

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Menú Vietnamita

María Daniela Faini Cruz

Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

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

Quito, 26 de abril de 2020

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Menú Vietnamita

María Daniela Faini

Nombre del profesor, Título académico

**Sebastián Navas, Máster en
Administración Culinaria e Innovación**

Quito, 26 de abril de 2020

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.

Nombres y apellidos: María Daniela Faini Cruz

Código: 00133463

Cédula de identidad: 1717551079

Lugar y fecha: Quito, abril de 2020

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

RESUMEN

La investigación se centra en la perspectiva de un menú regional, enfocado directamente en Vietnam, un país del sureste asiático que refleja su cultura e historia directamente en su gastronomía. Vietnam tiene un pasado de invasiones y de ser colonizado, lo cual cambió la dieta del país y creó una fusión de culturas, la cual se adaptó a la cocina. Por esta razón Vietnam es un país que cuenta con costumbres occidentales, al igual que técnicas e ingredientes fusionados con su propia cultura, dando lugar a una gastronomía diferente a la del resto del mundo.

El menú y la investigación se centran en los platos más icónicos de la gastronomía vietnamita, poder recrearlos y experimentar una cultura a través de su cocina rindiendo honor de esta manera a su gastronomía.

Palabras clave: Regional, Gastronomía, Historia, Productos, Vietnam, Cultura

ABSTRACT

The research concentrates on the perspective of a regional menu focused directly on Vietnam, a country in Southeast Asia in which its culture and history is directly reflected in its gastronomy. Vietnam has a past of invasions and of being colonized which changed the diet of the country and created an internal fusion of cultures which adapted to the kitchen. For this reason, Vietnam is an Asian country that has western customs as well as techniques and ingredients fused with its own culture that give a different gastronomy to that found in the rest of the world. The menu and research focus on the most iconic dishes of Vietnamese cuisine, to be able to recreate them and experience a culture through its cuisine, thus honoring its cuisine.

Key words: Regional, Gastronomy, History, Products, Vietnam, Culture

TABLA DE CONTENIDO

1.Introducción.....	8
2.Desarrollo del Tema.....	9
2.1Marco Teórico.....	9
2.1.1Menú Regional: Menú vietnamita.....	9
2.1.2Descripción región.....	9
2.1.3Historia.....	9
2.1.4Rollos de verano.....	10
2.1.5Bahn mi.....	11
2.1.6PHO.....	12
2.1.7Panacota.....	12
2.2Elaboración del Menú	14
2.2.1 GUI CON: rollos vietnamitas de verano.....	14
2.2.2 Bahn Mi de char siu	15
2.2.3 PHO: sopa tradicional vietnamita aromatica.....	18
2.2.4 Postre: Panacotta de mango.....	20
3.Conclusiones y Comentarios.....	24
3.1 Ventas y food cost.....	25
3.2 Conclusiones.....	26
4.Trabajos Citados.....	27
5.Anexos.....	28
5.1Anexo A: Fotos Menú de Degustación.....	28
5.2Anexo B: Recetas Estándar.....	29
5.3Anexo C: Panel de jueces presentes dentro de la degustación.....	31
5.4Anexo D: Costos.....	32

1.INTRODUCCIÓN

La historia de Vietnam se ve reflejada en su cocina por su fusión de técnicas e ingredientes, que hacen que su gastronomía sea singular e irrepetible. En el menú que yo realicé para el Restaurante Marcus, quería resaltar esta fusión y dar a conocer su historia y cultura a través de la comida. Por esta razón, de entrada, decidí hacer los rollos de verano, una tradición que llegó desde China, pero evolucionó a los ingredientes y cultura vietnamita. Después, escogí el sánduche Bahn Mi, caracterizado por el uso de pan baguette, un producto de la época de la colonización francesa. La sopa Pho, de igual manera se deriva de la colonización francesa, pero con sabores y especias locales que dan un sabor característico. Por último, escogí la panacota, un postre europeo que lleva ingredientes típicos de la zona.

Los platos elegidos no son solo un claro ejemplo de la fusión, también son platos auténticos de Vietnam y son unos de los platos más reconocidos del país. La investigación empieza haciendo un recuento de la ubicación, clima e historia del país, luego se explicará los platos elegidos, así como sus ingredientes principales, el tipo de plato y cuándo consumirlo. Por último, se explicará las recetas y técnicas utilizadas para desarrollar el menú.

2.DESARROLLO DEL TEMA

2.1.Marco Teórico

2.1.1 Menú Regional: Menú vietnamita.

Es un menú regional puesto que se enfoca en recrear platos auténticos vietnamitas para mostrar la cultura culinaria del país, a través de sus variados ingredientes y sabores aromáticos.

Decidí hacer este menú porque la historia y cultura vietnamita me parece muy interesante; es un país que sufrió invasiones y ocupaciones, distintas culturas, además, culturas han pasado por este país, por lo que se puede decir que es un lugar único gastronómicamente hablando. Es un país Por su historia, es un país donde hay influencia china, francesa, estadounidense y nativa, razón por la se usan distintos productos importados, como baguettes y helado. El menú quiere rendir honor a la cocina vietnamita y explorar su cultura, eligiendo platos insignias dentro de la cultura.

2.1.2 Descripción región.

Vietnam está ubicado en el sureste asiático, es un territorio peninsular de aproximadamente 331 210 km². Tiene una población de 97,095,584 personas, por lo que es altamente poblado. (meter, 2020). El clima varía dependiendo de la región. El norte se diferencia del resto del país. Vietnam está ubicado tanto en clima tropical como templado y está influenciado por los monzones. En el sur y centro tienen dos estaciones: la fría/ seca y la cálida/ húmeda. Por otra parte, el norte está compuesto de cuatro estaciones. (TRAVEL, s.f.)

2.1.3 Historia.

Vietnam inició su gastronomía con la cosecha de uno de sus productos más importantes: el arroz. En el segundo siglo antes de Cristo, esta área se volvió una provincia

china, por lo que muchas de las técnicas gastronómicas y sabores de China se incorporaron a esta cultura. Un claro ejemplo de esto son los fideos, los cuales son originarios de China y al trasladarse a Vietnam, se fabricaron de arroz. En el año 939, los vietnamitas tuvieron su primera independencia y estuvieron bajo el mando de Ngo Quyen. (Joseph Buttinger, 2020).

Durante el periodo de su primera independencia sufrieron varios intentos de ocupación de China y conflictos con otros países aledaños. En 1515, tuvieron su primer encuentro con los portugueses, quienes hicieron un puerto portugués en la ciudad de Faifo (en la modernidad HOI AN). En 1862, los franceses conquistaron Vietnam e impusieron su colonia, la cual transformó el Gobierno y fusionó ambas culturas. Durante este periodo, la fusión gastronómica dentro del país se dio entre ambas culturas, por lo que platos icónicos como la sopa Pho, combinan la manera francesa de hacer caldos con los sabores e ingredientes vietnamitas. De igual manera, el café, las crepes vietnamitas y el pan baguette dentro de su dieta. (Headley, s.f.)

En 1946, el país se separó en dos, por el movimiento comunista en el norte y la colonia francesa en el sur. Del 1954 al 1965, EEUU estuvo involucrado en la guerra de Vietnam, por lo que introdujeron nuevos productos como los helados. La historia de Vietnam hace que el país sea una mezcla de culturas, la cual se ve reflejada en su gastronomía. (Joseph Buttinger, 2020)

2.1.4 Rollos de verano.

Historia.

La influencia china se ve presente en estos rollos puesto que estos fueron el resultado de estas influencias. Estos rollos fueron adaptados a la cultura y productos vietnamitas por lo que se elaboran con vegetales y hierbas típicas de Vietnam y utilizan el arroz en vez de la

masa de los rollos primavera chinos. Son una versión mas saludable y fresca del plato que se importó de China. (Atlast, 2010)

Ingrediente principal.

El ingrediente principal de este plato como el de la mayoría de los platos vietnamitas es el arroz. Este contiene papel de arroz y fideos de arroz conocidos como vermicelli. El arroz es uno de los productos más importantes en Vietnam, inclusive hay templos dedicados al mismo (lore, 2016).

Dónde y cuándo se consumen.

Se consumen como aperitivo

2.1.5 Bahn mi.

Historia.

La historia del Bahn Mi está ligada con la historia colonial del país, puesto que los franceses importaban harina de trigo, sin embargo, no fue hasta la Guerra Mundial que los habitantes tuvieron acceso a la misma pues antes era muy cara. Sin embargo, durante este periodo el baguette y la comida francesa se consumía sin alteraciones. Cuando empezó el proceso de descolonización en 1954, los vietnamitas fueron libres de adaptar el baguette y los productos franceses a su cocina y ahí nació el Bahn Mi. Se dice que nació en la ciudad de Saigón y se convirtió en una comida de conveniencia fácil y portátil. (PIke, 2018)

Ingrediente principal.

El ingrediente principal del Bahn Mi es el baguette, el cual hace a este icónico plato de la fusión vietnamita francesa, pero además de esto, están sus mayonesas y las características verduras encurtidas con las que va acompañado.

Dónde y cuándo se consumen.

Se consumen como comida de calle y se los come a cualquier momento del día.

2.1.6 PHO.***Historia.***

La sopa Pho es uno de los platos más reconocidos e importantes de la cocina vietnamita. Se dice que nació a mediados de 1800 en la región norte de Vietnam y es una fusión de especies locales con gastronomía francesa y china. De hecho, se dice que nace como una versión local del plato francés pot au feu. En 1954, este plato se popularizó en la región del sur en donde se aumentaron más ingredientes como la albahaca. Este es el Pho que se conoce actualmente o es más popular. (Fever, 2014)

Ingrediente principal.

El ingrediente principal es el caldo en donde se puede observar claramente la mezcla francesa y vietnamita puesto que se elabora como un caldo clásico francés de res, pero para tener un caldo aromatizado, se adiciona jengibre, pimienta, anís y canela y se lo termina con salsa de pescado. Además, al igual que la mayoría de platos vietnamitas, lleva arroz.

Dónde y cuándo se consume.

Se lo consume como parte de la dieta regular y usualmente es consumido como un desayuno.

2.1.7 Panacota.***Historia.***

La panacota fue de igual manera traída por los franceses a Vietnam, y fue adaptada a los sabores tropicales de los vietnamitas, al elaborarla con maracuyá. (weins, s.f.)

Ingrediente Principal.

Como toda Panacota su ingrediente principal es la crema de leche y la gelatina. Sin embargo, en vietnam se distingue por el uso de frutas exóticas como mango o maracuyá para su elaboración.

Dónde y cuándo se consume.

Se lo consume principalmente como postre

2.2 Elaboración del Menú

2.2.1 GUI CON: rollos vietnamitas de verano.

Ingredientes:

Los rollos

- 12 unidades Camarones pelados y desvenados
- 40g Mantequilla
- 30g Jengibre
- Al gusto Sal y pimienta
- 100g Fideos de arroz
- 100g Pepino
- 10g Menta
- 10g Cilantro
- 40g Lechuga crespa
- 10g Albahaca

- 4 unidades Papel de arroz

La salsa.

- 15ml Salsa de Soya
- 15ml Vinagre de Arroz
- 15ml Aceite de Girasol
- 13g Azúcar
- 5g Ajo
- 26g Pasta de maní
- 15g Maní

Preparación.

1. Sazonar los camarones con sal y pimienta, pelar el jengibre y en un sartén calentar la mantequilla, agregar el jengibre y una vez caliente agregar los camarones por 1 ½ en cada lado hasta que se cocinen. Sacar del fuego remover el jengibre y dejar enfriar.
2. Hervir agua en una olla con bastante sal, una vez hirviendo agregar los fideos de arroz, sacar del fuego y tapar la olla dejar reposar tapados por 6 min y después enjugar con agua fría.
3. Pelar y sacar las pepas del pepino y cortar en julianas, ponerlas en un tazón con agua y reservar.
4. Sacar las hojas de la menta, el cilantro y la albahaca. Mezclar todas en un tazón y reservar.
5. Cortar la lechuga cressa en chifonade y reservar en un tazón.

6. Para la salsa, se debe calentar el aceite y agregar el ajo entero para infusionar, una vez infusionado dejar reposar sacando los ajos.
7. En un tazón, agregar la salsa de soya, el vinagre de arroz, azúcar y pasta de maní. Mezclar hasta emulsionar y agregar poco a poco el aceite mientras se mezcla para mantener la emulsión.
8. Picar maní de forma gruesa, poner la salsa en un tazón de servir. Agregar el maní encima como decoración y reservar.
9. Para armar los rollos se toma una de las hojas de papel de arroz y en un plato de su mismo diámetro que contenga agua, sumergir la hoja por 10 segundos para hidratarla y que esta se ablande y se vuelva flexible.
10. Transferir la hoja a otro plato seco y del mismo diámetro, teniendo todos los tazones de la preparación cerca. Empezar poniendo los 3 camarones en fila en la hoja de arroz, ubicarlos en el centro 1/3 bajo la línea del medio mas cercana a ti. Seguir con el fideo de arroz, luego la lechuga, agregar el pepino y finalmente las hojas de cilantro, menta y albaca.
11. Para armar los rollos primero coger la parte papel mas cercana a ti y ponerla sobre el relleno hasta tocar el otro lado del papel. Una vez hecho ese dobléz, doblar los lados y enrollar asegurándote de apretar el rollo.
12. Repetir el proceso con los otros tres rollos faltantes y servirlos con la salsa de maní.

2.2.2 Bahn Mi de char siu: sánduche tradicional vietnamita relleno de cerdo.

Ingredientes.

Char sui:

- 400 g cerdo Tecla
- 1g 5 especias
- 45g miel de abeja
- 34g salsa Hoisin
- 30ml salsa de Soya
- 30ml vinagre de Arroz
- 15ml aceite de Girasol
- 5g ajo

Encurtido.

- 300g zanahoria
- 350g daykon
- 118ml vinagre de arroz
- 55g azúcar
- 59 ml agua

Mayonesa de cilantro.

- 80g mayonesa
- 2g cilantro
- 25ml limón Meyer
- 1g sal

Mayonesa de sirracha.

- 55g mayonesa
- 35g sirracha

Preparación.

1. Para marinar el cerdo, se agregan todos los líquidos en un tazón y se agrega el ajo entero y aplastado, al igual se debe agregar las 5 especies. Mezclar y sumergir al chanco en la marinada. En una funda al vacío, meter el cerdo con la marinada y empacar. Marinar en refrigeración por un mínimo de 5 horas (mejor si es desde el día anterior).
2. Para hacer el encurtido, pelar la zanahoria y el daikon y después cortarlos en julianas, una vez cortados en julianas se los mezcla sobre un cernidor y se agrega abundante sal, se les aplasta con la mano y dejar reposar 10 min. Después se los enjuaga y se deja secar. Por último, en un frasco limpio de vidrio se meten los vegetales y en un tazón aparte se agrega el vinagre de arroz, el azúcar y el agua. Mezclar hasta que el azúcar se disuelva y poner el líquido sobre los vegetales. Esperar un mínimo de 3 horas para que estén listos. Este encurtido dura hasta un mes en refrigeración.
3. Para cocinar el cerdo se lo hace en cocina al vacío utilizando un termo circulador, se lo cocina a 65 grados por 12 horas.
4. Para la mayonesa de cilantro en un tazón se pone la mayonesa, limón, cilantro y sal. Se turbea con el mixer de inmersión hasta que quede liso y tenga el sabor deseado.
5. En un tazón mezclar la mayonesa y la sirracha hasta incorporarse.

6. Una vez cocido el cerdo en suisvide, se lo saca y se lo pone en una tabla. Sacar los ajos y reservar la marinada en un tazón. Al cerdo se le corta la piel y un poco del exceso de grasa, esto se descarta. Al resto del cerdo se lo corta en pedazos pequeños y finos.
7. En un sartén se pone el cerdo con la marinada y se deja reducir hasta que este se espese y se caramelize.
8. Sacar hojas de cilantro y partir los mini baguets en la mitad sin llegar hasta el final del pan.
9. Para armar el sandwich, coger los panes y poner en ambos lados la mayonesa de cilantro agregar el cerdo y encima los vegetales encurtidos. Encima de esto poner el cilantro y servir acompañado de la salsa de sirracha. Se sirven dos mini sánduches por persona.

2.2.3 PHO: sopa tradicional vietnamita aromática.

Ingredientes.

Caldo.

- 1000g hueso de res
- 500g cebolla perla
- 120g jengibre
- 2g anís
- 25g ajo entero
- 10g canela en rama
- 8g pimienta negra entera

- 5l agua
- 30 ml salsa de pescado
- 25 g salsa Hoisin
- 20g sal

Montaje.

- 100g fideo de arroz
- 400g res bife chorizo
- 20g albahaca fresca
- 40 g limón Meyer
- 20g jalapeño verde
- 70g Brotes de soya
- 10g cilantro

Preparación.

1. Para el caldo, tostar los huesos y los vegetales en el horno. Agregarlos a una olla grande con agua y cocinarlos por un mínimo de 8 horas hasta 12 horas. Tostar las especias y en una malla se los agregan al caldo por 10 min para infundir
2. Para la carne, se le saca la grasa y se la limpia se la corta en 2 trozos grandes y estos se envuelven en papel film para crear un rollo y meter al congelador por una noche. Usando la laminadora eléctrica o mandolina laminar la carne finamente.

3. Una vez listo el caldo sacarlo del fuego y cernir una vez cernido agregar la salsa hoisin, salsa de pescado y sal hasta que este sazonado al gusto.
4. En una olla hervir agua con sal, una vez hirviendo agregar los fideos de arroz y sacar del fuego, tapar y dejar hidratar por 10 minutos.
5. Cotar los jalapeños en rodajas, cortar los limones en cuartos y sacar las pepas, lavar y secar los brotes de soya y sacar del tallo las hojas de albahaca y cilantro.
6. Para emplatar la sopa asegúrate de que el caldo este hirviendo, en los platos agregar la carne, encima poner los fideos calientes agregar los brotes de soya, la albahaca y el cilantro. Servir el caldo hirviendo sobre esta y acompañar con limón y los jalapeños.

2.2.4 Postre: Panacotta de mango, con bizcocho de coco helado de mandarina y crumble de jengibre

Ingredientes.

Helado de mandarina.

- 3000 g mandarina
- 200g glucosa
- 300g dextrosa monohidratada
- 140g azúcar
- 10g estabilizante sorbete

Panacota de mango.

- 600g Mango
- 14g colapez
- 50g azucar
- 240ml crema de leche

Bizcocho de coco.

- 225g claras
- 125g azúcar
- 110g azúcar impalpable
- 110g coco rallado
- 50g harina
- 75g claras
- 25g crema de leche

Crumble de harina de arroz y jengibre.

- 75g harina arroz
- 75g mantequilla s/sal
- 45g avena
- 5g jengibre polvo
- 45g almendra molida nacional
- 75g azúcar

Coulis de frambuesa.

- 50g pulpa frambuesa
- 50g azúcar

Decoración.

- 100g kiwi
- 50g frambuesas
- Flores comestibles

Preparación.

1. Para el helado se debe exprimir la mandarina, una vez exprimida se pone en una olla con todo el resto de los ingredientes a excepción del estabilizante. Poner la olla en la cocina y esperar a que hierva mientras se bate constantemente para quitar cualquier grumo. Cuando esté hirviendo, agregar en forma de lluvia el estabilizante mientras se bate para asegurarte de no tener grumos. Quitar del fuego, dejar enfriar y guardar en la refrigeradora por 24 horas.
2. Después de haber reposado, se debe meter en la máquina de helado hasta que tenga la textura deseada. Se guarda en un recipiente y se mete en el congelador.
3. Para la panacota de mango, el primer paso es pelar y picar el mango, ponerlo en un recipiente alto y con el mixer de inmersión turbearlo y tener una papilla lisa. Pasar la misma por un cernidor.
4. En una olla mezclar la crema de leche el mango y azúcar. Combinar y llevar al fuego hasta que hierva.

5. Mientras esta hierva, coger la colapez y ponerlo en agua fría para hidratar. Cuando hirvió la mezcla sacar del fuego, mezclar y esperar unos minutos. Agregar la colapez hidratada mientras la mezcla siga caliente y mezclar bien para que se disuelva.
6. Agregar a los moldes y llevar a congelación. Una vez congelados, desmoldar y guardarlos en la congeladora. Sacar 30 minutos antes de servir y ponerlos en los platos donde se va servir para que se descongele.
7. Para el bizcocho de coco, pesar todos los ingredientes por separado una vez listos. Tamizar junto la harina y el azúcar impalpable y agregar el coco picado.
8. Hacer un merengue con las claras y el azúcar estilo francés.
9. Agregar a los secos la crema y el segundo peso de claras, mezclar.
10. Agregar la mezcla e incorporar de forma envolvente. En una lata con papel de encerado agregar la mezcla y cocinar por 12 minutos a 220 grados centígrados.
11. Una vez listo dejar enfriar y desmoldar. Cortar en cubos medianos.
12. Para el crumble, en la batidora de mesa con la pieza de escudo poner la mantequilla y agregar los polvos, mezclar a poder medio hasta tener textura de arena. Poner en una lata con papel cera y meter al horno a 200 grados por 10 a 15 minutos o hasta que este dorado y crocante.
13. Para el coulis, en una olla poner todos los ingredientes y hervir por un rato mezclando constantemente hasta tener la textura deseada. Enfriar, poner en un salsero y refrigerar.

14. Para la decoración se debe escoger dos frambuesas por plato, el kiwi se lo debe pelar y cortar con el corta pastas y después laminar en piezas de mismo grosor. Se debe sacar los pétalos de la flor comestible que se va a usar y dejar listo.
15. Para emplatar 20 minutos antes de servir, se agrega el coulis en forma de triángulo. Se colocan las panacotas y se deja en temperatura ambiente.
16. Cuando ya se debe servir, poner el crumble al centro, el bizcocho se coloca formando un cuadrado con las panacotas y poner las frambuesas y kiwis alado de la panacota. Colocar los pétalos sobre las frutas y el quenell de helado sobre el crumble. Servir.

3. CONCLUSIONES Y COMENTARIOS

3.1 Ventas y food cost

Durante la semana que el menú estuvo a la venta, se vendieron 64 menús completos a costo normal y 4 menús a precio especial. La diferencia entre mi food cost teórico y mi food cost real fue de 1.52%. Mi food cost real termino siendo de 31%, esto ya restando el valor de la degustación, la cual no debía entrar dentro del ratio de food cost. Si el cálculo se hubiera realizado sin restar el costo de la degustación mi food cost real seria del 34%, esto se daría más que nada por los 7 menús completos que se sirvieron para la misma y los cuales no generaron ganancia.

La variación se dio por muchas razones comenzando por que al tener solo una semana para vender los productos es muy complicado manejar la cantidad al igual que la demanda. La demanda del menú varía dependiendo del día de la semana por ejemplo el martes vendí 5 menús mientras que el jueves 25. Otra razón por la que no puede existir más control es que se debe hacer la requisición dos a tres días antes por lo que se debe tratar de hacer una proyección de cuanto vender y hacer una nueva requisición el miércoles. Por esta razón se obtuvo un excedente de producción y el último día de menú tuve que dar de baja 12 porciones de mini panacota, 8 porciones de rollos, 600 gramos de carne para sopa y 1 kilo de carne de cerdo, ya que al terminar la semana me sobró este misan place.

Otra razón por la que el food cost se ve elevado, es porque tuve que dar de baja una porción de sánduches por una comanda equivocada. De igual manera, 6 sopas se dieron de baja pues al cambiar de las jarras de metal a las de cerámica, no tomé en cuenta que se enfrían más rápido. Causando que el cliente devuelva las sopas y se tenga que preparar unas nuevas. La vida útil de

los panes también afecto el food cost puesto que estos tienen una corta durabilidad y se dan de baja un día después de su elaboración.

3.2 Conclusiones

El proyecto fue muy interesante puesto que, para crear y presentar tu idea al jurado ya debías tener una investigación previa de los platos y en mi caso del país del cual se iba a trabajar. Además, se debe investigar las técnicas usadas, los productos y cómo crear un plato auténtico de la región. Otra cosa que me pareció muy válida es mantener la autenticidad, pero al mismo tiempo adaptarte al mercado en el que hay que sacar el menú a la venta. Esto me pareció muy interesante porque, aunque en mi degustación yo primero presenté un postre muy típico (mochis rellenos de pasta de frejol mung, cocidos en almíbar de jengibre y leche de coco), este no tuvo buena aceptación por su textura. Por esta razón cambié el postre a uno más europeo que se encuentra en Vietnam. Concluí que este se adaptaba mucho mejor al restaurante y a los clientes.

Esta experiencia te enseña cómo crear platos, ver los costos, la aceptación al mercado y cómo manejarte tanto en organización como en planificación. Por esta razón te da una idea completa de cómo manejarte en la cocina cuando tú eres responsable de todo lo que engloba tener el menú. Es una experiencia que nos permite como estudiantes, tener una percepción del mundo laboral real y las responsabilidades que vienen en el mismo.

4. TRABAJOS CITADOS

Atlast, t. (2010). taste atlas. Retrieved from guicon: <https://www.tasteatlas.com/goi-cuon/comments>

Fever, P. (2014). Pho fever. Retrieved from the origins of pho <http://www.phofever.com/facts.php>

Headley, M. (n.d.). city pass guide. Retrieved from UNDERSTANDING VIETNAM'S HISTORY THROUGH FOOD: <https://www.citypassguide.com/blog/understanding-vietnams-history-through-food>

Joseph Buttinger, G. C. (2020, feb 19). Enciclopedia britanica. Retrieved from vietnam: <https://www.britannica.com/place/Vietnam>

lore. (2016). aqua expeditions. Retrieved from Rice: Vietnam and Cambodia's Sacred Ingredient: <https://www.aquaexpeditions.com/blog/people/rice-vietnam-and-cambodias-sacred-ingredient/>

meter, W. o. (2020). worldometer. Retrieved from vietnam population: <https://www.worldometers.info/world-population/vietnam-population/>

PHO. (n.d.). Retrieved from <http://www.phofever.com/facts.php>

Pike, M. (2018, jan 2). the culture trip. Retrieved from <https://theculturetrip.com/asia/vietnam/articles/the-curious-history-of-vietnams-banh-mi-sandwich/>: <https://theculturetrip.com/asia/vietnam/articles/the-curious-history-of-vietnams-banh-mi-sandwich/>

TRAVEL, D. (n.d.). DISCOVER A DIFERENT SOUTH ASIA. Retrieved from Vietnam Climate: <https://dnqtravel.com/vietnam/vietnam-facts/vietnam-climate.html>

weins, m. (n.d.). Retrieved from Vietnamese Desserts in Saigon – Almond Panna Cotta Jelly: <https://migrationology.com/vietnamese-desserts-saigon/>

5. ANEXOS

5.1 ANEXO A: FOTOS OFICIALES DE LA DESGUSTACIÓN DEL MENÚ



5.2 ANEXO B: RECETAS ESTÁNDAR

RECETA:		Menú Vietnamita		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramo	0.100	Rollos de Verano	\$ 6.20	\$ 0.62
Litro	0.110	Bahnmi	\$ 13.53	\$ 1.49
Kilogramo	0.600	Pho	\$ 5.60	\$ 3.36
Kilogramo	0.12	postre	\$ 4.53	\$ 0.54
Kilogramo	0.065	Café Vietnamita	\$ 1.78	\$ 0.12
			Costo Total	\$ 6.01
			Precio de venta	\$ 20.49
			Precio de venta con impuestos	\$ 25.00
			Food Cost	29.35%

RECETA:		Rollos de Verano		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	\$ 0.10
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
				NÚMERO DE PORCIONES	1.3
Kilogramo	0.015	Hoja de Arroz Hidratada	\$ 20.40	\$ 0.31	
Kilogramo	0.020	Fideos de Arroz Cocinados	\$ 3.33	\$ 0.07	
Kilogramo	0.004	Lechuga Cortada	\$ 3.45	\$ 0.01	
Kilogramo	0.001	Hojas de Albahaca	\$ 8.57	\$ 0.01	
Kilogramo	0.001	Hojas de Menta	\$ 4.29	\$ 0.00	
Kilogramo	0.010	Julianas de Pepino	\$ 1.50	\$ 0.02	
Kilogramo	0.030	Camarones cocinados	\$ 4.41	\$ 0.13	
Kilogramo	0.050	Salsa de Maní	\$ 5.18	\$ 0.26	
Cantidad Total	0.130		Costo Total	\$ 0.81	
Rendimiento	0.130				
Merma (%-cant)	0.00%		Costo por kilogramo	\$ 6.20	
			Costo por porción	\$ 0.62	

RECETA:		Bahnmi		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0.110
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
				NÚMERO DE PORCIONES	\$ 1.000
unidad	2.000	Pan baguete de 30 g	\$ 0.02	\$ 0.04	
Kilogramo	0.020	Mayonesa de Cilantro	\$ 3.50	\$ 0.07	
Kilogramo	0.020	Mayonesa de Serracha	\$ 13.67	\$ 0.27	
Kilogramo	0.001	Cilantro	\$ 3.26	\$ 0.00	
Kilogramo	0.015	Zanahoria y daykon encurtidos	\$ 3.31	\$ 0.05	
Litro	0.050	Pork Belly	\$ 21.03	\$ 1.05	
Cantidad Total	0.110		Costo Total	\$ 1.49	
Rendimiento	0.110				
Merma (%-cant)	0.00%		Costo por kilogramo	\$ 13.53	
			Costo por porción	\$ 1.49	

<i>RECETA:</i>	Sopa Pho		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0.600
			NÚMERO DE PORCIONES	1.00
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Litro	0.370	Pho caldo terminado	\$ 1.38	\$ 0.51
Kilogramo	0.070	Carne cortada	\$ 30.25	\$ 2.12
Kilogramo	0.002	Hojas de Albahaca	\$ 8.57	\$ 0.02
Kilogramo	0.010	Limón para sopa	\$ 0.90	\$ 0.01
Kilogramo	0.003	Jalapeños en rodaja	\$ 5.13	\$ 0.02
Kilogramo	0.150	Fideos de Arroz Cocinado	\$ 2.93	\$ 0.44
Kilogramo	0.015	Brotos de Soya	\$ 16.67	\$ 0.25
	0.001	Cilantro	\$ 3.26	\$ 0.00
Cantidad Total	0.600		Costo Total	\$ 3.36
Rendimiento	0.600			
Merma (%-cant)	0.00%		Costo por kilogramo	\$ 5.60
			Costo por porción	\$ 3.36

<i>RECETA:</i>	postre		PORCIÓN	0.120
			PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramo	0.024	Panacotta de mango	\$ 6.54	\$ 0.16
Kilogramo	0.030	Crumble de harina de arroz	\$ 2.27	\$ 0.07
Kilogramo	0.005	kiwi	\$ 6.60	\$ 0.03
Kilogramo	0.012	FRAMBUESA	\$ 13.00	\$ 0.16
Kilogramo	0.050	Helado de mandarina	\$ 2.60	\$ 0.13
Kilogramo				\$ -
Cantidad Total	0.120		Costo Total	\$ 0.54
Rendimiento	0.120			
Merma (%-cant)	0.00%		Costo por kilogramo	\$ 4.53
			Costo por porción	\$ 0.54

5.3 ANEXO C: PANEL DE JUECES PRESENTES DENTRO DE LA DEGUSTACIÓN

1. Mario Jiménez
2. Damián Ramia
3. Esteban Tapia
4. Doménica Bucheli
5. Sebastián Navas
6. Omar montero

5.3ANEXO D: COSTOS

requi degu	transfers in req	transfer in puntos	transfer out	ventas totales	Food cost real	diferencia en porcentaje
118.82	\$ 374.72	\$ 14.87	\$ 37.02	1390.52	34%	4.55%
	food cost - desgustacion					
inicial	transfers in req	transfer in puntos	transfer out	ventas totales	Food cost real	
\$ 76.72	\$ 374.72	\$ 14.87	\$ 37.02	1390.52	31%	1.52%