA:	
Kg	0,075	Azúcar	PORCIONES:	1
Kg	0,170	Mantequilla sin sal	RECETA BASE PARA:	
Kg	0,004	Sal	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Procedimiento				
En la batidora kitchenaid mezclar todos los ingredientes sin dejar que la mezcla se creme				
Reservar La mezcla en plástico film en el frío para que recupere textura				
Pasar la masa por una reja para obtener trozos parejos.				
Hornear en una lata de 8 a 10 minutos a 160°C, enfriar y reservar				

Almíbar de Jengibre

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Almíbar de Jengibre	
--------	----------	--------------	-----------------------------	--

L	0,200	AGUA	CATEGORÍA:	
Kg	0,600	Azúcar	PORCIONES:	1
Kg	0,020	JENGIBRE RALLADO	RECETA BASE PARA:	
L	0,100	LIMÓN MEYER RALLADURA	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Kg	0,010	ÁCIDO CÍTRICO		
L	0,200	SAKE		
Procedimiento				
Llevar a hervor agua, azúcar y sake, sin mover hasta que se disuelva, después agregar limón en zumo y ralladura , el jengibre y ácido cítrico				
reducir, enfriar y reservar				

Almíbar de Mandarina

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Almíbar de Mandarina	
L	0,300	AGUA	CATEGORÍA:	
Kg	0,900	Azúcar	PORCIONES:	1
L	0,100	MANZARINA ZUMO	RECETA BASE PARA:	
Kg	0,005	ÁCIDO CÍTRICO	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Procedimiento				
llevar a Hervor agua y azúcar , sin mover hasta que se disuelva, después agregar zumo de mandarina y ácido cítrico				
reducir, enfriar y reservar				

Frutas

Unidad	Cantidad	Ingredientes	RECETA: Frutas	
L	2,000	Almíbar de Jengibre	CATEGORÍA:	
Kg	1,000	Almíbar de Mandarina	PORCIONES:	60
Kg	1,000	Mandarina	RECETA BASE PARA:	
Kg	1,000	Manzana Roja	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	
Kg	1,000	Fresas		
Procedimiento				
Cortar fresas en cuartos, empacar al vacio con almibar de jengibre en una funda, dejar marinar por 2 horas, abrir y reservar en una tarrina en el frío				

Cortar Manzana en Gajos, empacar al vacio con almibar de jengibre en una funda, dejar marinar por 2 horas, abrir y reservar en una tarrina en el frío

Pelar Las Mandarinas, cuidadosamente extraer la pulpa empacar al vacio con almíbar de mandarina en una funda, dejar marinar por 2 horas, abrir y reservar en una tarrina en el frío