

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio De Hospitalidad, Arte Culinario Y Turismo.

“El Oro Manabita”

“El aroma de una Cultura.”

MENU ECUATORIANO
Proyecto de investigación

LISETTE KARINA ALVARADO MENESES.

Arte Culinario

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

Quito, 28 de octubre de 2016

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

HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN

“El Oro Manabita”
“El aroma de una cultura.”
MENU ECUATORIANO

Lisette Karina Alvarado Meneses.

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Homero Miño, Chef

Firma del profesor

Quito, 28 de octubre 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: Lisette Karina Alvarado Meneses

Código: 00103882

Cédula de Identidad: 1716897382

Lugar y fecha: Quito, 28 de octubre de 2016

RESUMEN

Las raíces de la gastronomía ecuatoriana especialmente aquella que está ubicada en las costas, han marcado una gran tradición tanto culturalmente, así como gastronómicamente, el uso de productos oriundos de la costa y el uso de técnicas milenarias combinadas con la influencia de los tiempos modernos han convertido tanto a la gastronomía Manabita, así como la Orense como íconos de la gastronomía ecuatoriana. Esta fue la razón de empezar con esta propuesta; un menú ecuatoriano basado en una extensa investigación de platos y tradiciones de nuestras costas ecuatorianas, recordando los sabores tradicionales de nuestra tierra, para encaminar hacia la investigación e innovación de un nuevo menú. Esta propuesta incluye una vasta investigación y análisis de cada curso presentado al cliente.

ABSTRACT

The roots of the Ecuadorian gastronomy especially one that is located on the coast, have made a great tradition both culturally and gastronomically, the use of native products from the coast and the use of ancient techniques combined with the influence of modern times have Manabita become both the food and the Orense as icons of the Ecuadorian gastronomy. This was the reason to start with this proposal; an Ecuadorian menu based on extensive research of dishes and traditions of our Ecuadorian coast, recalling the traditional flavors of our land, to route towards research and innovation of a new menu. This proposal includes extensive research and analysis of each course presented to the client.

Tabla de contenido

INTRODUCCIÓN	8
TEMA Y JUSTIFICACIÓN.	10
SOPORTE HISTÓRICO	11
Morcilla manabita en salsa de tamarindo y pastel de yuca con queso manaba.....	11
Sango de papa china y maíz tierno con quesillo.....	12
Langostinos en costra de sal prieta, arroz meloso de calamar en tinta de calamar, calamares al ajillo y encurtido de col.....	12
Torta de plátano rosado con sorbete de limón mandarina aromatizado con licor “caña manabita”, salpicón de piña y maracuyá, gel de badea y puntas de cacao pasajeño.....	13
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	14
RECURSOS EMPLEADOS.....	15
VARIANTES.....	16
ARTE DEL MENU	20
MARIDAJE	21
RAZONAMIENTO.....	22
TECNICAS CULINARIAS EMPLEADAS.....	23
EQUIPOS INDISPENSABLES	25
Utensilios para el performance del menú.	26
“Morcilla manabita en salsa de tamarindo, pastel de yuca con queso manaba” ..	26
“Sango de papa china y maíz tierno con quesillo”	26
“Langostinos en costra de sal prieta, arroz meloso de calamar, calamares al ajillo y encurtido de col”	27
“ Torta de plátano rosado, sorbete de limón mandarina, gel de badea, salpicón de piña y maracuyá, puntas de cacao pasajeño.	27
EJECUCIÓN DEL MENÚ	28
Costo del Menú:	28
Ventas del Menú:	28
CONCLUSIONES.....	30
Bibliografía.....	31
ANEXO1: PROCEDIMIENTOS.....	32

Primera entrada.....	32
“Morcilla manabita en salsa de tamarindo, pastel de yuca con queso manaba” . .	32
Segunda Entrada.....	34
“Sango de papa china y maíz tierno con quesillo.	34
Postre.....	36
ANEXO2:	38
Recetas estándar y costos	38
Receta Estándar	38
Primera entrada.....	38
Análisis Financiero	¡Error! Marcador no definido.
ANEXO3: Fotos.....	47
Fotos platos.....	47
.....	51

INTRODUCCIÓN

La siguiente tesis fue realizada como resultado de las prácticas culinarias finales para obtener el título de la carrera de arte culinario. Estas fueron realizadas en el restaurante Marcus Apicius durante los meses de enero hasta mayo, con horario normal de 8 horas. El objetivo del proyecto fue hacer un ante salsa de la vida real, así como estudiante se debe presentar una propuesta menú para luego ser estudiada y producida para la realización de esta tesis.

El Chef Néstor Toapanta fue el encargado de guiar y asesorar a los estudiantes en todo el tiempo que se realizaron las practicas; su trabajo esencialmente fue controlar tanto los procesos como las técnicas que cada uno de los estudiantes utilizaban, así como también mantener el orden y limpieza en cada proceso que realizamos. En cuanto a la manera que cada estudiante tuvo que proponer, se contó con el asesoramiento de cada chef en un área de cocina específica. Luego de las respectivas pruebas de menú que se presentaron y corrigieron, se llegó a un resultado final el cual se presentó frente al panes de chefs.

El menú “El Oro Manabita” no tuvo corrección alguna frente al panel de chefs en cuanto a platos, pero se sugirió cambiar el montaje del plato fuerte, dicho esto se exige al estudiante que tenga un mise en place de 25 menús diarios, tanto en el turno de la noche como en el día. Este mise en place es repartido a cada área de la cocina para luego ser revisado por cada chef encargado, con ayuda de los chefs de cada área se realiza cada servicio mientras sale el menú,

Mi propuesta fue enfocada en la esencia y costumbres de la costa ecuatoriana, basada fundamentalmente en sabores tradicionales con técnicas y preparaciones costeñas mostrando un lado creativo e innovador, el resultado de este compromiso con las provincias de El Oro y Manabí fue muy aceptado puesto que no se dejó de lado las tradiciones ni las costumbres al tratar de plasmar la esencia de su cultura; de esta manera el menú "El Oro Manabita" se convirtió en una muy interesante idea de investigación de nuevos sabores sin salirse de los parámetros y costumbres ecuatorianas.

La gastronomía costeña debido a su variedad de productos y técnicas ha creado un vínculo familiar y social alrededor de sus celebraciones nunca faltan sus productos tradicionales combinados con sus deliciosos platos, lo que ha creado un vínculo muy especial en las familias, cada persona tiene una sazón diferente y un sabor que recuerda tanto a la familia como a sus seres queridos dejándonos memorias gastronómicas relacionadas a los sabores de cada plato. El menú "El Oro Manabita" principalmente quiso lograr plasmar los sentimientos que evocan una comida netamente cultural y armónicamente dirigida hacia los comensales ecuatorianos, se quiso demostrar que la cultura costeña tiene mucho que proponer tanto estéticamente como en cuestión de sabores y tradiciones, de esta manera se utilizaron tanto productos, preparaciones y técnicas que resuman en un menú el sinnúmero de propuestas, festivales y productos íconos del Ecuador. La práctica en el restaurante Marcus Apicius se convirtió en el lugar perfecto para estudiar y proponer un menú con un sinnúmero de sabores conocidos y desconocidos también demostrando el gran potencial que la gastronomía ecuatoriana posee.

TEMA Y JUSTIFICACIÓN.

El menú “ El Oro Manabita” el aroma de una cultura fue un pequeño homenaje basado en la región costa, fue un recorrido que abarcó la provincia de Manabí con sus principales regiones, y la provincia de El Oro. El objetivo principal fue ofrecer una propuesta diferente basándose en los ingredientes íconos de cada región, cada plato fue una recopilación de recetas, costumbres y tradiciones; no sin antes mencionar el aporte de los chefs que determinaron que el menú se encontraba en perfecto estado para salir a la venta. De esta manera se llevó a la mesa un menú con sabores variados y muy atractivo a la vista.

La experiencia de hacer un menú para el restaurant Marcus fue enriquecedora desde todos los aspectos, ya que como estudiante se conoce más a fondo el trabajo y la organización de un menú correctamente elaborado, el menú constó de cuatro platos los cuales tuvieron bastante aceptación con el panel de chefs, así como también en el momento de la venta.

Los resultados del menú fueron bastante favorables, y a pesar de la complejidad de algunos de los platos existió comunicación y colaboración por parte de los compañeros. Es una manera de crecer profesionalmente, razón por la cual considero que es una parte importante en la carrera de gastronomía.

SOPORTE HISTÓRICO

Morcilla manabita en salsa de tamarindo y pastel de yuca con queso manaba.

La provincia de Manabí se caracteriza principalmente por su variedad en productos agrícolas. Es por eso que en la parroquia Abdón Calderón en Portoviejo la morcilla no se considera un plato para negocio, más bien se la puede nombrar como una tradición que lleva años de trayectoria; la técnica de preparación es bastante compleja por la cual las familias acostumbran a reunirse para realizarlas. Por, otro lado la salsa de tamarindo es un complemento ideal para el sabor lampreado de la misma, el utilizar una fruta ácida ayuda a percibir de mejor manera el sabor de la morcilla. El tamarindo es una fruta de lento crecimiento, oriunda de la ciudad de Tosagua en la provincia de Manabí.

Por otro lado, la yuca es un tubérculo que se cultiva en los suelos tropicales de la costa ecuatoriana. De color blanco recubierta por una corteza bastante dura de aspecto marrón, es bastante utilizado por las personas de esta zona, se la consume de varias maneras, pero en esta ocasión se decidió hacer unos pequeños pasteles que combinen con el estilo del plato.

El relleno que se utilizó fue con queso manaba, el cual se lo considera como un manjar para todas las clases sociales; todos los cantones de Manabí compiten por quien posee el mejor queso. Se lo realiza de forma manual y cada familia posee una receta y manera de hacer esta es la razón por la cual no se tiene una receta definida.

A pesar de su laborioso procedimiento es un producto poco remunerado, por lo que se estima que esta buena costumbre se ve obligada a industrializarse por esta razón las tradiciones que hacen de este un queso emblemático se han estado perdiendo

Sango de papa china y maíz tierno con quesillo.

Preparación de la provincia de El Oro, esencialmente de la parroquia Guizhaguiña del Cantón Zaruma . Este pequeño cantón se caracteriza por ser un gran productor de papa china, badea, banano, caña de azúcar, panela, aguardiente entre otros. La papa china es un producto que ha sido un poco desplazado debido a la falta de costumbre de consumirlo, en la investigación se determinó que en el cantón se tenía la costumbre de comer sango de papa china. Esa fue la razón principal por la cual se decidió fabricar un sango con papa china como su ingrediente principal, seguido por el maíz tierno y; finalmente el quesillo que es un queso característico de las zonas rurales y semi rurales el proceso se lo conoce como hilado el cual es la característica determinante para otorgarle al producto sus características distintivas.

Langostinos en costra de sal prieta, arroz meloso de calmar en tinta de calamar, calamares al ajillo y encurtido de col.

Este plato fue la inspiración de varios lugares tanto de Manabí como de El Oro, por un lado, los langostinos provienen principalmente de la ciudad de Santa Rosa, de hecho, a finales de septiembre, en esta ciudad se celebra el festival internacional del langostino, esta tradición trae consigo varios años. En este festival se concursa por el tamaño de los langostinos y también por cuál es el plato más delicioso de la región, los concursantes se esfuerzan por que este festival tenga un nombre internacional, además de esto se concursa por quien posee los langostinos más grandes, llegando ser el mejor hasta el momento un langostino de 22 cms con un peso de 250 gr.

En cuanto al arroz meloso de calmar se decidió utilizar esta técnica por su sabor exquisito, los calamares son una proteína muy utilizada por los habitantes de la región,

se utilizó tinta de calmar para que este complemento sirva para aportar con color, aroma y sobretodo sabor.

El encurtido de col es parte esencial como acompañamiento en la provincia de Manabí, por lo tanto, se decidió poner énfasis en este tema.

Torta de plátano rosado con sorbete de limón mandarina aromatizado con licor “caña manabita”, salpicón de piña y maracuyá, gel de badea y puntas de cacao pasajeño.

En la provincia de El Oro se encuentra Machala, mejor conocida como “La capital mundial del banano”, es por eso que se decidió rendir un homenaje a la fruta emblema del Ecuador, aunque el plátano rosado, poco conocido por los habitantes tiene una característica principal, en la cual se la define como un fruto originario 100 % del Ecuador con un característico color rosa en su corteza y con un dulce sabor sutil a frambuesas, lo cual lo hace ideal para cualquier paladar.

En cuanto al sorbete de limón mandarina perfumado con el muy conocido licor de caña, producido en Manabí se trató de utilizar productos muy consumidos por la región costa y se consiguió un sorbete con un sabor ácido, pero agradable al paladar.

La badea es una fruta poco conocida en la serranía ecuatoriana con una textura similar al maracuyá pero con un sabor mucho más intenso, por lo tanto, tenía una perfecta combinación con el postre.

Y finalmente las puntas de cacao sirvieron para dar un realce marcado en el plato, ya que fueron hechos con cacao ecuatoriano, el cual se encuentra calificado como el mejor cacao tanto la calidad, y aroma en el mundo.

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

La metodología consistió en investigar no solamente las costumbres de las provincias a las que se decidió homenajear, si no también plasmar cualquier tipo de festividad, platos íconos y productos importantes que remarcarán sobretodo la costa ecuatoriana. Aparte de investigar en libros, fuentes de internet y leer artículos relacionados con las provincias ecuatorianas, se tuvo la oportunidad de entrevistar a personas oriundas de las provincias de Manabí y El Oro. La cantidad de información recopilada de los habitantes fue el eje principal para nombrar al menú El Oro Manabita y poner énfasis especial al nombrarlo como “El aroma de una cultura”; todas las vivencias, sugerencias, estilos de vida y hasta técnicas culinarias tuvieron un aporte significativo en la propuesta del menú, ya que existió mucho sentimiento y ganas de mostrar lo mejor de sus provincias, elementos que me motivaron para hacer un homenaje a sus habitantes y a su cultura gastronómica.

Al elaborar el menú se consideró las técnicas sugeridas por las personas conocedoras de su propia gastronomía y se incorporaron técnicas y conocimientos para llegar a la presentación y montaje de cada plato. Siempre se trató de mantener la línea de la cocina costeña utilizando productos de la zona y sobretodo sin salirse de los parámetros de lo aprendido y de esta manera se logró consolidar como un menú fusión de las provincias con mayor riqueza gastronómica de la costa.

RECURSOS EMPLEADOS

La inspiración principal el cual fue el motivo de realizar este menú fue el reconocer y recopilar muchos elementos íconos de la costa ecuatoriana, en la región Sierra existe mucha aceptación de la gastronomía costeña debido a la gran cantidad de mariscos y productos usen cierto punto se vuelven exóticos, la variedad de técnicas y platos que la costa posee, son elementos que formaron parte de la propuesta del mismo. Al ser un menú ecuatoriano el objetivo principal fue plasmar en cuatro platos algunas festividades, costumbres y sugerencias de los habitantes de las zonas costeras, uno de los elementos principales para la ejecución del menú.

Las visitas y entrevistas formaron parte de importante para ejecutar el menú; sin embargo, las clases impartidas por los profesores de la carrera de Arte culinario, entre las cuales fueron cocina ecuatoriana impartida por el Chef. Andrés Cifuentes, conceptos y técnicas de alta cocina impartida por el Chef. Sebastián Villavicencio, finalmente la clase de garde manger impartida por el Chef. Homero Miño, desarrollaron mis capacidades creativas así como también me brindaron el conocimiento necesario para desarrollar este menú con técnica e inspiración.

VARIANTES

En el primer curso, la entrada “Morcilla Manabita en salsa de tamarindo y pastel de yuca en queso manaba” este es una recopilación de ingredientes y técnicas de la provincia de Manabí. Entre ellas están las morcillas el cual es un embutido propio del cantón Calderón hecho a base de vísceras y sangre de cerdo, en este proceso también se utiliza el intestino delgado del cerdo previamente lavado con limón mandarina y menta, se acompañó la morcilla con salsa de tamarindo la cual es una fruta propia de la provincia de Manabí; se realizó unos pequeños pasteles de yuca rellenos de queso Manaba. La razón por la cual se decidió hacer esta composición en el plato fue porque la provincia es rica en recursos agrícolas y se usó los productos propios de la zona

El segundo curso, la segunda entrada “Sango de papa china y maíz tierno con quesillo”, El sango es una preparación típica de la costa, a menudo se lo realiza con verde o también con choclo, en este caso la idea principal fue el rescate de un producto autóctono como es la papa china, pero para esta idea se necesitaba un agente espesante que fue el maíz tierno, a este plato se lo acompañó con queso tierno, muy consumido por las localidades rurales en la costa y para la decoración se decidió realizar una reducción de ají para aportar color y sabor y aceite de cilantro para aportar aroma.

En el plato fuerte “ Langostinos en costra de sal prieta, arroz meloso de calmar en tinta de calamar, calamares al ajillo y encurtido de col”, Se desarrolló este concepto a partir de las costumbres de los habitantes de estas provincias y también de los

productos que son originarios de cada región la sal prieta tan conocida en la provincia de Manabí se la realizó a base de maní tostado, cilantro, plátano verde frito y comino, esta formó parte de la proteína y se la utilizó en una especie de apanadura el toque moderno que se aportó fue la construcción de un plato muy agradable visualmente para poder plasmar de una mejor manera tanto los sabores, así como también las técnicas culinarias, las cuales fueron variadas.

En el postre “torta de plátano rosado, sorbete de limón mandarina en licor caña manabita, salpicón de maracuyá y piña y puntas de cacao pasajeñito”, La torta de plátano rosado fue elaborada con la idea de rescatar a una fruta que es llamada como ícono del Ecuador “El banano”, se utilizó una técnica en la que con la ayuda de un caramelo se pudo apreciar en la parte superior el fruto del plátano rosado poco conocido por muchos de los comensales.

Por otro lado, el sorbete de limón mandarina fue inspirado en la fruta oriunda de la región costa, el motivo fue brindarle al postre un sabor refrescante y con un toque de licor de caña destilado en la provincia de Manabí.

Tanto el salpicón como el gel fueron parte de la decoración del plato no sin antes mencionar que las frutas son autóctonas de la costa y muy conocidas por su delicioso sabor.

En este postre se trató de hacer un pequeño homenaje del cacao el cual es muy conocido por su excelente sabor y delicioso aroma, al cacao en pepa se lo llevo a un proceso artesanal de secado, pelado, tostado y secado nuevamente por un horno por alrededor de cuatro horas

MENU PROPUESTO

Luego de realizar varias pruebas se presentó el menú al jurado, el cual fue aceptado con pocas recomendaciones y una buena calificación. En el transcurso de la semana se realizó todo el menú desde la cocina de estudiantes, el estudiante montaba el menú por su cuenta, ayudando al equipo de Marcus a que el desarrollo del servicio sea más ágil.

El menú tuvo una buena acogida con el cliente, y tuvo buena rotación de ventas y buena aceptación por ser un menú costeño se vendió un total de 89 menús.

La propuesta de menú consto con 4 cursos:

Primera Entrada:

Morcilla Manabita en salsa de tamarindo y pastel de yuca con queso manaba.

Segunda Entrada

Sango de papa China y maíz tierno con quesillo

Plato Fuerte

Langostinos en costra de sal prieta, arroz meloso de calamar, calamares al ajillo, encurtido de col y ají manaba.

Postre

Torta de plátano rosado, sorbete de limón mandarina en licor "caña manabita", salpicón de piña y maracuyá, gel de badea y puntas de cacao pasajeño.

El menú fue muy bien aceptado por el cliente por su propuesta innovadora y para ese tiempo poco conocida, hoy en día existen varios restaurantes en el país que están rescatando nuestras raíces y productos, usando términos Ecuatorianos y dejando en alto la gastronomía Ecuatoriana.

A continuación, la ilustración de la propuesta de menú que fue presentada y aceptada por el jurado de chefs y que en la semana siguiente fue presentada a los clientes junto a la carta del restaurante Marcus. Fue realizada con un concepto bastante sobrio, para que tenga congruencia con el target y al nivel de restaurante al que fue dirigida la propuesta. Además de tener varias palabras clave para que el comensal tenga una expectativa de sorpresa de lo que va a comer, mas no el conocimiento total, creando una experiencia diferente en cada plato.

ARTE DEL MENU



MARIDAJE

El siguiente maridaje ha sido elaborado solo con cervezas ecuatorianas, tanto artesanales como comerciales.

Primera Entrada

Morcilla manabita en salsa de tamarindo, pastel de yuca con queso manaba.

Se recomienda una pilsener, ya que sus sabores suaves con un toque de acidez aportan cuerpo a la salsa y ayudan a dar textura a la salsa que acompaña al género principal la morcilla.

Segunda Entrada

Sango de papa china y maíz tierno con quesillo.

El sabor suave y cremoso que caracteriza al sango puede ser acompañado por una cerveza rubia Camino del Sol, nos ayudará a aportar sabor ya que esta contiene aromas tales como frutos secos.

Plato Fuerte

Langostinos en costra de sal prieta, arroz meloso de calamar y calamares al ajillo y encurtido de col.

La cerveza club verde, aportará consistencia al plato. Asimismo, es una cerveza de tradición la cual es la mejor opción para acompañar a este plato.

Postre

Torta de plátano rosado, sorbete de limón mandarina en licor “caña manabita”, salpican de piña y maracuyá, gel de badea y puntas de cacao pasajeño.

El postre es la combinación de colores, sabores y aromas los cuales deben distinguirse frente a todo, la mejor opción para acompañar es la cerveza Sabai Light, ya que esta posee un sabor dulce y suave perfecta para combinar con un postre.

RAZONAMIENTO

El menú fue pensado en función de homenajear las culturas y tradiciones de los comensales de la costa, es necesario saber de las costumbres de quien lo consume. Para este menú se utilizó diversas técnicas tanto tradicionales como también aquellas que ayudaran a brindar un toque de distinción e innovación frente al plato.

Para realizar este menú fue necesario inmiscuirse frente al mundo del cual se quería plasmar, en general mi idea fue demostrar lo maravillosa y diversa que es la costa ecuatoriana, sus productos locales son muy variados, así como también sus técnicas son muy innovadoras.

Quizá, la gastronomía de la costa es la mejor lograda ya que es variada y diversa. Los ecuatorianos la prefieren porque utiliza un sinnúmero de frutos del mar, acompañados de frutas y tubérculos preparados de distintas maneras. Sin duda alguna es la región con mayores recursos en el Ecuador digno de homenajear.

TECNICAS CULINARIAS EMPLEADAS

Emulsionar: Hacer que una sustancia grasa en este caso la mantequilla adquiera el estado de emulsión con otro producto que fue el tamarindo, esta técnica fue utilizada para dar cuerpo a la salsa de tamarindo.

Empacar al vacío: técnica utilizada para conservar alimentos, empacándolos al vacío con una maquina selladora, esto provoca que el alimento quede desprovisto de oxígeno y así las bacterias no puedan reproducirse.

Encurtir: método de conserva de un alimento por medio de un líquido ácido sea vinagre o limón, etc.

Embutir: técnica utilizada para la elaboración de embutidos, consiste en meter de forma apretada carne de cerdo entera o picada con otros ingredientes y condimentos dentro de una tripa natural o sintética.

Sudar: técnica de cocción que se utiliza para hacer refritos o pescados, consiste en cocinar, en el caso de un refrito con aceite a baja temperatura los vegetales para obtener todos sus sabores con una caramelización lenta

Sellar: generalmente se realiza en altas temperaturas para lograr la reacción de Maillard en un género, se puede utilizar un medio graso para ayudar a la caramelización.

Deshidratar: Es la técnica de extracción de líquidos de un alimento a bajas temperaturas máximo 80°C para mantener sus propiedades organolépticas y para conservación

Cocción Arroz meloso: El arroz que se usa es el de grano medio. Es muy apreciada la variedad bomba que tiene una mayor resistencia a abrirse al cocer que otras variedades.

Freír: técnica en la que se debe poner algún alimento a cocer en aceite, manteca u otra grasa hirviente.

Confitar: Técnica a la que las frutas consiguen su conservación por el jarabe que se ha introducido en las mismas.

Hornear: técnica a la que se refiere ingresar un género en este caso mezcla para bizcocho de plátano, frente a una temperatura constante de 180 C por un tiempo de 40 minutos aproximadamente.

Caramelizar: Untar o forrar un molde o un producto con azúcar cocido hasta el punto de caramelo.

Blanquear: someter a un alimento en un medio líquido como agua o fondo que este en alta temperatura (90/95°C) por poco tiempo para luego ser pasado a un choque térmico, puede ser en agua con hielos, se recomienda que estos hielos tengan sal, ya que el agua suele lavar la sal del género

EQUIPOS INDISPENSABLES

Máquina empacadora de vacío: Equipo utilizado para conservar alimentos, esto se logra sellándolos luego de extraer todo el aire creando una atmosfera inocua.

Freidora: Equipo utilizado para realizar fritura profunda con temperatura controlada.

Cuarto frio: Como su nombre lo indica es un cuarto con dos turbinas que generan frio, este frio está controlado por un termómetro que está afuera del cuarto. Este equipo es muy común en restaurantes y nos ayuda a conservar y tener organizado nuestros alimentos predecibles.

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

Batidora kitchen aid : Equipo muy utilizado en el área de repostería, cuenta con tres accesorios entre los cuales se utilizarò, el escudo para realizar masas.

Balanza: Pesar todos los ingredientes para realzar un bizcoco o un helado con mucha precision

Thermomix: Equipo que tritura alimentos, lo interesante de este equipo es que también puede cocinar ya que genera calor, sus aspas pueden moverse tan solo para mezclar un alimento o llegar al máximo de velocidad como la turbina de un avión. Además, tiene la función de balanza por si se desea hacer una pasa o cualquier preparación, en este caso se lo utilizó también como máquina para hacer helados.

Horno de pisos: Su función principal es cocinar por medio del calor seco por secciones de temperatura regulables, las cuales nos permitirían tener un mejor acabado en lo que se requiere, de esta manera se puede manipular la temperatura según el resultado deseado.

Utensilios para el performance del menú.

“Morcilla manabita en salsa de tamarindo, pastel de yuca con queso manaba”

- Olla de acero inoxidable
- Cuchillo de Chef
- Sartén de teflón
- Bowls
- Tabla roja
- Rallador de queso
- Pasa puré
- Licuadora
- Molino
- Espátula para montar

“Sango de papa china y maíz tierno con quesillo”

- Colador
- Bowl
- Olla de acero inoxidable
- Cuchillo de chef
- Rallador
- Tabla blanca
- Puntilla

“Langostinos en costra de sal prieta, arroz meloso de calamar, calamares al ajillo y encurtido de col”

- Cuchillo de chef
- Puntilla
- Sartén de teflón
- Espátula
- Olla de acero inoxidable pequeña
- Cuchara de madera
- Bowl
- Pinzas
- Corta pastas
- Cuchillo de chef
- Horno ,

“Torta de plátano rosado, sorbete de limón mandarina, gel de badea, salpicón de piña y maracuyá, puntas de cacao pasajeño.”

- thermomix
- Cuchara para quenelle
- Media lata
- Cuchillo de chef
- Espátula de goma
- Termómetro
- Olla de acero inoxidable
- Tabla blanca
- Exprimido de limones
- Silpat

EJECUCIÓN DEL MENÚ

A continuación, detallo el costo del menú y el número vendido.

Costo del Menú:

Plato	Costo Unitario
Primera entrada	\$ 0,82
Segunda entrada	\$ 0,87
Fuerte	\$ 3,99
Postre	\$ 1,58
Costo total por menú	\$ 7,26

Según las recetas estándar se ha conseguido el costo anterior (anexo), junto a las requisiciones pedidas a la bodega, bajas y procedimientos. Con toda esta información llegaremos al costo real del menú en el tiempo de venta al público.

Ventas del Menú:

Desglose de ventas

	<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>	<i>Sábado</i>	<i>Domingo</i>	<i>TOTAL</i>
<i>P. Entrada</i>	<i>0</i>	<i>8</i>	<i>15</i>	<i>12</i>	<i>25</i>	<i>12</i>	<i>15</i>	<i>87</i>
<i>S. Entrada</i>	<i>0</i>	<i>8</i>	<i>15</i>	<i>12</i>	<i>25</i>	<i>12</i>	<i>15</i>	<i>87</i>
<i>P. Fuerte</i>	<i>0</i>	<i>10</i>	<i>15</i>	<i>12</i>	<i>25</i>	<i>12</i>	<i>15</i>	<i>89</i>

Postre	0	8	15	12	25	12	18	90
---------------	----------	----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

	Cantidad Vendida	PVP	Total
Menú completo	87	15.98	1390.26
Plato fuerte	2	8.50	17.00
Postre	3	7.6	22.8

Costo de venta	631,62
Ingreso total	1430.06
Utilidad Neta	798.44

CONCLUSIONES

- En la semana del 1 al 6 de marzo, se vendieron 87 menús a \$ 15.98 cada uno, adicional a esto se vendieron 3 postres, y 2 platos fuertes. En bases a las requisiciones realizadas, el costo real fue \$ 8.15 basándose en las requisiciones y restando de estas las transferencias realizadas; en cuanto al costo teórico fue de \$ 7.26. El ingreso obtenido fue de \$ 1430.06, en cuanto a la utilidad neta fue de \$798.44.
- Aunque los costos del menú fueron altos, hubo una ganancia considerable debido a la acogida de los menús.
- Como parte importante cabe resaltar que el menú tuvo éxito debido a que se realizaron diversas pruebas para evitar cualquier inconveniente
- Es una semana que nos enseña mucho tanto en la parte de producción como la parte de la organización. Y es un buen ejemplo a seguir para tener éxito en futuros proyectos.

RECOMENDACIONES

- Se debe tratar de optimizar los tiempos de manera que no afecte a la producción del menú. Un ejemplo es hacer una producción completa de las cosas que se pueden almacenar sin ningún problema.
- En el momento de la organización del menú se debe realizar listas de chequeos para de esta manera cerciorarse que no quede ningún ítem olvidado.

Bibliografía

- Anónimo. (2009). Postres. Barcelona: Parragon Books.
- Anónimo, (2013). Ruta temática de la yuca. Recuperado de 30 Marzo del 2016, <http://fyuca.blogspot.com/>
- El Diario, (2007). La morcilla en calderón. Recuperado del 30 Marzo del 2016, <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/33089-la-morcilla-en-calderon/>
- El Universo . (2003). Queso Manaba delicia incomparable. Recuperado de 30 Marzo del 2016, <http://www.eluniverso.com/2003/04/20/0001/12/926102ABB21D4B619D9F0E8834741FC4.html>
- Guizhaguiña. Recuperado de 30 de Marzo del 2016, <http://guizhaguina.gob.ec/index.php/ct-menu-item-13/ct-menu-item-15>
- Jimenez, M. (2010). *conceptos basicos de cocina*. Quito: USFQ
- Miño, Homero, M. C. (2012). *tradiciones de ayer para la mesa de hoy*. Quito: Univercidad San Francisco de Quito.
- Tosagua corazón de Manabí, (2010). Recuperado de 30 Marzo del 2016, <https://tosagua.wordpress.com/produccion/tamarindo/>
- Villavicencio, S. (2013). *Técnicas y Conceptos de Alta Cocina*. Ecuador: USFQ.

ANEXO1: PROCEDIMIENTOS

Primera entrada

“Morcilla manabita en salsa de tamarindo, pastel de yuca con queso manaba”.

Caucara

Morcilla

Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios
Visceras de cerdo	Lavar las tripas de cerdo con abundante agua tibia, menta y limón mandarina.	1. Para la cocción del género se usó como técnica de embutido..	Para la cocción se necesita los siguientes utensilios: Horno combi Cuchillo Olla Sarten Espátula
Limòn sutil	Cortar en pequeños pedazos las vísceras del cerdo (riñones, corazones e hígados)		
Arroz			
Col	Hacer un refrito de abundante cebolla paiteña, cebolla blanca y cebolla perla con perejil achiote y comino.		
Cilantro			
Perejil liso	A este refrito añadir las vísceras y la sangre hasta que la sangre se coagule y forme un relleno. Embutir el refrito en las tripas con la ayuda de un embudo.		
Aceite de achiote			
Cebolla larga			
Comino			
Sal			
Pimienta en grano			

Pastel del yuca

Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios
Yuca	Cocinar la yuca hasta que este blanda	Para la elaboración del pastel de yuca se usó una técnica tradicional ecuatoriana. Que es hacer un refrito a baja temperatura.	Olla de 10lt Pasa puré Tabla blanca Sartén de teflón
Cebolla blanca	Hacer un puré de yuca		
Aceite de achiote	Hacer un refrito con cebolla blanca, comino y achiote.		
Sal	Verter este refrito sobre el puré		
Queso manaba	Añadir el queso manaba y formar pequeños cubos		
Yuca			

Ají

Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios
Ají	1. Cocinamos el tomate de árbol hasta que se pueda sacar su cascara fácilmente. 2. Colocamos en un litrero el ají, tomate de árbol, cilantro, limón y sal. 3. Cuando tengamos una mezcla homogénea agregamos el aceite. Y pasamos por un colador.	En la elaboración del ají usamos el aceite para emulsionar la mezcla y tener una textura más espesa.	Olla 1lt Litrero Turbo Colador
Mostaza			
Cilantro			
Limón sutil			
Aceite			
Zanahoria			

Segunda Entrada

“Sango de papa china y maíz tierno con quesillo.”

Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios
Papa china	Hacer un refrito con cebolla perla y cebolla blanca.	Para la elaboración del sango de papa china se utilizó la técnica ecuatoriana de hacer un refrito, así como también licuar.	Turbo
Papa chola			Pelador
Choclo tierno	Licuar el maíz tierno con leche y verter sobre el refrito.		Cuchillo
Queso chonta			Olla
Mani	Añadir la papa china previamente pelada y rallada hasta que la sopa espese		Molinillo
Cebolla larga			Rallador
Cebolla paiteña			
Comino	Decorar con quesillo.		
Sal			
Aceite de achiote			
Cilantro			

Plato Fuerte

“Langostinos en costra de sal prieta con arroz meloso de calamar, calamares al ajillo

en base de majado pintón y encurtido de col.

Langostinos con sal Prieta

Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios
	Moler el mani junto con el maíz tostado hasta obtener una consistencia un poco grumosa.	Para la cocción de la sal prieta usamos la técnica de molido junto con la técnica de refrito	Molino manual
Mani	Hacer un refrito de cebolla, comino y sal		Latas
Sal			Pinzas
Comino	Dejar enfriar el refrito y juntarlo con la mezcla.		Sartén
Verde			Olla
Aceite vegetal	Al momento de servir untar los langostinos con huevo		Puntilla
Langostinos			Espátula
Sal en grano	Apanar con sal prieta		Corta pastas
Pimienta en grano			Cuchillo
	Hornear por aproximadamente 6 minutos.		
Mantequilla			

Arroz meloso de Calamar

	Procedimiento	Técnicas	Utensilios
Ingredientes			
Arroz precocido	<p>Hacer un refrito de cebolla paitaña, pimiento rojo y pimiento verde</p> <p>Añadir el arroz y regar vino blanco hasta que el grano este transparente</p> <p>Añadir la tinta de calamar</p> <p>Hidratar el arroz con fondo de pescado las veces que sean necesarias</p> <p>Cuando el grano este suave y meloso añadir los calamares previamente limpiados</p>	<p>En esta salsa utilizamos cortes pequeños como el brunoise para cuando la salsa sea procesada el color no cambie.</p> <p>Por otro lado usamos una técnica ecuatoriana de cocer los alimentos a baja temperatura para hacer el refrito así como también la técnica de cocción lenta del arroz meloso</p>	<p>Olla 1lt</p> <p>Cuchillo</p> <p>Tabla verde</p>
Cebolla paitaña			
Pimiento rojo			
Pimiento verde			
Cabezas calamar			
Cilantro			
Sal			
Aceite de girasol			
Perejil liso			
Ajo			
Tinta de calamar			

Encurtido de col.

Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios
Col	<p>Picar la col, curtir la cebolla perla y cortar los tomates</p> <p>Añadir sal, cilantro, limón y aceite.</p>	<p>Para esta técnica usamos la técnica de picar junto con la técnica de encurtir.</p>	<p>Corta pastas</p> <p>Cuchillo de chef</p> <p>Exprimido de limón</p> <p>Tabla verde</p>
Cebolla paitaña			
Tomate cherry			
Azúcar			
Vinagre blanco			
Col			

Postre

“Torta de plátano rosado con sorbete de limón mandarina, gel de badea, salpicón de maracuyá y mango y puntas de cacao pasajeño”

Torta de plátano rosado

Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios
Plátano rojo	<p>cremar la mantequilla junto con el azúcar.</p> <p>Incorporar los huevos y pequeños trozos de plátano rosado.</p> <p>Añadir la harina y el bicarbonato</p> <p>Hacer un caramelo y verterlo sobre los moldes con finas rodajas de plátano rosado</p> <p>Incorporar la mezcla y extenderla.</p> <p>Hornear por aproximadamente 40 minutos a 160°</p>	<p>En este postre utilizamos la técnica de cremado, junto con la técnica de un horneado y caramelización del fruto.</p>	<p>Batidora kitchen aid con accesorio escudo</p> <p>Thermomix</p> <p>Horno de piso</p> <p>Balanza</p> <p>Turbo</p>
Leche			
Mantequilla			
Huevos			
Azúcar			
Polvo de hornear			
Harina			

Sorbete de limón mandarina perfumado con caña manabita

Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios
Limón mandarina	<p>Hervir el agua junto con la pulpa de limón hasta que llegue a 65 °c</p> <p>Incorporar la glucosa atomizada, la leche en polvo, el azúcar y el estabilizante.</p> <p>Enfriar a 45°c y</p>	<p>Para realizar el sorbete se debe llegar a una temperatura máxima de 65c .</p>	<p>Bowl</p> <p>Cuchara.</p> <p>Exprimidor de limones</p> <p>Olla</p> <p>Cuchara medidora</p>
Azúcar			
Glucosa			
Estabilizante para sorbete			
Caña manabita			

	<p>juntar con la ayuda del turbo</p> <p>Dejar reposar por lo menos 24 horas antes de pasar por la máquina de helados.</p>		
--	---	--	--

Gel de badea

Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios			
<table border="1"> <tr><td>Badea</td></tr> <tr><td>Maicena</td></tr> <tr><td>Azúcar</td></tr> </table>	Badea	Maicena	Azúcar	<p>Extraer pulpa de badea</p> <p>Calentar en una olla, una vez hirviendo añadir la maicena y el azúcar sin parar de remover.</p> <p>Esperar a que espese</p>	<p>Se utiliza la técnica de empezado con maicena junto con el azúcar se realiza una emulsion</p>	<p>Paleta de goma Colador Bowl Plástico film</p>
Badea						
Maicena						
Azúcar						

Salpicón de maracuyá y piña

Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios				
<table border="1"> <tr><td>Piña</td></tr> <tr><td>Maracuyá</td></tr> <tr><td>Lady fruit</td></tr> <tr><td></td></tr> </table>	Piña	Maracuyá	Lady fruit		<p>Pelar y picar la piña en brunoise. Añadir el maracuyá y lady fruit.</p>	<p>Para esta preparación se utiliza la técnica de picar.</p>	<p>Cuchillo de chef Tabla de picar.</p>
Piña							
Maracuyá							
Lady fruit							

Puntas de cacao pasajeño

Ingredientes	Procedimiento	Técnicas	Utensilios					
<table border="1"> <tr><td>Cacao</td></tr> <tr><td></td></tr> <tr><td></td></tr> <tr><td></td></tr> <tr><td></td></tr> </table>	Cacao					<p>Deshidratar el cacao y picar finamente.</p>	<p>Para realizar esta preparación deshidratados el cacao.</p>	<p>Silpat Horno de piso</p>
Cacao								

ANEXO2:

Recetas estándar y costos

Receta Estándar

Primera entrada

NOMBRE DE LA PREPARACION		MORCILLA MANABITA		
No. De Porciones	1			
			VALORES	
INGREDIENTES	CANTIDAD	U.MEDIDA	costo	UNITARIO
Visceras de cerdo	0,03	kg	\$ 4,00	\$ 0,12
Limòn sùtil	0,1	kg	\$ 2,09	\$ 0,21
Arroz	0,06	kg	\$ 1,09	\$ 0,07
Col	0,01	kg	\$ 0,52	\$ 0,01
Cilantro	0,005	kg	\$ 7,60	\$ 0,04
Perejil liso	0,005	kg	\$ 5,70	\$ 0,03
Aceite de achiote	0,005	kg	\$ 3,16	\$ 0,02
Cebolla larga	0,08	kg	\$ 0,69	\$ 0,06
Cebolla paiteña	0,08	kg	\$ 0,47	\$ 0,04
Comino	0,001	kg	\$ 6,24	\$ 0,01
Sal	0,005	kg	\$ 0,37	\$ 0,00
Pimienta en grano	0,008	kg	\$ 10,58	\$ 0,08
				\$ 0,67

NOMBRE DE LA PREPARACION		PASTEL DE YUCA		
No. De Porciones	1			
INGREDIENTES			VALORES	
	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	costo	unitario
Yuca	0,025		\$ 0,67	\$ 0,02
Cebolla blanca	0,01		\$ 0,69	\$ 0,01
Aceite de achiote	0,04		\$ 0,47	\$ 0,02
Sal	0,03		\$ 0,69	\$ 0,02
Queso manaba	0,01		\$ 10,58	\$ 0,11
				\$ 0,15

Total	\$
precio	0,82

Segunda Entrada

NOMBRE DE LA PREPARACION		SANGO DE PAPA CHINA Y MAÍZ TIERNO		
No. De Porciones	1			
INGREDIENTES			VALORES	
	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	costo	UNITARIO
Papa china	0,03	kg	\$ 4,28	\$ 0,13
Papa chola	0,03	kg	\$ 0,94	\$ 0,03
Choclo tierno	0,1	kg	\$ 3,71	\$ 0,37
Queso chonta	0,008	kg	\$ 7,46	\$ 0,06
Mani	0,001	kg	\$ 4,42	\$ 0,00
Cebolla larga	0,025	kg	\$ 0,69	\$ 0,02
Cebolla paiteña	0,025	kg	\$ 0,47	\$ 0,01
Comino	0,002	kg	\$ 6,24	\$ 0,01
Sal	0,002	kg	\$ 0,37	\$ 0,00
Aceite de achiote	0,005	kg	\$ 3,16	\$ 0,02
Cilantro	0,01	kg	\$ 7,60	\$ 0,08
Leche entera	0,15	lt	\$ 0,96	\$ 0,14
				\$ 0,87

Total precio	\$ 0,87
--------------	---------

Plato Fuerte

NOMBRE DE LA PREPARACION		LANGOSTINOS REVENTADOS A LA SAL PRIETA		
No. De Porciones	1			
INGREDIENTES				
	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	costo	UNITARIO
Langostinos	0,1	kg	\$ 22,00	\$ 2,20
Sal en grano	0,01	kg	\$ 1,52	\$ 0,02
Pimienta en grano	0,004	kg	\$ 10,58	\$ 0,04
Sal prieta	0,2	kg	\$ 1,22	\$ 0,24
Mantequilla	0,01	kg	\$ 5,27	\$ 0,05
				\$ 2,55

NOMBRE DE LA PREPARACION		sal prieta		
No. De Porciones	1			
INGREDIENTES				
	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	costo	UNITARIO
Mani	0,1	kg	\$ 8,50	\$ 0,85
Sal	0,01	kg	\$ 0,37	\$ 0,00
Comino	0,03	kg	\$ 6,24	\$ 0,19
Verde	0,1	kg	\$ 0,76	\$ 0,08
Aceite vegetal	0,05	ml	\$ 2,07	\$ 0,10
				\$ 1,22

NOMBRE DE LA PREPARACION		ARROZ MELOSO DE CALAMAR		
No. De Porciones	1			
INGREDIENTES				
	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	costo	UNITARIO
Arroz precocido	0,03	kg	\$ 2,00	\$ 0,06
Cebolla paiteña	0,02	kg	\$ 0,47	\$ 0,01
Pimiento rojo	0,01	kg	\$ 1,60	\$ 0,02
Pimiento verde	0,01	kg	\$ 0,90	\$ 0,01
Cabezas calamar	0,08	kg	\$ 8,80	\$ 0,70
Cilantro	0,005	kg	\$ 7,60	\$ 0,04
Sal	0,003	kg	\$ 0,37	\$ 0,00
Aceite de girasol	0,025	lt	\$ 3,24	\$ 0,08
Perejil liso	0,03	kg	\$ 3,24	\$ 0,10
Ajo	0,008	kg	\$ 3,25	\$ 0,03
Fumet	0,1	kg	\$ 0,33	\$ 0,03
Tinta de calamar	0,001	kg	\$ 160,00	\$ 0,16
				\$ 1,23

FUMET				
No. De Porciones	10			
INGREDIENTES				
Huesos de pescado	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	costo	UNITARIO
Vino blanco	0,5	kg	\$ 4,40	\$ 2,20
Cebolla puerro	0,1	lt	\$ 3,50	\$ 0,35
Zanahoria	0,2	kg	\$ 2,76	\$ 0,55
Cebolla perla	0,2	kg	\$ 0,40	\$ 0,08
	0,2	kg	\$ 0,46	\$ 0,09
				\$ 3,27

ENCURTIDO DE COL				
No. Porciones	1			
	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO	UNITARIO
Col	0,08	kg	\$ 0,52	\$ 0,04
Cebolla paiteña	0,03	kg	\$ 0,47	\$ 0,01
Tomate cherry	0,01	kg	\$ 8,36	\$ 0,08
Azúcar	0,008	kg	\$ 0,92	\$ 0,01
Vinagre blanco	0,1	kg	\$ 0,50	\$ 0,05
				\$ 0,20

\$ 3,99
Total Precio

7.4 Postre

NOMBRE DE LA PREPARACION		SORBETE DE NARANJA AGRIA PERFUMADO CON CAÑA MANABITA		
No. De Porciones	1			
INGREDIENTES				
	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO	UNITARIO
Naranja agria	0,03	kg	\$ 5,23	\$ 0,16
Azúcar	0,4	kg	\$ 0,92	\$ 0,37
Glucosa	0,08	kg	\$ 1,84	\$ 0,15
Estabilizante para sorbete	0,002	Kg	\$ 13,60	\$ 0,03
Caña manabita	0,01	Lt	\$ 5,71	\$ 0,06
				\$ 0,76

NOMBRE DE LA PREPARACION		SALPICON DE PIÑA Y MARACUYA		
No. De Porciones	1			
INGREDIENTES				
	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO	UNITARIO
Piña hawaiana	0,04	Kg	\$ 0,95	\$ 0,04
Maracuyá	0,08	Kg	\$ 1,05	\$ 0,08
Lady fruit	0,02	Kg	\$ 6,05	\$ 0,12
				\$ 0,24

NOMBRE DE LA PREPARACION		GEL DE BADEA		
No. De Porciones	1			
INGREDIENTES				
	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO	UNITARIO
Badea	0,02	Kg	\$ 1,67	\$ 0,03
Maicena	0,004	Kg	\$ 3,75	\$ 0,01
Azúcar	0,006	Kg	\$ 1,84	\$ 0,01
				\$ 0,06

NOMBRE DE LA PREPARACION		TORTA DE PLÁTANO ROJO		
No. De Porciones	1			
INGREDIENTES				
	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO	UNITARIO
Plátano rojo	0,1	Kg	\$ 2,50	\$ 0,25
Leche	0,03	Lt	\$ 0,96	\$ 0,03
Mantequilla	0,01	Kg	\$ 5,27	\$ 0,05
Huevos	1	Unidad	\$ 0,10	\$ 0,10
Harina	0,04	Kg	\$ 0,76	\$ 0,03
Azúcar	0,03	Kg	\$ 1,84	\$ 0,06
Polvo de hornear	0,002	Kg	\$ 3,16	\$ 0,01
				\$ 0,52

Total Precio	\$ 1,58
---------------------	----------------

Food Cost**Food cost teórico:**

<ul style="list-style-type: none">• \$7.26 equivale al food cost del menu completo
<ul style="list-style-type: none">• \$15.98 equivale al precio de venta al público del menú
<ul style="list-style-type: none">• $\\$7.26/\\$15.98 = 45.43\%$

Food cost real:

<ul style="list-style-type: none">• \$831.55 es el monto total por las requisiciones realizadas
<ul style="list-style-type: none">• \$122.5 costo de transferencias
<ul style="list-style-type: none">• \$ 709,05 costo neto total
<ul style="list-style-type: none">• \$1430.06 equivale al ingreso total
<ul style="list-style-type: none">• $\\$709.05 / \\$ 1430.06 = 49.58\%$

ANEXO3:

Fotos

Fotos platos



Ilustración 1 Morcilla Manabita en salsa de tamarindo con pastel de yuca relleno de queso manaba



Ilustración 2 Sango de papa china y maíz tierno con queso



Ilustración 3 Langostino en costra de sal prieta sobre base de verde majado pintón, arroz meloso de calamar, calamares al ajillo y encurtido de col



Ilustración 4 Torta de plátano rosado con sorbete de limón mandarina en licor "Caña Manabita", gel de badea, salpicón de mango y maracuyá y puntas de cacao pasajeño.

ARTE DEL MENÚ Y DECORACIÓN

