

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Rescatando la cocina criolla Ecuatoriana

Rescatando la cocina criolla de la provincia de Los Ríos: Vinces

Juan Andrés Illescas Tituaña

Ana Teresa Pérez, Chef y Sommelier, Director de Tesis

Tesis de grado presentada como requisito

para la obtención del título de: Licenciado en Arte Culinario y

Administración de Alimentos y Bebidas

Quito, Mayo de 2013

Universidad San Francisco de Quito
Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE APROBACIÓN DE TESIS

Rescatando la cocina criolla de la provincia de Los Ríos: Vinces

Juan Andrés Illescas Tituaña

Ana Teresa Pérez, Chef y Sommelier

Director de Tesis

Mauricio Cepeda, Master en Hospitality Management

Miembro del comité de Tesis

Claudio Ianotti, Chef

Miembro del comité de Tesis

Homero Miño, Chef

Miembro del comité de Tesis

Quito, Mayo de 2013

DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído la Política de Propiedad Intelectual de la Universidad San Francisco de Quito y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo de investigación quedan sujetos a lo dispuesto en la Política.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de investigación en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma:

Nombre: Juan Andrés Illescas T.

C.I.: 1715466379

Fecha: Quito, Mayo del 2013.

MARCUS APICIUS

*“RESCATANDO LA COCINA
CRIOLLA ECUATORIANA”*

Juan Andrés Illescas Tituaña



Índice

	Páginas
1. Introducción.....	8
2. Historia del restaurante.....	11
3. Resumen ejecutivo.....	13
4. Soporte histórico / cultural / gastronomía del sitio.....	15
5. Metodología de la investigación.....	18
6. Recursos empleados.....	21
7. Ingredientes y variantes.....	22
7.1. Explicación de variaciones y adaptaciones locales.....	22
7.2. Lista de productos.....	23
8. Menú Propuesto.....	24
9. Razonamiento / justificación del menú.....	25
10. Detalle de técnicas culinarias empleadas.....	29
11. Maridaje del menú.....	32
12. Ejecución del Menú.....	36
12.1. Receta estándar	37
12.2. Receta estándar de costos	43
13. Ejecución del menú: Análisis financiero.....	46
14. Resultados.....	47
15. Presupuesto total empleado en la tesis.....	49
16. Conclusiones.....	51
17. Recomendaciones y comentarios.....	53
18. Bibliografía.....	55
19. Anexos.....	57
19.1. Anexo 1: Arte y menú.....	58
19.2. Anexo 2: Panel de jurado.....	59
19.3. Anexo 3: Material teórico.....	59
19.4. Anexo 4: Receta estándar de procesos.....	60
19.5. Anexo 5: Equipos utilizados.....	66
19.6. Anexo 6: Fotos de los Platos.....	67

19.7.	Anexo 7: Vajilla, cristalería y cubertería.....	72
19.8.	Anexo 8: Salón y montaje.....	73
19.9.	Anexo 9: Requisiciones.....	74

1. Introducción

Vivimos en una sociedad que siempre sigue nuevas tendencias de moda y estilo, hecho que sin duda es positivo puesto que es signo de progreso y es fruto de mentes creativas que se encuentran en constantes cambios. En la última época, el sector de servicios gastronómicos ha surgido como una de las principales fuentes de actividad económica a nivel mundial; situación que marca un aumento de la competencia, acompañada de una mayor exigencia por parte del cliente que cada vez se mantiene más informado.

Es por esto que las empresas buscan la distinción de sus competidores a través del cuidado de detalles para tener cada vez más éxito. Sin duda, uno de los ejemplos más comunes de este tipo de empresas son los restaurantes. En los últimos años ha crecido el volumen de sitios donde ofrecen el servicio de alimentos y bebidas con el fin de que el cliente pueda disfrutar la variedad de sabores y sensaciones únicas provenientes de los productos nacionales e internacionales.

Un restaurante es un establecimiento comercial público donde se paga por la comida y bebida, para ser consumidas en el mismo local o para llevar. (Real Academia de la Lengua, 2010). El nombre proviene del francés "restaurant" y éste del latín "restaurabo", (restaurar), a partir del letrero expuesto a la entrada del primer restaurante de París, abierto por Boulanger en 1765, en el que se leía: "Venite ad me omnes qui stomacho

laboratis et ego vos restaurabo" (Venid a mí todos los que tenéis molestia en el estómago y yo os repondré). (Diccionario Escolar Lengua Española).

Existen diferentes tipos de restaurantes, pero sin lugar a duda los restaurantes de comida típica o temáticos son aquellos que cuentan con una mayor distinción ya que aparte de ser los más populares en todo el mundo, se encuentran decorados de forma tradicional, con adornos típicos de la región y/o de cada concepto. Los restaurantes de comida típica son aquellos destinados a ofrecer a sus clientes platos típicos que gozan de un nombre y reputación en cada lugar en que se encuentran. Independientemente, estos platos se los pueden encontrar en restaurantes populares, casuales o gourmets.

Como la gastronomía ecuatoriana es tan variada existen restaurantes típicos que varían enormemente dependiendo del sitio en que se localicen. Esta variación de comidas ha hecho que el restaurante de la Universidad San Francisco de Quito, **MARCUS**, ofrezca por temporadas en un solo lugar los mejores platos típicos gourmet del Ecuador en un ambiente cálido, agradable y muy acogedor. Este restaurante brinda la oportunidad a los estudiantes de **Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas** en poder tener la experiencia de enfrentarse al panel de jurado conformado por Chefs muy reconocidos a nivel nacional e internacionalmente como: Andrés Cifuentes, David Harrington, Claudio Ianotti, Homero Miño, Omar Monteros (Gerente General del restaurante Marcus), Mario Jiménez, Ana

Teresa Pérez y Mauricio Cepeda. Los alumnos de cuarto año de carrera, deben presentar un menú elaborado por ellos mismos, en donde se aprecie la utilización y la aplicación de conceptos de cocina y/o el rescate de los ingredientes perdidos de una provincia. Dicho menú tendrá que ser aprobado por el panel de jurado para que éste pueda salir a la venta por una semana en el restaurante Marcus. Con esto, se da la oportunidad a que los estudiantes durante esa semana sean los Chefs de su menú y puedan tener la experiencia del mundo actual y conocer la reacción de un público real ante sus menús.

El restaurante **MARCUS** está enfocado en la diferenciación, en la distinción de marca y en su calidad de servicio gastronómico. Estos parámetros han hecho que los estudiantes se esfuercen para ser completamente profesionales en lo que hacen, tanto en sus prácticas como en la elaboración de sus menús.

A base de esto, nace mi investigación gastronómica en el cual me he enfocado en el concepto de realizar un menú ecuatoriano con el objetivo principal de rescatar la cocina criolla ecuatoriana de la provincia de Los Ríos, específicamente Vinces.

2. Historia del Restaurante

Marcus Apicius es el nombre del primer gastrónomo que creó libros de recetas llamados Apicius Culinaris. Fue el primer Chef que enseñó a estandarizar platos y a escribir con detalle los métodos de preparación. “Era famoso en brindar excéntricos y ostentosos banquetes, por lo cual muchos lo consideran un connoisseur muy refinado, pero otros como un libertino, que de todas maneras es reconocido por su extravagancia y gustos caros.” (Cepeda, Mauricio. Decano). Debido a este gran gastrónomo fue inspirado el nombre del Restaurante de la Universidad San Francisco de Quito; Marcus. El concepto de este Restaurante gira en torno a este gran Chef, dándole un ambiente cálido, innovador, acogedor y muy sofisticado. Se dirige aquellas personas que gustan y valoran el verdadero significado de la buena cocina de autor y/o el rescate de la misma.

“La Universidad San Francisco de Quito abrió las puertas del Restaurante Marcus en el año 2002 para juntar profesionales y estudiantes de gastronomía y crear un producto innovador de alta calidad. En esencia, la cocina de Marcus representa un laboratorio de investigación donde sabores y técnicas culinarias son desarrolladas para el aprendizaje del estudiante y descubrimiento en los paladares de nuestros clientes.

El concepto de Marcus ofrece dos tipos menús:

Una carta fija que representa la creación del Chef con la ayuda de estudiantes y un Menú de Degustación compuesto de varios platos, creado por los estudiantes de Gastronomía.

Deseo invitarles a que disfruten de este descubrimiento gastronómico y se conviertan en nuestros primeros críticos para así, junto a ustedes, convertirnos en el proveedor preferido de una experiencia culinaria de alto nivel.” (Cepeda, Mauricio. Decano)

3. Resumen Ejecutivo

El día miércoles 12 de Septiembre del 2012, se llevó a cabo en la Cava del Restaurante Marcus la degustación del menú del estudiante: Juan Andrés Illescas Tituaña, frente al panel conformado por los CHEFS: Homero Miño, Mario Jiménez, Claudio Ianotti, Ana Teresa Pérez, David Harrington y el gerente del restaurante Omar Monteros.

El menú se basó principalmente en un nuevo concepto de la cocina ecuatoriana. *“RESCATANDO LA COCINA CRIOLLA DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS: VINCES”*. Este menú fue presentado al Panel donde los resultados obtenidos fueron altos y no hubo ningún cambio en el menú.

El menú salió a la venta en el restaurante el día Martes 18 de Septiembre y estuvo hasta el día Domingo 23 de Septiembre, 2012. Durante esos días, se vendieron un total de 51 menús completos. Cabe destacar que este menú superó las expectativas porque no fue un menú más en un restaurante, sino que pudieron degustar productos nuevos ecuatorianos, conocer un poco más de la historia de la Región Costa Ecuatoriana y vivir la experiencia culinaria del cantón Vinces ubicado en la Provincia de los Ríos.

Cada Menú fue vendido a un precio de \$19.95. El Costo Real por menú fue de \$5.17, dando un porcentaje del 33.06%. El Costo Teórico por menú fue de \$6.85, dando un porcentaje del 34.33%. Comparando el Food Cost Real

con el Teórico, nos podemos dar cuenta de que hay una diferencia del 1.27%, lo que nos indica que la relación que existió entre el Food Cost Real y el Food Cost Teórico estuvo muy aproximado ya que existe 1% de diferencia. Estos porcentajes están dentro de los parámetros adecuados teniendo en cuenta que el Food Cost Ideal debe ser menor al 35%, y lo cumple. Por otro lado, el Ingreso Total que represento el Menú al restaurante fue de \$1017.45 (100%), dejando una utilidad de \$681.93 (66.93%).

4. Soporte Histórico / Cultural / Gastronomía del sitio

La comida ecuatoriana es única en la gastronomía, proporciona una gran infinidad de ingredientes, dando un sabor y preparación excelente. Todo esto se debe a que el Ecuador tiene varias regiones naturales con sus propios productos y sus propias propuestas culinarias, por ejemplo: en la región costanera tiene sus deliciosos frutos del mar con el que se crean varias delicias. Por otro lado, en la región sierra, nos ofrece sus exquisitos productos que se obtienen de la tierra, logrando una combinación de color y sabor dentro de la gastronomía. Es por eso que podemos decir que la comida ecuatoriana es un verdadero patrimonio nacional donde hay que conservar con esmero para las futuras generaciones. Mi investigación gastronómica se basa en la comida ecuatoriana porque hoy en día muchos de los ecuatorianos están perdiendo su identidad culinaria al desconocer la riqueza de su comida. Debido a que la gastronomía del Ecuador es demasiada extensa, me he enfocado en una de las provincias del país: la Provincia de Los Ríos, ubicada en la parte de costanera del país; es ahí donde nace mi investigación gastronómica.

El concepto del menú ecuatoriano, RESCATANDO LA COCINA CRIOLLA DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS: VINCES, surge de la idea de buscar donde nace la cocina ecuatoriana junto con las tradiciones culinarias que hoy en día se han perdido y han tergiversado los sabores y texturas de la cocina ecuatoriana. Es por esto que al tener un país rico y sobreabundante en

productos, se rescatará por medio de este menú lo que ya no se ve y es nuevo para los mismos ecuatorianos.

Al enfocarse en una de las provincias costaneras del Ecuador, nos podemos dar cuenta que muchos de los productos propios y algunos de los productos introducidos al país, como por ejemplo: el pato, los hongos secos (propios) y el jengibre que a pesar de ser introducido se ha adaptado perfectamente a las tierras del cantón. Todos estos productos utilizan los oriundos para la elaboración de su comida diaria. El Cantón Vinces, perteneciente a la Provincia de los Ríos, aparte de tener una gran diversidad gastronómica, tiene un profundo contexto histórico.

Vinces, se denomina históricamente París Chiquito. “En tiempos pasados, San Lorenzo era el nombre del antiguo poblado que actualmente lo denominaron como el productivo Cantón Vinces, que se encuentra localizado en la provincia de los Ríos a 100km de Guayaquil” (Jiménez, Juan). “El Cantón Vinces fue nombrado en el año de 1845, donde pasó a formar parte de la antigua provincia del Guayas, para posteriormente en 1860 con la creación de la provincia de los Ríos paso a ser parte de ésta”. (Jiménez, Juan Antonio).

Vinces se caracteriza por ser un pueblo culto y amante del trabajo, donde su gente vive su mayor parte dedicado a las faenas agrícolas, del cultivo y de la exportación de sus productos como son: el cacao, el banano, el arroz, caña de azúcar, café, fréjol, maíz duro seco, soya, yuca, mango, mamey, naranja, cauge, zapote, choclo, limón, aguacate, ciruela, plátano, entre otros.

“Vinces, conocido como París Chiquito, se lo denominó así por su tierra fértil, arable y muy productiva. En especial por el cacao nacional ó también conocido como “cacao de arriba” que comercializaban al continente Europeo en especial con Francia; donde el dinero producto de la venta lo utilizaban para introducir al cantón de Vinces perfumes y modas. El nombre del París Chiquito nace directamente a través de la familia Mendoza que compraron el título de CONDE producto de la producción del cacao nacional que los reyes franceses lo llamaban la PEPA DE ORO. Debido a que ellos mismo lo consumían, decían que era el manjar de los Dioses”. (Jiménez, Juan Antonio).

Es por esta gran historia que nace la inspiración del menú. La curiosidad de investigar más sobre la cocina costanera ecuatoriana y dar a conocer a los mismos ecuatorianos el fruto de lo que era, es y siempre lo será la cocina ecuatoriana. Es un privilegio que nadie más lo puede poseer.

5. Metodología de la investigación

Al ser un trabajo de investigación gastronómica y al no tener suficientes recursos de información sobre este cantón, tome la decisión de realizar un viaje al lugar con el fin de indagar, investigar, aprender y rescatar la esencia de ésta gastronomía única en todo el mundo. Con la información recaudada podré transmitir y hacer llegar lo que es la cocina criolla del Paris chiquito, Vinces.

Vinces ubicado en la provincia de Los Ríos, es un lugar de bastantes atractivos turísticos que no son conocidos por los ciudadanos. Es ahí donde anualmente se desarrolla una de las competencias más conocidas a nivel mundial de lanchas a motor donde recorren aproximadamente 63.4 millas y hay la presencia de competidores internacionales. La competencia empieza en Guayaquil y termina en el río Vinces. A parte de su diversidad geográfica, Vinces cuenta también con una diversidad gastronómica que trae por detrás un acontecimiento histórico. Cuando llegaron los Franceses a esta provincia se dieron cuenta que el oro de esta tierra era el cacao. Fue ahí cuando empiezan a exportar este producto a tierras europeas y en base al cacao, a Vinces lo denominaron, El París Chiquito, porque para los franceses el cacao era la “pepa de oro”.

Este cantón lleno de historia hizo que sienta cierta curiosidad y atracción por esta tierra. Es por eso que tome la decisión de realizar un viaje a la provincia de Los Ríos para poder llegar a este lugar lleno de diversidad gastronómica con el fin de poder rescatar la cocina criolla de este cantón.

Al llegar a Vinces, visite a varias familias con el fin de poder compartir junto a ellos su cultura y tradiciones. La familia Santos Ocaña me enseñó mucho sobre la historia de su pueblo, desde el papá de la señora Emilia hasta sus hijos fueron los que me transmitieron la información que necesitaba para poder realizar ésta investigación gastronómica. La gente de Vinces se caracterizan por ser personas amables, corteses, amistosos, alegres, sencillos, humildes y muy generosos; estas son algunas de las cualidades que pude apreciar en ellos durante mis 2 días de estadía.

En mi visita a este cantón, realicé una serie de entrevistas a persona oriundas del lugar. Tenía listo un cuestionario en el cual cada pregunta fue respuesta por gente del lugar. Con esto, garantizaba que la información sea correcta y real ya que fuentes como éstas son las mejores para poder hallar la información necesaria para mi investigación. Es mejor acudir al lugar de los hechos para enriquecerse de información válida a que investigar por otras fuentes.

Por otro lado, para poder transmitir aún más la investigación, hice un pequeño documental de 10 minutos sobre los productos y las recetas de mi propuesta de menú para el Restaurante Marcus. La cocina de Vinces se caracteriza por ser sencilla y rápida; con algunas técnicas importantes y diferentes para poder llegar al sabor ideal y preciso. Por ejemplo, al realizar el bollo de pescado se debe seguir una serie de procesos para que el bollo salga 100% con el sabor auténtico del lugar. Todos esos detalles se los aprecia en el documental que realicé.

Mi investigación también está basada en fotografías que fueron recopiladas en los momentos más importantes del viaje para llevarme de recuerdo y a la vez utilicé estas fuentes para poner dentro del video. Nunca voy a olvidar la fotografía que tome del hornado de tortuga que prepararon para mí y mi abuelita Ligia Ávila para que degustemos de este plato típico del cantón. La tradición de este plato se aplica en celebraciones importantes como visitas, festejos, cumpleaños, entre otros. Así como en algunos pueblos matan un cerdo para celebrar cualquier acontecimiento importante, en Vinces matan a una tortuga para celebrar dichos acontecimientos.

Esta fue la metodología que utilicé para realizar mi investigación gastronómica.

6. Recursos empleados

Durante mi visita a Vinces, tuve que pagar por algunos de los recursos para poder llegar a la fuente de información y de esta manera realizar mi investigación gastronómica. Entre esos detalles están gastos: hospedaje, compra del pato para mi menú (*mi menú fue realizado con los patos de Vinces. Estos patos se caracteriza por ser patos de criaderos en donde son alimentados con alfalfa y maíz. Esto hace que la carne del pato sea más nutritiva, suave y tenga un mayor sabor*); ají ratón (*ají autóctono del cantón*), mamey (*fruta típica del cantón*), choclo (*el choclo costeño es muy diferente al choclo serrano, es por eso que mi menú fue realizado con el choclo costeño*), 4 botellas de vino de consagrar y alimentación durante mis 2 días de estadía para 2 personas.

A continuación presento los detalles de los gastos que realicé para mi investigación gastronómica:

OTROS GASTOS	
HOSPEDAJE	60.00
COMPRA DE PATOS DE \$16.00 C/U	64.00
COMPRA DE PATOS DE \$20.00 C/U	160.00
AJÍ RATÓN	10.00
MAMEY	8.00
CHOCLO	20.00
VINO DE CONSAGRAR	40.00
ALIMENTACIÓN	40.00
GASOLINA	40.00
TOTAL	442.00

30 por noche

7. Ingredientes y variantes

Los ingredientes que utilicé para la creación de este menú fueron productos nacionales y autóctonos de la provincia de los ríos.

(ver lista de productos en el inciso 7.2)

7.1 Explicación de variaciones y adaptaciones locales:

El menú al estar enfocado en la región Costa Ecuatoriana, tiene un comportamiento diferente de cocción y preparación comparando con el de la Sierra. En la Sierra, por lo general se demora mucho más en cocinar los alimentos que en la Costa. Tal es el caso de la primera y segunda entrada, el plato fuerte y el postre que se escogieron para la realización de este menú. Las tortas de maíz dulce y salada, junto con la fruta de pan, en la Costa se hornean en 30 minutos, mientras que en la Sierra se demora en hornear 60 minutos.

Por ejemplo:

- El Bollo de pescado, en la costa se cocina en 10 minutos, mientras que en la Sierra se cocina en 15 minutos.
- El pato, en la costa se cocina en 35 minutos, mientras que en la Sierra se cocina en 60 minutos.

7.2 Lista de productos:

PRODUCTOS
Aceite
Achiote
Achiote en grano
Agua Ardiente
Aguacate
Ají
Ajo
Albacora
Anis Estrellado
Arroz pre cocido
Azúcar
Azúcar Morena
Canela
Canela Molida
Cebolla Blanca
Cebolla Paiteña
Cebolla Perla
Choclo
Choclo Baby
Cilantro
Clavo de Olor
Comino
Culantro
Esencia de Vainilla
Fruta de Pan
Hoja de Choclo
Hoja de Verde
Hongos Secos
Huevo
Jarabe
Jengibre
Leche
Lechuga
Limón Sutil
Limón Mayer
Maduro
Mamey
Maní Molido
Mantequilla
Naranja Americana
Pasas
Pato de Vines
Perejil
Pimienta dulce
Pimiento Rojo
Pimiento Verde
Queso Criollo
Sal
Tomate
Verde
Vino Tinto
Yuca

8. Menú Propuesto

Rescatando la Cocina Criolla de la Provincia de Los Ríos: Vinces

Frappe de Mamey

Típica fusión de aguardiente provinciano, bordado de polvos de naranja y limón.

Aperitivo

Diversidad de maíz costeño

Deliciosas tortas de choclo explorando los diferentes sabores espirituosos de sal y dulce.

Entrada I

Tradicional Bollo de Albacora

Típico bollo de pescado del cantón Vinces con el único sabor de ají gallinazo costeño, aromatizado en limón y vinagreta de frutas tropicales.

Entrada II

Seco de Pato

Auténtico Seco de Pato de criadero costeño, alimentado con maíz y alfalfa. Elaborado con jengibre y hongos secos. Acompañado de arroz amarillo, chiffonade de lechugas con aguacate y parisienne de maduro.

Plato Fuerte

Torta del París Chiquito

Torta elaborada con la fruta perdida de la provincia de los Ríos “Fruta de Pan” con coulis y almíbar de mandarina en su perfume y en un refrescante shot de vino de consagrar.

Postre

9. Razonamiento / Justificación del Menú

Rescatando la Cocina Criolla de la Provincia de Los Ríos: Vincés

- **APERITIVO:**

Frappe de Mamey

Típica fusión de aguardiente provinciana, bordado de polvos de naranja y limón.

Para la elaboración del Frappe de Mamey se realizó de manera tradicional, es decir, se saco el zumo del mamey y se licuo. Posteriormente, se obtiene el zumo de limón y se realiza el jarabe a base de azúcar, agua, zumo y cáscara de naranjas; se hierve hasta que la textura llegue a punto de hilo. Por otro lado, se obtiene la ralladura de los dos cítricos: limón y naranja para elaborar el polvo de cítricos. Una vez listo el mise en place, se mezcla todo en la copa de Martini pequeña y se decora con los polvos cítricos los bordes de la copa y queda listo para el servicio.

- **ENTRADA I:**

Diversidad de maíz costeño

Deliciosas tortas de choclo explorando los diferentes sabores espirituosos de sal y dulce.

Para la elaboración de la torta tanto de dulce como la de sal, es necesario realizarla con el choclo costeño de Vinces ya que al realizar con otro tipo de maíz no se logrará obtener la textura adecuada. Para esta entrada se aplicó la cocina tradicional ecuatoriana, se utilizó la técnica del molino. Es importante moler bien el maíz de 2 a 3 veces para que al rato del horneado, la torta salga sin imperfecciones por lo que son tortas elaboradas sin harina ni polvo de hornear.

▪ **ENTRADA II:**

Tradicional Bollo de Albacora

Típico bollo de pescado del cantón Vinces con el único sabor de ají gallinazo costeño, aromatizado en limón y vinagreta de frutas tropicales.

Para la elaboración del Bollo de Pescado, al igual que las tortas de maíz no se emplearon técnicas modernas de la cocina, ya que el objetivo del menú fue regresar a la tradición, es decir, rescatar lo que hoy en día se ha perdido dentro de la cocina ecuatoriana. La clave para realizar el bollo es asar las hojas del plátano verde para que las hojas arrojen su aroma y poder doblarlas fácilmente. La única diferencia fue que en vez de usar el pescado “Bocachico” (pescado que utilizan en el Cantón Vinces), se puede utilizar la “Albacora”, con el fin de mantener visualmente una presentación agradable y apetecible.

- **PLATO FUERTE:**

Seco de Pato

Auténtico Seco de Pato de criadero costeño, alimentado con maíz y alfalfa.

Elaborado con jengibre y hongos secos. Acompañado de arroz amarillo, chiffonade de lechugas con aguacate y parisienne de maduro.

Si bien es cierto, el pato no es un producto muy aceptado por el mercado ecuatoriano, pero el objetivo de este menú fue en darle un nuevo enfoque, mantener la misma cocción y darle un toque sofisticado sin perder su esencia. Para eso, se debe mantener su sazón pero su presentación debe ser de tal forma que fuese apetecible para el comensal. El corte del pato se debe hacer en cubos grandes para que visualmente aparenta otro tipo de carne y fuera gustoso para el cliente. Para obtener una textura suave, se debe cocinar en una olla de cocotte volviéndose así una carne más jugosa y blanda.

- **POSTRE:**

- Torta del París Chiquito**

Torta elaborada con la fruta perdida de la provincia de los Ríos “Fruta de Pan” concoulis y almíbar de mandarina en su perfume y en un refrescante shot de vino de consagrar.

La fruta de pan, es una fruta muy fácil de trabajar. Al igual que las tortas de maíz, la fruta de pan se debe moler de 2 a 3 veces en el molino para obtener una masa compacta y moldeable. Es importante moler bien el maíz para lograr la textura deseada ya que es una torta elaboradas sin harina ni polvo de hornear.

10. Detalle de técnicas culinarias empleadas

<i>Marcus Apicius</i>			
Número de Receta:	2		
Tipo de Comida:	ENTRADA I		
Receta:	TORTA DE CHOCLO (SALADA)		
Rendimiento:	10 Pax		
Tiempo de preparación:	90 min.	Food Cost:	
INGREDIENTES	TÉCNICAS APLICADAS	CHECK LIST	
Choclo	Desgranar		
Queso Criollo	Cortar en Dados pequeños		
Pimiento Rojo	(12 und)Desvenar/sacar sem.		

<i>Marcus Apicius</i>			
Número de Receta:	2		
Tipo de Comida:	ENTRADA I		
Receta:	TORTA DE CHOCLO DULCE		
Rendimiento:	10 Pax		
Tiempo de preparación:	90 min.	Food Cost:	
INGREDIENTES	TÉCNICAS APLICADAS	CHECK LIST	
Choclo	Desgranar		
Queso Criollo	Cortar en Dados pequeños		
Huevo	Batir		
Esencia Vainilla	Infusión		
Pasas	Corte Batalla		
Hoja de Choclo	Garnish: corte rectangular		

<i>Marcus Apicius</i>			
Número de Receta:	3		
Tipo de Comida:	ENTRADA II		
Receta:	BOLLO DE PESCADO CON AJÍ GALLINASO		
Rendimiento:	10 Pax		
Tiempo de preparación:	60 min.	Food Cost:	30%
INGREDIENTES	TÉCNICAS APLICADAS	CHECK LIST	
Cebolla Blanca	Brunoise		
Cebolla Perla	Brunoise		
Pimiento Rojo	Brunoise		
Pimiento Verde	Brunoise		
Ajo	Brunoise		
Achiote	Infusión		
Sal	No se aplica		
Comino	No se aplica		
Culantro	Brunoise fino		
Perejil	Brunoise fino		
Tomate	No se aplica		
Mani Molido	Licuar		
Verde	Cocinar		
Limón	No se aplica		
Albacora	Cocinar al vapor		
Hoja de Verde	Hornear		
Ají	Corte batalla		
DECORACIÓN			
Limón Mayer	Garnish: Laminar		

<i>Marcus Apicius</i>			
Número de Receta:	4		
Tipo de Comida:	PLATO FUERTE		
Receta:	SECO DE PATO CON ARROZ AMARRILO Y AGUACATE		
Rendimiento:	10 Pax		
Tiempo de preparación:	80 min.	Food Cost:	
INGREDIENTES	TÉCNICAS APLICADAS	CHECK LIST	
Cebolla Paiteña	Brunoise		
Cebolla Blanca	Brunoise		
Pimineto Rojo	Brunoise		
Pimiento Verde	Brunoise		
Tomate	Concasse		
Ajo	Brunoise		
Achiote en grano	Infusión		
Cilantro	Brunoise fino		
Jengibre	Brunoise		
Hongos Secos	Hidratar		
Pato	Deshuesar		
Aguacate	Corte Media Luna		
Lechuga	Corte Chiffonade		
Maduro	Parisiene		

<i>Marcus Apicius</i>			
Número de Receta:	4		
Tipo de Comida:	PLATO FUERTE		
Receta:	SECO DE PATO CON ARROZ AMARRILO Y AGUACATE		
Rendimiento:	10 Pax		
Tiempo de preparación:	80 min.	Food Cost:	
INGREDIENTES	TÉCNICAS APLICADAS	CHECK LIST	
Cebolla Paiteña	Brunoise		
Cebolla Blanca	Brunoise		
Pimineto Rojo	Brunoise		
Pimiento Verde	Brunoise		
Tomate	Concasse		
Ajo	Brunoise		
Achiote en grano	Infusión		
Cilantro	Brunoise fino		
Jengibre	Brunoise		
Hongos Secos	Hidratar		
Pato	Deshuesar		
Aguacate	Corte Media Luna		
Lechuga	Corte Chiffonade		
Maduro	Parisienne		

11. Maridaje del Menú

El maridaje se basa principalmente en encontrar el contraste y la armonía perfecta entre los sabores de los alimentos con las bebidas. Independientemente que sea vino, cerveza o aguas aromáticas se puede realizar un maridaje. “Se basa principalmente en la combinación perfecta que permite saborear y disfrutar con los cinco sentidos tanto la bebida como la comida”. (Excelencia cervecera).

Para poder hacer un buen maridaje se necesita saber los sabores básicos de cada producto. Se debe diferenciar los sabores fuertes de los débiles, los dulces de los amargos y los salados de los dulces. Una vez que sepamos los sabores principales de cada producto se puede proceder a la combinación perfecta con la bebida. Para esto, es importante de igual manera saber los componentes de cada bebida para poder contrastar con los sabores de los alimentos.

Para el maridaje de mi menú ecuatoriano opte por hacer una combinación con vino y con cerveza. Lo que consideré para poder hacer el maridaje de cada plato del menú fueron estos parámetros:

- Los platos deben ser acompañados con la cerveza que tiene como ingrediente, como por ejemplo: el seco de pato es elaborado con cerveza Pilsener; la cerveza Miller esta elaborada con maíz por lo tanto se puede maridar con alimentos que tengan como base el maíz. Tal es el caso de la primera entrada de mi menú: *diversidad de*

maíz costeño, que son deliciosas tortas de choclo explorando los diferentes sabores espirituosos de sal y dulce.

- Lo ideal es que la cerveza no enmascare a la comida, ni la comida a la cerveza.

Por otro lado, uno de “los principales atributos organolépticos a evaluar en el momento de pensar en maridar una cerveza son: nivel de amargor, cuerpo, notas de tostado, acidez y alcohol”. (Excelencia cervecera).

Sabiendo estos parámetros realicé el maridaje para mi menú.

	MARIDAJE	CERVEZA	VINO
APERITIVO	NO	-	-
PRIMERA ENTRADA	SI	SI	NO
SEGUNDA ENTRADA	SI	SI	NO
PLATO FUERTE	SI	SI	NO
POSTRE	SI	NO	SI

Cerveza:

MARIDAJE CON CERVEZA		
MENÚ	TIPO DE VERVEZA	
PRIMERA ENTRADA	Tortas de Choclo	Miler
SEGUNDA ENTRADA	Bollo de Pescado	Pilsener
PLATO FUERTE	Seco de Pato	Pilsener Roja

Explicación:

- a. **Cerveza Miler:** Las tortas de choclo al estar elaboradas de maíz contrasta perfectamente con esta cerveza ya que de igual manera esta elaborada de maíz. En este caso, tanto el alimento como la bebida comparten un mismo ingrediente lo que genera una perfecta combinación entre los contraste de sabores al momento de realizar el maridaje.

- b. Cerveza Pilsener:** La ligera suavidad de la cerveza respeta los sabores intensos de los mariscos. En el bollo de pescado encontramos sabores fuertes de aromas penetrantes y delicados al mismo tiempo. Todos estos sabores se quedan en la boca provocando gustos persistentes que combinan perfectamente con las cervezas claras. Cuando los alimentos son elaborados con sabores fuertes, la cerveza deberá ser de más cuerpo y contenido alcohólico, aunque no demasiado amargas.
- c. Cerveza Pilsener Roja:** En este caso también nos basamos en el parámetro de que los platos deben ser acompañados con la cerveza que tiene como ingrediente. En este caso el cerveza Pilsener estamos maridando con el seco de pato. El seco de pato esta elaborado con ingredientes de sabores fuertes como el pato, el jengibre y los hongos secos. Los platos picantes producen en la boca cierto peso que no admite fácilmente cualquier bebida alcohólica. En este caso, la cerveza alivia esa sensación ya que es la contraposición perfecta a la sensación del picante y contrasta con el pato porque la carne del pato adquirió en un momento el sabor de la cerveza en su preparación.

Vino:

MARIDAJE CON VINO		
MENÚ		TIPO DE VINO
POSTRE	Torta de Fruta de Pan	Vino de Consagración

Explicación:

- a. Vino de Consagración:** La fruta de pan es una fruta de sabor y aroma fuerte. Al utilizar el vino de consagrar lo que estamos haciendo en la boca es lograr el equilibrio de los sabores fuertes. En este caso el vino neutraliza el sabor de la fruta de pan ya que se caracteriza por ser un vino que no puede ser ácido, ni tampoco puede estar añejado ni saber a vinagre; al contrario, es un vino semi-dulce con color oro brillante en donde deja en el paladar sabores a uvas frescas.

12. Ejecución del Menú: Receta Estándar y Costos

A continuación detallaré las recetas estándar y la receta de costos de mi menú:

➤ Aperitivo:

Frappe de Mamey

➤ Entrada I:

Diversidad de maíz costeño: - Torta de choclo salada

- Torta de choclo dulce

➤ Entrada II:

Tradicional Bollo de Albacora

➤ Plato Fuerte:

Seco de Pato

➤ Postre:

Torta del Paris Chiquito

Para poder organizarme de mejor manera, hice receta estándar, receta estándar de costos y receta estándar de procesos, junto al Check List que fue programado para la semana de mi menú. (ver anexo N°3)

RECETA ESTÁNDAR


<i>Marcus Apicius</i>		
Número de Receta:		1
Tipo de Comida:		APERITIVO
Receta:		FRAPE DE MAMEY
Rendimiento:		10 Pax
Tiempo de preparación:		15 minutos Food Cost:
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES
0.500	Lt.	Agua Ardiente
0.085	kg.	Mamey
0.095	kg.	Naranja Americana
0.250	kg.	Limón Mayer
PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA
1. Extraer el zumo del mamey		
2. Mezclar con el agua ardiente		
3. Licuar con hielo		
4. Poner polvo de naranja en los bordes de la copa de martini pequeña		
5. Agregar a la mezcla, zumo de limón y jarabe		
6. Servir con una taja de naranja		

<i>Marcus Apicius</i>			
Número de Receta:		2	
Tipo de Comida:		ENTRADA I	
Receta:		TORTA DE CHOCLO (SALADA)	
Rendimiento:		18 Pax	
Tiempo de preparación:		90 min.	Food Cost:
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	
0.500	kg.	Choclo	
0.100	kg.	Queso Criollo	
0.250	kg.	Mantequilla	
0.060	kg.	Choclo Baby	
0.200	kg.	Pimiento Rojo	
0.012	kg.	Pectina	
0.500	Lt.	Leche	
PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA	
1. Se pela los choclos			
2. Desgranar			
3. Moler en el molino el grano (2 - 3 veces)			
4. Una vez obtenida la masa, se coloca mantequilla, aceite, sal al gusto y queso en cubo.			
5. Meter al horno			
6. Con las hojas de choclo, dejar secar y cortar para hacer la flor			
7. Hacer mermelada de pimineto rojo:			
12 und. de pimiento, 10 gr. de pectina y azúcar.			
Tiempo de Cocción: 25 - 30 minutos			
Temperatura del Horno: 250°C			
1. Recomendaciones: Dependiendo el grano del choclo, si esta muy maduro se pone leche para que se suavise.			
2. Pasar el molino de 2 a 3 veces.			

<i>Marcus Apicius</i>			
Número de Receta:	2		
Tipo de Comida:	ENTRADA I		
Receta:	TORTA DE CHOCLO DULCE		
Rendimiento:	18 pax		
Tiempo de preparación:	90 min.	Food Cost:	30%
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	
0.500	kg.	Choclo	
0.100	kg.	Queso Criollo	
0.300	kg.	Azúcar Morena	
0.100	kg.	Pasas	
0.250	kg.	Mantequilla	
1.000	und.	Huevos	
0.010	kg.	Vainilla en Rama	
0.500	Lt.	Leche	
PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA	
1. Se pela los choclos			
2. Desgranar			
3. Moler en el molino el grano (2 - 3 veces)			
4. Una vez obtenida la masa, se coloca mantequilla, aceite, azúcar morena, queso criollo en cubos, huevos, esencia de vainilla, pasas y leche.			
5. Meter al horno			
6. Con las hojas de choclo, dejar secar y cortar para hacer la flor			
7. Hacer mermelada de pimieneto rojo:			
12 und. de pimieneto, 10 gr. de pectina y azúcar.			
Tiempo de Cocción: 25 - 30 minutos			
Temperatura del Horno: 250°C			
1. Recomendaciones: Dependiendo el grano del choclo, si esta muy maduro se pone leche para que se suavise.			
2. Pasar el molino de 2 a 3 veces.			

<i>Marcus Apicius</i>			
Número de Receta:		3	
Tipo de Comida:		ENTRADA II	
Receta:		BOLLO DE PESCADO CON AJÍ GALLINASO	
Rendimiento:		20 Pax	
Tiempo de preparación:		60 min.	Food Cost:
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	
0.100	kg.	Cebolla Blanca	
0.100	kg.	Cebolla Perla	
0.200	kg.	Pimiento Rojo	
0.200	kg.	Pimiento Verde	
0.010	kg.	Ajo	
0.100	Lt.	Achiote	
0.120	kg.	Limón Mayer	
0.080	kg.	Comino	
0.150	kg.	Culantro	
0.150	kg.	Perejil	
0.200	kg.	Tomate	
0.200	kg.	Maní Molido	
1.000	kg.	Verde	
0.750	kg.	Albacora	
0.100	kg.	Ají	
0.500	Lt.	Cerveza	
PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA	
Para el refrito:			
1. Calentar una olla			
2. Poner achiote, maní molido, brunoise de cebolla blanca, paiteña, pimientos, tomate, cilantro, perejil y cerveza.			
3. Agregar sal y comino			
Para cocinar el verde:			
1. Pelar el verde, labar con limón y sal			
2. Rallar el verde, una vez rallado, amazamos, ponemos poquito de achiote, sal y agua.			
3. Cocinar hasta que el verde quede blando			
4. Revolver para que la masa no quede dura, en caso de que quede dura, agregar más agua.			
5. Debe quedar un poco aguado.			
6. Una vez rallada se lo cocina en el refrito.			
7. Guardar poco del refrito para sasonar el pescado.			
8. Adobar el pescado con sal y con el refrito			
9. Se arma el bollo y se lo cocina de 20 a 25 minutos.			

<i>Marcus Apicius</i>			
Número de Receta:		4	
Tipo de Comida:		PLATO FUERTE	
Receta:		SECO DE PATO CON ARROZ AMARRILO Y AGUACATE	
Rendimiento:		27 Pax	
Tiempo de preparación:		80 min.	Food Cost:
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	
0.080	kg.	Comino	
2.000	und.	Cebolla Paiteña	
0.100	kg.	Cebolla Blanca	
0.100	kg.	Pimiento Rojo	
0.100	kg.	Pimiento Verde	
0.500	kg.	Tomate	
0.010	kg.	Ajo	
0.010	Lt.	Achiote	
0.080	kg.	Culantro	
0.010	kg.	Jengibre	
0.100	kg.	Hongos Secos	
2.000	und.	Pato	
1.000	kg.	Arroz	
0.100	kg.	Maduro	
0.100	kg.	Aguacate	
0.200	kg.	Lechuga	
1.000	Lt.	Cerveza	
PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA	
Para el Seco:			
1. Se corta todo en corte batalla y se licua con 1/4 de agua.			
2. Se pone lo licuado en una olla.			
3. Una vez que ese listo el refrito, se pone al pato en el refrito para que se cocine.			
4. Agregar jengibre machacado, hongos secos y cerveza.			
Tiempo de Coccion: 50 a 60 minutos			

<i>Marcus Apicius</i>			
Número de Receta:		5	
Tipo de Comida:		POSTRE	
Receta:		TORTA DE FRUTA DE PAN CON CULIS DE MANDARINA	
Rendimiento:		24 Pax	
Tiempo de preparación:		90 min.	Food Cost:
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	
0.500	kg.	Fruta de Pan	
0.100	kg.	Pasas	
0.010	kg.	Vainilla en Rama	
0.010	kg.	Canela Rama	
0.500	Lt.	Leche	
0.010	kg.	Pimienta Dulce	
0.010	kg.	Canela Molida	
0.010	kg.	Clavo de Olor	
0.010	kg.	Anis Estrellado	
1.000	und.	Huevo	
0.100	kg.	Queso Criollo	
0.250	kg.	Mantequilla	
0.350	kg.	Mandarina	
0.400	und.	Viño Consagrar	
PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA	
<p>1. Las semillas se sacan del a fruta de pan, se lavan y al último se cocina por 1 hora para poder sacar la cáscara y obtener el fruto.</p> <p>2. Una vez suave la cáscara, sacamos la fruta y botamos la cáscara.</p> <p>3. Pelamos cuando este frío y lo lavamos.</p> <p>4. Una vez lavado, se muele en el molino.</p> <p>5. Una vez molido, se ponen todos los ingredientes (como en la torta de choclo dulce)</p> <p>6. Se pone mantequilla al molde para hornear.</p> <p>7. Hacer el almibar de mandarina.</p> <p>Para el Coulis de Mandarina:</p> <p>1. (75gr) de panela, (75 gr.) de azúcar, (40gr) glucosa y (50gr) de agua.</p> <p>2. Una vez en ebullición limpiar los borde para que no se cristalice.</p>			

RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS

<i>Marcus Apicius</i>						
Número de Receta:	1					
Comida:	APERITIVO					
Receta:	FRAPE DE CAÑA DE AZUCAR CON MAMEY					
Rendimiento:	10 Pax					
Tiempo de preparación:	15 minutos			Food Cost:		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	CANT. T.	COSTO U.	COSTO T.	
0.500	Lt.	Agua Ardiente	1	7.84	3.92	
0.085	kg.	Mamey	1	2.50	0.21	
0.095	kg.	Naranja Am.	1	2.74	0.26	
0.250	kg.	Limón Mayer	1	0.98	0.25	
				COST. T PL.	4.64	
				COST. x PAX.	0.46	

<i>Marcus Apicius</i>						
Número de Receta:	2					
Comida:	ENTRADA I					
Receta:	TORTA DE CHOCLO					
Rendimiento:	10 Pax					
Tiempo de preparación:	90 min.			Food Cost:		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	CANT. T.	COSTO	COSTO T.	
0.500	kg.	Choclo	1	1.74	0.87	
0.100	kg.	Queso Criollo	1	5.00	0.50	
0.250	kg.	Mantequilla	1	5.52	1.38	
0.060	kg.	Choclo Baby	1	11.62	0.70	
0.200	kg.	Pimiento Rojo	1	2.45	0.49	
0.012	kg.	Pectina	1	26.50	0.32	
0.500	Lt.	Leche	1	0.75	0.38	
				COST. T PL.	4.63	
				COST. x PAX.	0.46	

<i>Marcus Apicius</i>						
Número de Receta:	2					
Comida:	ENTRADA I					
Receta:	TORTA DE CHOCLO DULCE					
Rendimiento:	10 Pax					
Tiempo de preparación:	90 min.			Food Cost:		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	CANT. T.	COSTO	COSTO T.	
0.500	kg.	Choclo	1	1.74	0.87	
0.100	kg.	Queso Criollo	1	5.00	0.50	
0.300	kg.	Azúcar Morena	1	2.78	0.83	
0.100	kg.	Pasas	1	3.22	0.32	
0.250	kg.	Mantequilla	1	5.52	1.38	
1.000	und.	Huevo	1	0.12	0.12	
0.010	kg.	Vainilla en Rama	1	150.00	1.50	
0.500	Lt.	Leche	1	0.75	0.38	
				COST. T PL.	5.90	
				COST. x PAX.	0.59	

<i>Marcus Apicius</i>						
Número de Receta:	2					
Comida:	ENTRADA II					
Receta:	BOLLO DE PESCADO					
Rendimiento:	10 Pax					
Tiempo de preparación:	60 min.			Food Cost:		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	CANT. T.	COSTO	COSTO T.	
0.100	kg.	Cebolla Blanca	1	1.37	0.14	
0.100	kg.	Cebolla Perla	1	1.27	0.13	
0.200	kg.	Pimiento Rojo	1	2.45	0.49	
0.200	kg.	Pimiento Verde	1	1.27	0.25	
0.010	kg.	Ajo	1	3.43	0.03	
0.100	Lt.	Achiote	1	4.00	0.40	
0.120	kg.	Limón Mayer	1	0.98	0.12	
0.080	kg.	Comino	1	6.24	0.50	
0.150	kg.	Culantro	1	5.00	0.75	
0.150	kg.	Perejil	1	3.92	0.59	
0.200	kg.	Tomate	1	0.90	0.18	
0.200	kg.	Mani Molido	1	5.70	1.14	
1.000	kg.	Verde	1	0.59	0.59	
0.750	kg.	Albacora	1	10.50	7.88	
0.100	kg.	Ají	1	6.46	0.65	
				COST. T PL.	13.83	
				COST. x PAX.	1.38	

<i>Marcus Apicius</i>						
Número de Receta:	2					
Comida:	PLATO FUERTE					
Receta:	SECO DE PATO CON ARROZ AMARRILO Y AGUACATE					
Rendimiento:	10 Pax					
Tiempo de preparación:	1 hora			Food Cost:		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	CANT. T.	COSTO	COSTO T.	
0.080	kg.	Comino	1	6.24	0.50	
2.000	und.	Cebolla Paiteña				
0.100	kg.	Cebolla Blanca	1	1.37	0.14	
0.100	kg.	Pimiento Rojo	1	2.45	0.25	
0.100	kg.	Pimiento Verde	1	1.27	0.13	
0.500	kg.	Tomate	1	0.90	0.45	
0.010	kg.	Ajo	1	3.43	0.03	
0.010	Lt.	Achiote	1	4.00	0.04	
0.080	kg.	Culantro	1	5.00	0.40	
0.010	kg.	Jengibre	1	2.94	0.03	
0.100	kg.	Hongos Secos	1	16.94	1.69	
2.000	und.	Pato	1	12.00	24.00	
1.000	kg.	Arroz	1	2.64	2.64	
0.100	kg.	Maduro	1	0.49	0.05	
0.100	kg.	Aguacate	1	1.96	0.20	
0.200	kg.	Lechuga	1	0.69	0.14	
				COST. T PL.	30.68	
				COST. x PAX.	3.07	

<i>Marcus Apicius</i>						
Número de Receta:	4					
Comida:	POSTRE					
Receta:	TORTA DE FRUTA DE PAN CON CULIS DE MAND. Y LECHE					
Rendimiento:	10 Pax					
Tiempo de preparación:	90 min.			Food Cost:		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	CANT. T.	COSTO	COSTO T.	
0.500	kg.	Fruta de Pan	1	2.40	1.20	
0.100	kg.	Pasas	1	3.22	0.32	
0.010	kg.	Vainilla en Rama	1	150.00	1.50	
0.010	kg.	Canela Rama	1	14.93	0.15	
0.500	Lt.	Leche	1	0.75	0.38	
0.010	kg.	Pimienta dulce	1	7.49	0.07	
0.010	kg.	Canela Molido	1	15.84	0.16	
0.010	kg.	Clavo de Olor	1	10.13	0.10	
0.010	kg.	Anis Estrellado	1	7.68	0.08	
1.000	und.	Huevo	1	0.12	0.12	
0.100	kg.	Queso Criollo	1	5.00	0.50	
0.250	kg.	Mantequilla	1	5.52	1.38	
0.350	kg.	Mandarina	1	1.76	0.62	
0.400	und.	Vino Consagrar	1	6.00	2.40	
				COST. T PL.	8.97	
				COST. x PAX.	0.90	

13.Ejecución del Menú: Análisis Financiero

COSTO TEÓRICO:

<i>Marcus Apicius</i>	
RESUMEN DE COSTOS POR PLATO	
	COSTOS
APERITIVO	0.46
PRIMERA ENTRADA	1.05
SEGUNDA ENTRADA	1.38
PLATO FUERTE	3.06
POSTRE	0.90
COSTO TOTAL POR PLATO	6.85

KARDEX DE PRODUCCIÓN, VENTAS Y BAJAS DIARIAS:

KARDEX DE PRODUCCIÓN						
	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
INVENTARIO INICIAL	0	1	11	16	11	10
PRODUCCIÓN	18	15	10	4	10	8
VENTA	17	4	5	9	11	5
BAJA	0	0	0	0	0	13
INVENTARIO FINAL	1	11	16	11	10	0

Nota: Se vendió un total de 51 MENUS.

COSTO TOTAL REAL:

COSTO REAL	
REQUISICIÓN N°1	108.47
REQUISICIÓN N°2	64.19
RESQUISICIÓN N°3	6.34
RESQUISICIÓN N°4	21.91
OTROS GASTOS	135.49
TOTAL	336.40
COSTO T. x Pax	5.18

14. Resultados

Se obtuvieron los siguientes resultados:

- **Precio de venta del Menú:** \$19.95
- **Menús vendidos:** 51 Menús Completos
- **Costo real total:** \$336.4
- **Costo teórico por menú:** \$6.85
- **Ingreso por ventas:** \$1017,45 100%
- **Food Cost Total Teórico:**

Costo Total Teórico	/	Precio Unitario de Venta	*	100	
6.85	/	19.95	*	100	34.33584

Nota: El Food Cost Total Teórico es de **34.33%**

- **Food Cost Total Real:**

Costo Total Real	/	Ingresos Totales	*	100	
336.4	/	1017.45	*	100	33.06305

Nota: El Food Cost Total Real es de **33.06%**

- **Utilidad:**

\$1017,45	100%
\$681,10	66,93%

Comparando el Food Cost Real y el Teórico, nos podemos dar cuenta de que hay una diferencia del 1.27%, lo que nos indica que la relación que existió entre el Food Cost Real y el Food Cost Teórico estuvo muy aproximado ya que existe 1% de diferencia. Estos porcentajes están dentro de los parámetros adecuados teniendo en cuenta que el Food Cost Ideal debe ser menor al 35%, y lo cumple.

15. Presupuesto total empleado en la tesis

El presupuesto total empleado para esta tesis fueron los siguientes:

a. COSTO REAL

COSTO REAL	
REQUISICIÓN N°1	108.47
REQUISICIÓN N°2	64.19
RESQUISICIÓN N°3	6.34
RESQUISICIÓN N°4	21.91
TOTAL	200.91
COSTO T. x Pax	3.09

b. OTROS GASTOS

OTROS GASTOS	
HOSPEDAJE	60.00
COMPRA DE PATOS DE \$16.00 C/U	64.00
COMPRA DE PATOS DE \$20.00 C/U	160.00
AJÍ RATÓN	10.00
MAMEY	8.00
CHOCLO	20.00
VINO DE CONSAGRAR	40.00
ALIMENTACIÓN	40.00
GASOLINA	40.00
TOTAL	442.00

30 por noche

RESUMEN DEL COSTO DE LA INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA				
---	--	--	--	--

COSTO REAL			OTROS GASTOS		
200.91		+	442.00	=	642.9
<hr/>					
VENTAS			COSTOS		
1017.45		-	642.9	=	374.5

Como podemos ver el costo total del proyecto fue de \$642.90 dólares.

Cada menú se vendió a un precio de \$19.95.

Se vendieron 51 menús.

Nos queda una utilidad de \$374.50 dólares.

16. Conclusiones

La cocina ecuatoriana es una cocina que esta aún en pañales en nuestro país. Muchos de los ecuatorianos no conocen en su totalidad el verdadero significado de su comida. No es el hecho de comer, sino es mucho más que una experiencia culinaria lo que el Ecuador te puede llevar a conocer. Tal es el caso de este menú, que tuvo éxito en el restaurante porque muchos de los clientes se cuestionaban sobre el concepto, los productos y las técnicas aplicadas en este menú. Los clientes salieron satisfechos porque probaron productos nuevos de su propio país acompañado de la historia que les ofrece el Cantón de Vinces. La experiencia de este menú superó las expectativas, no fue un menú más en un restaurante, sino fue vivir la experiencia culinaria de Vinces.

Si bien es cierto, la cocina ecuatoriana es simple pero tiene mucho trabajo por detrás. Para que un plato típico ecuatoriano llegue a una mesa, quiere decir que ha pasado por algunos procesos para su realización. El hecho de rescatar las costumbres, tradiciones y recetas implica mucho más que cocinar un plato, implica una previa investigación para poder rescatar todos los detalles de una receta típica.

Gracias a la Universidad San Francisco de Quito, me ha permitido conocer un área de mi propio país que no la he conocido. No solo conocer, sino que me llevó a una profunda investigación gastronómica para la realización de

este menú. Tuve la oportunidad de adentrarme al Cantón Vinces y poder compartir con los oriundos sus recetas típicas, su estilo de vida, su cultura y tradiciones del cantón y por su puesto su maravillosa gastronomía.

Para mí, la realización de este menú fue un verdadero aprendizaje.

17. Recomendaciones y Comentarios

- Para la realización de las tortas de Choclo, es muy importante trabajar con el choclo costeño de Vinces, ya que si se trabaja con maíz serrano, u otro maíz no se llegará a obtener la textura indicada. Es muy importante moler de 2 a 3 veces al maíz para que al rato del horneado, la masa de la torta no salga con imperfecciones.
- El Ají Gallinazo es recomendable realizarlo con vinagre de guineo, en caso de no tenerlo, se puede sustituir con vinagre de frutas. Al trabajar con este ají, es complicado que pierda su picante al 100%, pero es aconsejable blanquear 3 veces para que no pique tanto el ají.
- Al trabajar con pato, es importante seleccionar bien los patos ya que los patos de este menú, fueron patos de criadero, es decir, que fueron alimentados con alfalfa y maíz. Esto hace tener una carne más rica en proteínas y más suave al momento de cocinar. En caso utilizar pechugas de pato, pato nacionales o internaciones, para llegar a una textura blanda y jugosa, se recomienda cocinarlo al pato en la olla cocotte.
- La fruta de pan, es una fruta autóctona de la Provincia de los Ríos. Con esta fruta se puede hacer tortas. Es un producto que no necesita harina ni polvo de hornear para lograr realizar una torta. Es muy fácil de manipular porque una vez echa la masa de la torta para no botar los desperdicios, se puede agrupar la masa restante y hacer nuevos pasteles con los moldes. Se recomienda moler la fruta de pan 2 veces.

- En la torta de choclo dulce y en la torta de fruta de pan es recomendable utilizar la vainilla en rama para su preparación. Para reducir costos se puede utilizar la esencia de vainilla.

18. Bibliografía

- a. Hospitalidad. Restauración. Restaurante. Diccionario Escolar Lengua Española. I. Barcelona: Editorial Bibliográfico, S.A. 2000.
- b. Cepeda, Mauricio. Carta del Restaurante Marcus de la Universidad San Francisco de Quito.
- c. **Entrevista:**
Jiménez, Juan Antonio. Secretario General de la Asociación de Productores Orgánicos del Cantón de Vinces.
- d. **Entrevista.**
Onopre Triana, Eulogia Epifanía. Licenciada en Ciencias de Educación. Receta de Tortuga.
- e. **Entrevista:**
Saltos Ocaña, Emilia. Amante de la cocina típica del Cantón Vinces. Receta Bollo de Pescado, Pato y Fruta de Pan.
- f. **Entrevista:**
- g. Jiménez, Juan. Oriundo de Vinces. Historia cultural, Tradiciones de Vinces.
- h. **Vince Náutico. Regata Guayaquil – Vinces. 16.04.2013.**
<< http://www.vincesnautico.com/gyevin_history.html >>
- i. **Fotografías de equipos utilizados. Tamalera. 22.04.2013.**
<<<http://studydroid.com/imageCards/0n/7u/card-24377758-front.jpg>>>

j. Fotografías de equipos utilizados. Cocotte. 22.04.2013.

<<<http://cocinayrecetas-static.hola.com/lacocinaperfecta/files/2012/07/cocotte-redodnda-baja.jpg>>>

k. Fotografías de equipos utilizados. Sartén. 22.04.2013.

<<http://3.bp.blogspot.com/_fB-0ZfLy7fs/THDcx5evP9I/AAAAAAAAAJY/WTf-exOX6WU/s400/trucocomidanosepegueensarten.jpg>>

l. Fotografías de equipos utilizados. Microondas. 22.04.2013.

<<<http://imageshack.us/photo/my-images/208/foto2u0.jpg>>>

m. Fotografías de equipos utilizados. Olla. 22.04.2013.

<<<http://tuchefenlared.files.wordpress.com/2011/03/olla-acero-inox-alta-calidad-con-tapa-metalica-varios-tamanos-1-9-hasta-14-lts.jpg>>>

n. Fotografías de equipos utilizados. Horno. 22.04.2013.

<<<http://www.entrepucheros.com/wp-content/uploads/2011/11/horno1.jpg>>>

o. Fotografías de vajilla, cristalería, cubertería, salón y montaje de mesas. Fotos de autoría.

ANEXOS

ANEXO N°1

ARTE MENÚ

RESCATANDO LA COCINA CRIOLLA DEL PARÍS CHIQUITO: VINCES

Frappe de Mamey

Típica fusión de agua ardiente provinciana, bordado de polvos de naranja y limón.

Aperitivo

Diversidad de maíz costeño

Deliciosas tortas de choclo explorando los diferentes sabores espirituosos de sal y dulce

Entrada I

Tradicional Bollo de Albacora

Típico bollo de pescado del cantón Vinces con el único sabor del aji gallinazo costeño, aromatizado en limón y vinagreta de frutas tropicales

Entrada II

Seco de Pato

Auténtico Seco de Pato de criadero costeño, alimentado con maíz y alfalfa. Elaborado con hongos secos y jengibre. Acompañado de arroz amarillo, chiffonade de lechugas con aguacate y parisien de maduro frito.

Plato fuerte

Torta del París Chiquito

Torta elaborada con la fruta perdida de la provincia de los Ríos "Fruta de Pan" con coulis y almíbar de mandarina en su perfume y en un refrescante shot de vino de consagrar.

Postre

Autor : Juan Andrés Allescas


ANEXO N°2**PANEL CONFORMADO POR LOS CHEF:**

Andrés Cifuentes, David Harrington, Claudio Ianotti, Juan Andrés Illescas (estudiante), Homero Miño, Omar Monteros y Mario Jiménez


ANEXO N°3**MATERIAL TEÓRICO**


PEGAR EL C-D
DE INVESTIGACIÓN

ANEXO N°4: RECETAS ESTÁNDAR DE PROCESOS


<i>Marcus Apicius</i>				
Número de Receta:		1		
Tipo de Comida:		APERITIVO		
Receta:		FRAPE DE MAMEY		
Rendimiento:		10 Pax		
Tiempo de preparación:		15 minutos	Food Cost:	
DÍA PREP.	CHECK LIST	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	CHECK LIST
MIÉRCOLES		Agua Ardiente		
MIÉRCOLES		Mamey	Extraer zumo	
MIÉRCOLES		Naranja Am.	1. Cortar rodajas/decorar 2. Hacer polvo con la cáscr.	
		Limón Mayer	1. Extraer zumo 2. Hacer polvo con la cáscr.	
		Jarabe	azúcar/agua/zumo naranja	
PROCEDIMIENTO:				
1. Extraer el zumo del mamey				
2. Mezclar con el agua ardiente				
3. Licuar con hielo				
4. Poner polvo de naranja en los bordes de la copa de martini pequeña				
5. Agregar a la mezcla, zumo de limón y jarabe				
6. Servir con una taja de naranja				
MONTAJE, TENER LISTO:		CHECK LIST	FOTOGRAFÍA DEL PLATO	
Copa de Martini pequeña				
Licuadora				
Tajas de Naranja				
Polvo de Naranja				
Zumo de Mamey				
Zumo de Limón				
Agua Ardiente				
Hielos				

<i>Marcus Apicius</i>			
Número de Receta:		2	
Tipo de Comida:		ENTRADA I	
Receta:		TORTA DE CHOCLO DULCE	
Rendimiento:		18 pax	
Tiempo de preparación:		90 min.	Food Cost: 30%
DÍA PREP.	CHECK LIST	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
LUNES		Choclo	Desgranar
			Moler 2 -3 veces
LUNES		Queso Criollo	Cortar en Dados Grandes
LUNES		Azúcar Morena	Agregar a la Masa de Torta
LUNES		Pasas	Picar e hidratar con vino
LUNES		Mantequilla	Agregar a la Masa de Torta
LUNES		Queso Criolla	Agregar a la Masa de Torta
LUNES		Huevo	Agregar a la Masa de Torta
LUNES		Escencia Vainilla	Agregar a la Masa de Torta
LUNES		Leche	Agregar a la Masa de Torta
		DECORACIÓN	
MARTES		Pasas	Hidratadas en vino
MARTES		Hoja de Choclo	Seca y Natural
PROCEDIMIENTO:			
1. Se pela los choclos			
2. Desgranar			
3. Moler en el molino el grano (2 - 3 veces)			
4. Una vez obtenida la masa, se coloca mantequilla, aceite, azúcar morena, queso criollo en cubos, huevos, escencia de vainilla, pasas y leche.			
5. Meter al horno			
6. Con las hojas del choclo, dejar secar y cortar para hacer la flor			
7. Hacer mermelada de Pimiento R: 12und de pimineto, 10 gr. De pectina y 500gr. Azúcar			
Tiempo de Cocción: 25 - 30 minutos			
Temperatura del Horno: 250°C			
Recomendaciones: Dependiendo del grano del choclo, si está muy maduro se pone leche para que se suavice.			
Pasar por el molino 2 - 3 veces			
MONTAJE, TENER LISTO:	CHECK LIST	FOTOGRAFÍA DEL PLATO	
Plato Rectangular			
Mermelada de Pimineto R.			
Hoja de Choclo natural			
Flores con la hoja de Choclo			
3 Pasas(confitadas) x plato			

<i>Marcus Apicius</i>				
Número de Receta:		2		
Tipo de Comida:		ENTRADA I		
Receta:		TORTA DE CHOCLO DULCE		
Rendimiento:		18 pax		
Tiempo de preparación:		90 min.	Food Cost:	30%
DÍA PREP.	CHECK LIST	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	
LUNES		Choclo	Desgranar	
			Moler 2 -3 veces	
LUNES		Queso Criollo	Cortar en Dados Grandes	
LUNES		Azúcar Morena	Agregar a la Masa de Torta	
LUNES		Pasas	Picar e hidratar con vino	
LUNES		Mantequilla	Agregar a la Masa de Torta	
LUNES		Queso Criolla	Agregar a la Masa de Torta	
LUNES		Huevo	Agregar a la Masa de Torta	
LUNES		Esencia Vainilla	Agregar a la Masa de Torta	
LUNES		Leche	Agregar a la Masa de Torta	
		DECORACIÓN		
MARTES		Pasas	Hidratadas en vino	
MARTES		Hoja de Choclo	Seca y Natural	
PROCEDIMIENTO:				
1. Se pela los choclos				
2. Desgranar				
3. Moler en el molino el grano (2 - 3 veces)				
4. Una vez obtenida la masa, se coloca mantequilla, aceite, azúcar morena, queso criollo en cubos, huevos, esencia de vainilla, pasas y leche.				
5. Meter al horno				
6. Con las hojas del choclo, dejar secar y cortar para hacer la flor				
7. Hacer mermelada de Pimiento R: 12und de pimineto, 10 gr. De pectina y 500gr. Azúcar				
Tiempo de Cocción: 25 - 30 minutos				
Temperatura del Horno: 250°C				
Recomendaciones: Dependiendo del grano del choclo, si está muy maduro se pone leche para que se suavice.				
Pasar por el molino 2 - 3 veces				
MONTAJE, TENER LISTO:	CHECK LIST	FOTOGRAFÍA DEL PLATO		
Plato Rectangular				
Mermelada de Pimineto R.				
Hoja de Choclo natural				
Flores con la hoja de Choclo				
3 Pasas(confitadas) x plato				

<i>Marcus Apicius</i>					
Número de Receta:		3			
Tipo de Comida:		ENTRADA II			
Receta:		BOLLO DE PESCADO CON AJÍ GALLINASO			
Rendimiento:		20 Pax			
Tiempo de preparación:		60 min.	Food Cost:		
DÍA PREP.	CHECK LIST	INGREDIENTES	OBSERVACIONES		CHECK LIST
MARTES		Cebolla Blanca	5 und.	Brunoise	
MARTES		Cebolla Perla	5 und.	Brunoise	
MARTES		Pimiento Rojo	3 und.	Brunoise	
MARTES		Pimiento Verde	3 und.	Brunoise	
MARTES		Ajo	6 und.	Brunoise	
MARTES		Achiote	Hacer infusión de aceite de A.		
MARTES		Cerveza			
MARTES		Sal y Comino			
MARTES		Culantro	Picar		
MARTES		Perejil	Picar		
MARTES		Tomate	3 und.	Concasse	
MARTES		Mani Molido	Moler con poquita agua		
MARTES		Verde	Rallar el verde		
MARTES		Limón	Extrae zumo		
MARTES		Albacora	Filetear		
MARTES		Hoja de Verde			
LUNES		Ají	Hacer Ají Gallinaso		
		DECORACIÓN			
		Limón Mayer	Tajas sin cáscara y sin pepas		
PROCEDIMIENTO:					
Para el refrito:					
1. Calentar una olla					
2. Poner el achiote, mani molido, brunoise de cebolla blanca, paiteña, piminetos, tomate, culantr, perejil y la cerveza.					
3. Agregar sal y comino					
Para cocinar el verde:					
1. Pelar el verde, lavar con limón y sal					
2. Rallar el verde, una vez rallado, amazamos, ponemos poquito de achiote, sal y agua para cocinar.					
3. Revolver para que la masa no quede dura, en caso de que quede dura, agregar más agua					
4. Debe quedar un poco aguado.					
5. Una vez rallada se lo cocina en el refrito					
6. Guardar poco de refrito para sasonar el pescado					
7. Adobar el pescado con sal y con el refrito					
8. Se arma el bollo y se lo cocina de 20 a 25 min.					
MONTAJE, TENER LISTO:		CHECK LIST	FOTOGRAFÍA DEL PLATO		
Plato Cuadrado 27					
Plato Salcero					
Ají Gallinaso					
Bollo					
Tajas de limón sin cáscara					

<i>Marcus Apicius</i>					
Número de Receta:		4			
Tipo de Comida:		PLATO FUERTE			
Receta:		SECO DE PATO CON ARROZ AMARRILO Y AGUACATE			
Rendimiento:		27 Pax			
Tiempo de preparación:		80 min.		Food Cost:	
DÍA PREP.	CHECK LIST	INGREDIENTES	OBSERVACIONES		CHECK LIST
LUNES		Comino	1/2 .	Cucharada	
LUNES		Cebolla Paiteña	3 und.	Licuar	
LUNES		Cebolla Blanca	2 und.	Licuar	
LUNES		Pimineto Rojo	2 und.	Licuar	
LUNES		Pimiento Verde	2 und.	Licuar	
LUNES		Tomate	2 und.	Licuar	
LUNES		Ajo	5 - 6 und.	Licuar	
LUNES		Achiote en grano	Hacer infusión		
LUNES		Culantro	Licuar		
LUNES		Jengibre	Cortar y machacar		
LUNES		Hongos Secos	Agregar al seco		
LUNES		Pato	6 - 8 und.	Deshuesar	
MARTES		Arroz pre cocido	Gustadina	Lavar	
		Cerveza			
MIÉRCOLES		Aguacate	Cortar en Medias Lunas		
MIÉRCOLES		Lechuga	Chiffonnade bien fino		
MIÉRCOLES		Yuca	Parisien		
MIÉRCOLES		Maduro	Parisien		
		Cerveza			
PROCEDIMIENTO:					
Para el Seco:					
1. Se corta todo en corte batalla y se licua con 1/4 de agua					
2. Se pone lo licuado en una olla					
3. Una vez el refrito, se pone al pato en el refrito para q se cocine					
4. Agregar jengibre machacado, hongos secos y la cerveza.					
Tiempo de Cocción: 50 - 60 minutos					
MONTAJE, TENER LISTO:	CHECK LIST	FOTOGRAFÍA DEL PLATO			
Plato Saturno					
Arroz Amarrillo					
Seco de Pato					
Chiffonnade muy fino					
Aguacate en media luna					
Parisien de Maduro Frito					

<i>Marcus Apicius</i>					
Número de Receta:		5			
Tipo de Comida:		POSTRE			
Receta:		TORTA DE FRUTA DE PAN CON CULIS DE MAND. Y LECHE			
Rendimiento:		24 Pax			
Tiempo de preparación:		90 min.	Food Cost:		
DÍA PREP.	CHECK LIST	INGREDIENTES	OBSERVACIONES		CHECK LIST
LUNES		Fruta de Pan	Cocinar por 1 hora		
			Sacar la cáscara		
			Obtener el fruto		
LUNES		Pasas	Hidratar con Vino		
LUNES		Vino Tinto	Dejar reposar las pasas en el vino		
LUNES		Azúcar Morena	Hervir con todas las esencias		
LUNES		Leche	Hervir con todas las esencias		
LUNES		Pimienta dulce	Hervir con todas las esencias		
LUNES		Canela	Hervir con todas las esencias		
LUNES		Clavo de Olor	Hervir con todas las esencias		
LUNES		Aniz Estrellado	Hervir con todas las esencias		
LUNES		Escencia Vainilla	Hervir con todas las esencias		
LUNES		Canela Molida	Hervir con todas las esencias		
LUNES		Huevo	Agregar a la Masa de Torta		
LUNES		Queso Criollo	Cortar en Cubos Grandes		
LUNES		Mantequilla	Derretir e incorporar a la masa		
LUNES		Mandarina	COULIS - POLVO - ALMIBAR		
		Glucosa	180 gr.	Disolver	
PROCEDIMIENTO:					
1. Las semillas se sacan de la fruta de pan, se lavan y al último se cocinan por 1 hora para sacar la cáscara y obtener el fruto					
2. Una vez suave la cáscara, sacamos la fruta y botamos la cáscara					
3. Pelamos cuando este frío y lo lavamos					
4. Una vez lavado, se muele en el molino					
5. Una vez molido, se ponen todos los ingredientes (Como la torta de Choclo dulce)					
6. Se pone mantequilla al molde para hornear					
7. HACER ALMIBAR DE TAJAS DE MANDARINA					
Para el Coulis de Mandarina:					
1. (75gr) de panela, (75 gr.) de azúcar, (40 gr.) glucosa, (50 gr.) agua					
2. Una vez en ebullición limpiar los borde para que no se cristalice					
3. Una vez lista poner en hielo y volver a calentar.					
Tiempo de Cocción: 50 - 60 minutos					
MONTAJE, TENER LISTO:		CHECK LIST	FOTOGRAFÍA DEL PLATO		
Plato Rectangular					
Tajas de Mand. En Almibar					
Caramelo de panela					
Shot de vino para Consagr.					
Coulis de Mandarina					
Polvo de Mandarina					

ANEXO N°5

EQUIPOS UTILIZADOS (FOTOS)

TAMALERA



COCOTTE



SARTEN



MICROONDAS



OLLA



HORNO



ANEXO N°6

FOTOS DE LOS PLATOS

APERITIVO

Frappe de Mamey



ENTRADA N°1
Diversidad de Maíz Costeño



ENTRADA N°2
Tradicional Bollo de Albacora

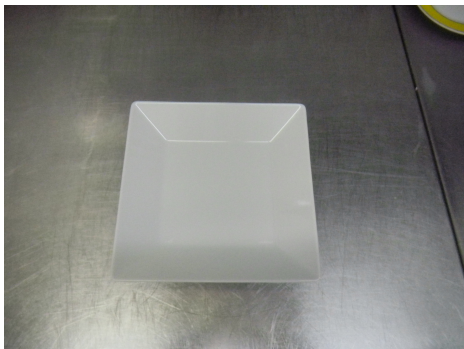
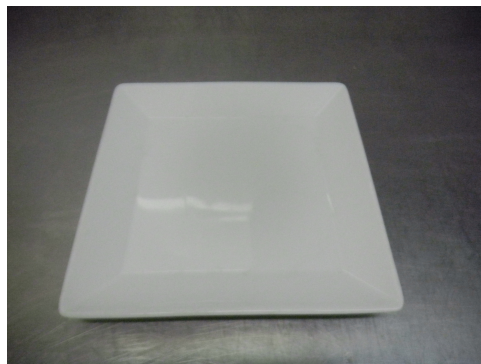


PLATO FUERTE

Seco de Pato



POSTRE**Torta del París Chiquito**

ANEXO N°7**VAJILLA, CISTALERÍA Y CUBERTERÍA (FOTOS)****Plato N° 24****Plato N° 27****Plato Rectangular****Plato Saturno****Copa de Martini Pequeña****Cubtería**

ANEXO N°8

SALÓN Y MONTAJE DE MESAS (FOTOS)



ANEXO N°9

REQUISICIÓN MENÚ VENTA

USFQ-U. AUXILIAR FOOD

REQUISICIÓN DE BODEGA

0022287

Depto: Aula - MAZUS - MENÚ
 Sección: Menú Juan Andrés Illasca

Alimentos Bebida/Cig.
 Suministros Activ. Oper.

	DIA	MES	AÑO
Fecha pedido:	13	09	2012
Fecha entrega:	15	09	2012

PEDIDO			DESCRIPCION	ENTREGADO	
Unidad	Solicitado	Código		Cantidad	Costo Unitario
gr.	150		Curso Aiolo (Guaba)	9.20	
gr.	300		choco Baby	0.210	
kg.	2		Pimiento Rojo	2	
kg.	1		Pimiento Verde	1	
kg.	1.5		Cebolla Paitena	1.5	
kg.	1.5		Cebolla Pera	1.5	
gr.	200		Cebolla Blanca	0.2	
gr.	50		Ajo	0.05	
Atado	1		cilantro	0.08	
Atado	1		Percejo	0.08	
kg.	1		Tomate	1	
kg.	3		Verde	3	
kg.	2		Maduro	2	
kg.	2		Limon Mayor	2	
gr.	500		Limon sutil	0.5	
kg.	3		Mandarina	0.3	
kg.	1		Naranja Americana	1	
gr.	40		Pectina	—	
gr.	300		Huevos	2	
gr.	120		Pasas	0.12	
gr.	20		Vainilla en Rama	0.02	
gr.	120		Mani	0.12	
gr.	30		Jengibre	0.03	
gr.	700		Agua cate	0.7	
gr.	450		lechuga Criolla	0.6	
LT.	2		Leche	2	
gr.	250		Glucosa	—	
kg.	3		Albahaca Fileteada	6.5	
gr.	300		Lautequilla	0.3	
OBSERVACIONES:					
Solicitado por:			Digitado por:		Recibido por:

**BODEGA
USFQ
RECIBIDO**

myInventory		Roberto Valencia
Transfer	USF	9/19/2012 11:44 PM

Transfer : LA1209-00703 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 9/19/2012
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : menu marcus juan andres
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
69032	QUESO MANABA	Kilogram	0.45	0.45	5.88	2.65
83071	PIMIENTO ROJO	Kilogram	2.00	2.00	2.45	4.90
83072	PIMIENTO VERDE	Kilogram	1.00	1.00	1.27	1.27
83026	CEBOLLA BLANCA	Kilogram	0.20	0.20	1.37	0.27
83029	CEBOLLA PAITENA	Kilogram	1.50	1.50	1.57	2.35
83030	CEBOLLA PERLA	Kilogram	1.50	1.50	1.27	1.91
83010	AJO PELADO	Kilogram	0.05	0.05	3.43	0.17
40012	CILANTRO	Kilogram	0.08	0.08	5.88	0.47
40028	PEREJIL LISO	Kilogram	0.08	0.08	3.92	0.31
83085	TOMATE FRESCO	Kilogram	1.00	1.00	1.47	1.47
83073	PLATANO VERDE BARRAGAN	Kilogram	3.00	3.00	0.59	1.76
44053	PLATANO MADURO BARRAGANETE	Kilogram	2.00	2.00	0.49	0.98
44026	LIMON MEYER	Kilogram	2.00	2.00	0.98	1.96
44027	LIMON SUTIL	Kilogram	0.50	0.50	1.27	0.64
44028	MANDARINA	Kilogram	4.95	4.95	1.42	7.03
44041	NARANJA AMERICANA	Kilogram	1.00	1.00	2.74	2.74

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
55001	HUEVOS	Each	2.00	2.00	0.12	0.25
37009	VAINA DE VAINILLA	Kilogram	0.02	0.02	150.00	3.00
36072	MANI S/SAL	Kilogram	0.12	0.12	5.70	0.68
83051	JENGIBRE	Kilogram	0.03	0.03	2.94	0.09
83003	AGUACATE	Kilogram	0.70	0.70	1.96	1.37
58009	LECHUGA CRIOLLA	Kilogram	0.60	0.60	1.29	0.77
57011	LECHE L	Liter	2.00	2.00	0.75	1.50
65002	ALBACORA FILTETE	Kilogram	6.50	6.50	10.50	68.25
57014	MANTEQUILLA S/SAL	Kilogram	0.30	0.30	5.52	1.66
					Total:	108.47

USFQ-U. AUXILIAR FOOD

REQUISICIÓN DE BODEGA

0031304

Depto: Aula
 Sección: René Juan Andrés Illerces

Alimentos Bebida/Cig.
 Suministros Activ. Oper.

	DÍA	MES	AÑO
Fecha pedido:	18	09	2012
Fecha entrega:	20	09	2012

PEDIDO			DESCRIPCIÓN	ENTREGADO	
Unidad	Solicitado	Código		Cantidad	Costo Unitario
gr.	300		choclo Baby	210g.	
kg	4		Pimienta Rojo	4	
kg	2		Pimienta Verde	2	
kg.	3		cebolla Pateña	3	
kg.	3		cebolla Perla	3	
gr.	400		cebolla Blanca	0,4	
gr.	20		Ajo	20g.	
gr	120		cilantro	NO	
gr.	120		Persejil	NO	
kg.	2		tomate	2	
kg	4		Maduro	1 + 33S	+1,5
kg	4		limon Mayer	1+	
gr.	80		limon sutil		
und	20		Mandarina Ambateña *	6 kg.	
kg.	1		Naranja Americana	1 kg	
gr.	150		Huevos	0,850g.	
gr.	120		Pasas *	280g.	
gr.	10		Vainilla en rama	3 ml	
gr.	120		Mani	120g.	
gr.	100		Aguacate	0,300	
gr.	450		Cebolla Criolla	0,75	
Lt.	4		leche	4	
kg.	2		* Albacora *	2 kg.	
gr.	300		Mantequilla	0,4	
kg.	4		* Choclo Costeño	2,15	
Lt.	1/2		Zumo de limon	1	
kg.	1		Arroz pre cocido Gustadina Verde	2,65	
				2,5	

OBSERVACIONES:

BODEGA
USFQ
REC.

Transfer : LA1209-00764 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 20/09/2012
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : juan andres menu marcus
 Status : Booked

el kilo
Acunto *Acunto* *Preco x*
Pedi *no dieron* *und.*

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
36037	CHOCLITOS BABY (BODEGA-DELI)	Kilogram	0,21	0,21	11,62	2,44
83071	PIMIENTO ROJO	Kilogram	4,00	4,00	2,45	9,80
83072	PIMIENTO VERDE	Kilogram	2,00	2,00	1,27	2,55
83026	CEBOLLA BLANCA	Kilogram	0,40	0,40	1,37	0,55
83029	CEBOLLA PAITENA	Kilogram	3,00	3,00	1,57	4,70
83030	CEBOLLA PERLA	Kilogram	3,00	3,00	1,27	3,82
83010	AJO PELADO	Kilogram	0,02	0,02	3,43	0,07
83085	TOMATE FRESCO	Kilogram	2,00	2,00	1,47	2,94
44053	PLATANO MADURO BARRAGANETE	Kilogram	5,85	5,85	0,59	3,44
44026	LIMON MEYER	Kilogram	1,00	1,00	0,98	0,98
44041	NARANJA AMERICANA	Kilogram	1,00	1,00	2,74	2,74
55001	HUEVOS	Each	2,00	2,00	0,12	0,25
37009	VAINA DE VAINILLA	Kilogram	0,01	0,01	150,00	1,80
36072	MANI S/SAL	Kilogram	0,12	0,12	5,70	0,68
83003	AGUACATE	Kilogram	0,30	0,30	1,96	0,59
58009	LECHUGA CRIOLLA	Kilogram	0,75	0,75	0,69	0,51

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
57011	LECHE L	Liter	4,00	4,00	0,75	3,00
57014	MANTEQUILLA S/SAL	Kilogram	0,40	0,40	5,52	2,21
83035	CHOCLO ENTERO TIERNO	Kilogram	2,15	2,15	4,90	10,54
36147	ZUMO DE LIMON	Liter	1,00	1,00	2,11	2,11
7007	ARROZ PRECOCIDO	Kilogram	2,65	2,65	2,64	7,00
83073	PLATANO VERDE BARRAGAN	Kilogram	2,50	2,50	0,59	1,47
Total:						64,19

myInventory		Roberto Valencia
	Transfer	USF 9/19/2012 11:35 PM

Transfer : LA1209-00702 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 9/19/2012
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : menu juan andres marcus
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83071	PIMIENTO ROJO	Kilogram	0.70	0.70	2.45	1.72
83072	PIMIENTO VERDE	Kilogram	0.75	0.75	1.27	0.96
83026	CEBOLLA BLANCA	Kilogram	0.50	0.50	1.37	0.69
44028	MANDARINA	Kilogram	1.55	1.55	1.42	2.20
44026	LIMON MEYER	Kilogram	0.80	0.80	0.98	0.78
Total:						6.34

110
1/2
5/2

USFQ-U. AUXILIAR FOOD
REQUISICIÓN DE BODEGA

35

0031312

Depto: Depto
Sección: Hijos Juan Andrés Illera

Alimentos Bebida/Cig.
Suministros Activ. Oper.

DÍA	MES	AÑO
20	09	2012
Fecha pedido:		
Fecha entrega:	21	09 2012

PEDIDO			DESCRIPCIÓN	ENTREGADO	
Unidad	Solicitado	Código		Cantidad	Costo Unitario
Lt.	1/2		Vinagre de Futas		
und	50		Tarrina de 1 litro		
und.	50		Tapas de 1 litro		
und.	50		Fuadas al vacio		
und	50		Maskin		
und	50		Tarrinas 1/2 litro		
und	50		Tapas de 1/2 litro		
gr.	160		Pasas		
kg.	3		Maduro	3	
kg.	2		Verdo	2	
gr.	600		chuclo Baby	210	
und	1		Cerveza Pilsener	1	
gr.	380		Huevos	4	
gr.	400		Mantequilla	0.4	
gr	150		Queso		
gr.	100		Queso Manabita Criollo		
kg.	1		Mami	0.24	
gr.	450		Agacate	1	
gr	450		Leduga Criolla	0.95	
Lt.	2		Locke	2	
gr	500		Naranja Americana	0.6	
und	1		Pajara Antarrillo Summit (2 HOME PAUSE)	1	
OBSERVACIONES:					

myInventory		
Transfer	usf	Roberto Valencia 23/09/2012 12:46

Transfer : LA1209-00834 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 21/09/2012
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : menu marcus - juan andres
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
44053	PLATANO* MADURO BARRAGANETE	Kilogram	3,00	3,00	0,59	1,76
83073	PLATANO VERDE BARRAGAN	Kilogram	2,00	2,00	0,59	1,18
36037	CHOCLITOS BABY (BODEGA-DELI)	Kilogram	0,21	0,21	11,62	2,44
21002	CERVEZA PILSENER DESECHABLE	Each	1,00	1,00	0,82	0,82
55001	HUEVOS	Each	4,00	4,00	0,12	0,49
57014	MANTEQUILLA S/SAL	Kilogram	0,40	0,40	5,52	2,21
36072	MANI S/SAL	Kilogram	0,24	0,24	5,70	1,37
83003	AGUACATE	Kilogram	1,00	1,00	1,96	1,96
58009	LECHUGA CRIOLLA	Kilogram	0,95	0,95	0,69	0,65
57011	LECHE L	Liter	2,00	2,00	0,75	1,50
44041	NARANJA AMERICANA	Kilogram	0,60	0,60	2,74	1,65
59054	ZHUMIR SECO 40°- 28°	Liter	0,75	0,75	7,84	5,88
Total:						21,91