

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Proyecto Restaurante Marcus Apicius

Menú Internacional: Skog y Meri, Sabores de Temporada.

Martina Adela Miño Pérez

Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título de
Licenciada en Administración de Alimentos y Bebidas y Arte Culinario

Quito, Diciembre 2012

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

HOJA DE APROBACIÓN DE TESIS

Proyecto Estudiantil
“Menú Internacional presentado a la venta en el Restaurante Marcus Apicius”

Autor
Martina Adela Miño Pérez
23267

Mauricio Cepeda
Decano del colegio de
Hospitalidad y Arte Culinario

Claudio Ianotti
Coordinador de Arte Culinario

Mario Jiménez
Director de Tesis

©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: Martina Adela Miño Pérez
C. I.: 1712320835
Fecha: Diciembre 2012

Dedicatoria

A mi mamá Trinidad Pérez,
la mujer más sabia y cálida,
que me ha ofrecido siempre su apoyo incondicional,
y a toda mi familia por su cariño.

Agradecimientos

Mis sinceros agradecimientos a Claudio Ianotti y David Harrington,
las personas más influyentes durante mi carrera
y que definitivamente marcarán mi futuro.

Muchas gracias por su apoyo, sus enseñanzas y su amistad.

RESUMEN

El propósito de este trabajo de tesis es poder transmitir un poco de la magia de la comida escandinava, como se manejan sus productos sus técnicas, y en sí todo su proceso creativo. La cocina escandinava es una mezcla de muchas influencias, como son la cocina francesa y la cocina de Laponia, sin embargo todos los países de esta región ofrecen sabores auténticos y originales. La frescura, naturalidad y exquisitez, es un característica propia de la cocina escandinava, ya que esta se encarga de preservar los sabores de los ingredientes y optimizarlos de la mejor manera posible. La cocina escandinava se encuentra en crecimiento constante y en mi opinión el resto de gastronomía mundial tiene mucho que aprender de esta pequeña región del norte de Europa,

ABSTRACT

The purpose of this study is to transmit a piece of the great magic of Scandinavian cuisine, how are ingredients used, and how techniques are applied. The purpose itself is to transmit all the creative process made to create amazing and exotic dishes. The Scandinavian cuisine is a blend of a variety of influences, as they are the French cuisine and the cuisine from Lapland, presenting still authenticity and originality though all their flavors. The fresh, natural, and exquisite flavors predominate in Scandinavian Cuisine due to the fact that the ingredients are not transformed, but optimized, offering the best flavor as possible. The Scandinavian cuisine finds itself in a constant growth influencing other types of cuisine in a very deep way. In my opinion the richness of Scandinavian Cuisine has a lot to offer to the universal cuisine, exquisite secrets from this small Nordic region in Europe.

Contenido

©Derechos de autor.....	iii
Dedicatoria	iv
Agradecimientos.....	v
RESUMEN.....	vi
ABSTRACT	vii
RESUMEN EJECUTIVO	1
BASE CONCEPTUAL E INVESTIGATIVA	2
-La gastronomía escandinava y su filosofía-.....	2
SKOG Y MERI:.....	5
SABORES DE LOS BOSQUES Y MARES ESCANDINAVOS	5
RESUMEN DE LOS PLATOS.....	5
Primera Entrada:.....	5
Segunda Entrada:.....	5
Plato Fuerte:	6
Postre:.....	6
Contexto Histórico y Cultural de los Ingredientes y Técnicas Aplicadas.....	7
Inspiraciones y Referencias Gastronómicas.....	10
MARIDAJE	13
ANEXO # 1.....	15
ANEXO # 2.....	16
COSTOS TEÓRICOS:.....	16
COSTO REQUISICIONES.....	17
COSTO REAL:.....	18
PRIMERA ENTRADA	19
SEGUNDA ENTRADA	20
PLATO FUERTE	21
POSTRE.....	22
Recursos Gastronómicos:	23
1.Utensilios de cocina.....	23

2. Instalaciones del restaurante.	24
3. Menaje y platos.	24
CONCLUSIONES:	25
REFERENCIAS:	27

RESUMEN EJECUTIVO

El presente informe pretende presentar el menú realizado por Martina Miño como trabajo final de la carrera de Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas. El día 30 de Mayo del 2012 tomó a cabo la degustación del menú escandinavo *Skog y Meri : Sabores de los bosques y mares escandinavos*, frente al panel conformado por Homero Miño, David Harrington, Omar Monteros y Mario Jimenez. Los resultados de la degustación fueron buenos en general. Las recomendaciones incluyeron agregar un sabor más plano en el plato fuerte y reducir las porciones de la segunda entrada.

Posteriormente durante la semana del 4 de Junio al 11 de Junio del 2012 el menú salió a la venta. Los resultados fueron positivos y demuestran la rentabilidad del menú. Se vendieron 102 menús a \$19,50 cada uno. Basando los resultados en las requisiciones realizadas el costo real fue de \$6,96 mientras que el costo teórico basado en las recetas standard fue de \$6.30. El ingreso por ventas fue de \$ 2044.8. El Food Cost resultó en un 34.9% debido al costo de algunos productos como las vieiras, el salmón y el cerdo. Todos los procesos y resultados se profundizarán más adelante

BASE CONCEPTUAL E INVESTIGATIVA

-La gastronomía escandinava y su filosofía-

El concepto principal del menú consistía en descubrir la gastronomía escandinava y su filosofía. El objetivo principal propuesto fue explorar los productos, técnicas y preparaciones culinarias de los países nórdicos con la meta de analizar sus inspiraciones, sus tendencias y su contraste entre tradición y vanguardia. La cocina escandinava cree fuertemente en el respeto hacia los ingredientes. La cocina para sus habitantes no se trata de “transformar” pero de “optimizar” las propiedades naturales de los alimentos que se utilizan. Este respeto al alimento se debe a su cercanía y amor a la naturaleza. Tanto para los cocineros como para el resto de gente los bosques y los mares juegan un papel fundamental en su vida. Esta filosofía se transmite en la manera como cocinan tanto en Dinamarca, Suecia, Noruega, como Finlandia pues su objetivo no es únicamente que el plato sea delicioso, pero que refleje su mayor influencia, lo natural.

Durante mucho tiempo la cocina nórdica fue subestimada en cierto modo pues era una cocina simple que no cambiaba drásticamente al producto. Pero al verdad es que el estilo gastronómico de los escandinavos contiene una profundidad de análisis aplicada de maneras muy creativas a cada plato y preparación. Esta es una cocina inteligente y sabia, que no discrimina sus tradiciones culinarias ni las transforma, simplemente las estiliza en algo que se ve y se saborea tan elegantemente que se pensaría que se utilizaron técnicas realmente complicadas para lograrlo. Existen diferentes factores que han afectado durante el principio de los tiempos a la cocina nórdica. Las estaciones del año en Escandinavia guían las recetas de temporada de los cocineros y los retan a utilizar únicamente los productos que tienen a

disposición logrando resultados muy interesantes y creativos. Para ellos el cambio de las estaciones refleja una nueva oportunidad para aprovechar al máximo los productos de temporada. Los ingredientes son muy apreciados durante cada temporada por el simple hecho de que no están a su disposición los 12 meses del año.

Otro factor muy importante que afecta la cocina escandinava se relaciona con el clima. El hecho de que los largos inviernos no permitan a la gente salir de sus casas significa que la gente permanece mucho tiempo más en los establecimientos, esto promueve la productividad de los restaurantes y su actividad incrementa. El frío de muchas maneras influye también en la actitud de trabajo de los cocineros. El perfeccionismo, la nitidez de las técnicas, el buen uso del producto y la investigación son algunas de las cualidades que los cocineros escandinavos adquieren gracias a su entorno. El reconocimiento y el aprecio hacia la cocina escandinava en la actualidad es notable. Lo podemos observar a través del incremento de restaurantes con estrellas Michelin como son Demo y Chez Dominique en Helsinki, Mat Salen y Frantzen/Lindberg en Estocolmo, Maaemo en Oslo, el cual fue el primer restaurante en Escandinavia en ser galardonado con dos estrellas, y por supuesto en Dinamarca tenemos a Noma el cual fue galardonado como el mejor restaurante según la Guía Blanca del 2011.

Sorpresivamente muchos de los ganadores del prestigioso concurso culinario Bocuse d'Or son escandinavos tal como el sueco Mathias Dahlgren(1997), el noruego Geir Skeie (2009), y el danés Rasmus Kofoed(2011). Escandinavia ha demostrado a través de su éxito, la importancia que tiene el tener principios y tradiciones fuertes y desarrolladas, el tener una gran capacidad de innovación y la importancia de la investigación para desarrollar la creatividad. La cocina nórdica es puramente impulsada por una filosofía muy fuerte. Para René Redzepi, el actual chef galardonado como el mejor del mundo, según la revista

Restaurant, la esencia de la cocina nórdica radica en utilizar productos únicamente encontrados en la región escandinava aprovechando los productos de temporada, y desarrollando constantemente las técnicas ya existentes. Escandinavia ha demostrado que la cocina moderna y de vanguardia no radica en químicos o en transformaciones, pero en la sabiduría y el conocimiento profundo de los productos que se utilizan.

REFERENCIAS:

Välimäki, Hans, Sami Repo, and Mikko Takala. *Chez Dominique*. Helsingissä: Otava, 2004. Print.

Redzepi, René, and Ditte Isager. *Noma: Time and Place in Nordic Cuisine*. New York: Phaidon, 2010. Print.

"Home." *Home*. N.p., n.d. Web. 17 June 2012. <<http://scandinaviancooking.com/>>.

SKOG Y MERI:

SABORES DE LOS BOSQUES Y MARES ESCANDINAVOS

RESUMEN DE LOS PLATOS

Primera Entrada:

Ensalada fresca de vieiras con papas confitadas, semillas de ajonjolí y girasol tostadas, vinagreta cremosa de eneldo, flores de cebollín y crutones de pan negro.

. Las vieiras fueron cocidas con mantequilla clarificada aromatizada utilizando la técnica sous-vide. Fueron cocidas a una temperatura de termo-circulador de 55 grados durante 15 minutos. Posteriormente fueron selladas en el sartén antes del montaje.

La papa fue confitada con aceite de oliva, tomillo y ajo en un horno a una temperatura de 80 grados durante 40 minutos.

Segunda Entrada:

Crema de portobello, salmón en tres tiempos, ensaladilla de berros, galleta de piel de salmón, pimienta rosada.

Para la crema de portobellos se optimizó el sabor de los hongos al meterlos en el horno con ajo, tomillo, y aceite de oliva previamente, antes de la misma preparación de la sopa.

El salmón fue cocinado en el sartén al minuto a fuego bajo para que adquiriera tres términos diferentes, y los berros estaban previamente seleccionados.

Plato Fuerte:

Tecla de cerdo sous-vide, salsa de cerveza, ´puré de remolacha, zanahorias baby, romero, crocante de cerdo.

La tecla de cerdo fue preparada con la técnica de cocción al vacío sous- vide durante 6 horas a una temperatura de 82 con aceite de oliva, ajo, tomillo, miel y sal en grano.

La salsa de cerveza se compuso por un jus de cerdo y una reducción de cerveza con un toque de azúcar.

Las zanahorias fueron cocinadas con la técnica sous-vide a una temperatura de 85 grados centígrados durante una hora. Las zanahorias fueron empacadas con aceite de oliva, tomillo, y sal en grano.

Postre:

Helado de café, cremoso de cardamomo, manzanas al vodka, crumble.

Para el helado de café se uso mitad de café en grano y mitad de café instantáneo para adquirir un sabor más profundo e intenso.

El cremoso de cardamomo se logró a través de una infusión de cardamomo dentro de la crema inglesa y hojas de colapez.

Las manzanas fueron cocinadas con la técnica sous-vide a una temperatura de 85 grados centígrados durante 45 minutos. Fueron empacadas con un almíbar ligero y vodka.

Contexto Histórico y Cultural de los Ingredientes y Técnicas Aplicadas

Los ingredientes que fueron utilizados durante este proyecto de tesis fueron utilizados con el objetivo de presentar todos los posibles sabores que pueden ser encontradas durante las diversas estaciones en Escandinavia. Empecemos analizando la importancia de cada ingrediente y técnica empezando por la primera entrada. A pesar de que la papa sea proveniente de América, es abundantemente utilizada durante las temporadas de invierno por su contenido calórico., y cuando es preparada confite puede mantener una textura agradable y absorber sabores impecables. La población escandinava está íntimamente relacionada con el bosque, ellos aprecian y recolectan lo que el bosque les ofrece, manteniendo ese sentido de naturalidad en sus comidas. Podemos ver esto por ejemplo en el uso de las semillas de ajonjolí, las semillas de girasol los hongos, las flores de cebollín y el eneldo utilizados en la primera entrada. Cada uno de estos componentes desea potenciar la naturalidad de la experiencia, no sólo utilizando un gran contraste de colores, pero de sabores y de texturas también. El uso del pan negro en el plato sigue la misma lógica, y es tremendamente utilizado en la región combinado con arenques, embutidos, o estofados. En este caso yo decidí reemplazar el arenque por otro tipo de marisco que sea muy representativo de la región. A través del contraste de productos de mar y tierra quise resaltar la gran importancia de la producción “campiña” y la producción marítima, ya que las dos son indispensables en su dieta. Cada ingrediente cumple con una función distinta en el plato, las semillas y el pan aportan un crocante, la papa aporta un sabor terso mientras que las flores y el eneldo aromatizan el fuerte sabor de las vieiras.

En el caso de la segunda entrada, quise resaltar la gran importancia que tiene el salmón en la cultura escandinava, no sólo por ser muy accesible en las aguas frías del norte, pero por su gran contenido de grasa, representando un plato ideal de verano y de invierno. El salmón fue cocinado en tres tiempos es decir que el término de una porción de salmón variaba entre cocido, término medio y termino $\frac{1}{4}$ para que el cliente pueda apreciar las distintas virtudes en cada término y como este influye en su sabor y textura. El salmón fue contrastado con una crema de hongos silvestres la cual contraste con la frescura de los berros y el crocante de piel, terminándolo finalmente con un toque de pimienta rosada. El objetivo de este plato fue remitirse a una preparación escandinava muy especial la cual es el pastrami, en el cual la carne se rodea de pimienta, potenciando un sabor muy especial. En este caso la pimienta rosada, la cual contenía cierto aroma y dulzor, influyó tanto en nuestra percepción del salmón como de la crema de hongos.

El plato fuerte concentró más sus sabores hacia la temporada de invierno, utilizando cerdo cocinado sous-vide, para mantener tanto su sabor como su suavidad, este fue acompañado por zanahorias caramelizadas, las cuales representan la importancia de las legumbres no sólo para comerlas al natural pero para la creación de purés, cremas, y estofados. Todo lo dicho anteriormente fue acompañado por un puré de remolacha y un crocante de piel cerdo con un toque de tomillo. El cerdo en Escandinavia es especialmente consumido durante las épocas navideñas reemplazando al pavo. El cerdo fue bañado con una ligera salsa de cerveza la cual le dio cierto dulzor y un amargor que complemento el sabor y textura de la proteína.

Finalmente durante el postre podemos encontrar un helado de café, que fue hecho de este sabor, ya que el consumo de café en Escandinavia es muy alto. El café es normalmente

acompañado por cardamomo y a este se lo usa mucho tanto para comida salada como para postres. Incluí en el plato, el uso de flores comestibles ya que el estilo escandinavo, se concentra en alcanzar un ideal, y este es parecerse lo más posible a la naturaleza.

Inspiraciones y Referencias Gastronómicas

Restaurante DEMO-Helsinki



AMUSE BOUCHE: CHAMPIÑONES, QUETO FETA, ACEITE DE ALBAHACA

Restaurante DEMO-Helsinki



GAZPACHO REMAKE: CRUTÓN, TOMATE. ALMENDRAS

Restaurante DEMO-Helsinki



RES: PURÉ DE ALCACHOFA, PURÉ DE HONGOS, HOLANDESA, TORTA DE PAPA,
LEGUMBRES, RES

MARIDAJE

En este menú podemos encontrar platos una variedad de sabores y de texturas los cuales se relacionarían muy bien con diferentes tipos de vinos. Analicemos cada plato y su maridaje respectivo.

Primera Entrada: Ensalada fresca de vieiras con papas confitadas, semillas de ajonjolí y girasol tostadas, vinagreta cremosa de eneldo, flores de cebollín y crutones de pan negro.

Este plato contiene gran cremosidad no solamente por la textura del marisco pero por la vinagreta y su contraste con las semillas y pan negro. Lógicamente este plato iría muy bien con un vino blanco preferentemente siendo un Chardonnay de la Casa Italiana *Castello de Neivi* pues tiene un equilibrio perfecto entre acidez y cuerpo, lo cual contrarresta la pesadez de la vinagreta y aromatiza el paladar con sabores frutales y denotaciones de nuez, avellanas y miel las cuales funcionan muy bien con las semillas y su aroma tostado. Este es un vino que contiene cierto carácter dulce, sin llegar a serlo, complementándose muy bien con los elementos del plato.

Segunda Entrada: Crema de portobello, salmón en tres tiempos, ensaladilla de berros, galleta de piel de salmón, pimienta rosada.

En este plato el maridaje es muy peculiar pues contiene elementos terrosos tales como los hongos, pero al mismo tiempo contiene la frescura del salmón y la ensaladilla de berros. Este plato resulta ideal con un vino Rosado de la casa Pierre Moncuirt el cual contiene un 80% de la cepa Chardonnay y un 20% de la cepa Pinto Noir, complementando el sabor tanto del salmón como de los hongos. Su efervescencia aligera la sensación de la crema de hongos y

limpia nuestro paladar con una cierta sensación acídica. La relación entre el plato y este vino resulta muy ideal y placentera para el comensal.

Plato Fuerte: Tecla de cerdo sous-vide, salsa de cerveza, ´puré de remolacha, zanahorias baby, romero, crocante de cerdo.

Este plato fuerte al contener cerdo, contiene un alto nivel de grasa, por lo que resulta ideal combinarlo con un vino que rebaje esta sensación en la boca. El cerdo es muy terso y su salsa por sí misma ya contiene cierto nivel alcohólico por lo que hay que preocuparse que el vino no refleje mucho taninos para que no sea muy abrumador en el paladar. Para este plato la elección ideal es nuevamente un vino rosado de la Casa *Castello de Neivi* el cual aligera la sensación del cerdo y de cerveza atribuyéndole cierta acidez al plato. Funciona también muy bien con el dulzor de las zanahorias y el puré de remolacha. Es equilibrado que funciona de manera muy ligera en el paladar y va muy bien tanto con vegetales como con proteínas.

Postre: Helado de café, cremoso de cardamomo, manzanas al vodka, crumble.

En este caso al elección de vino es un Late Harvest Riesling de la Casa Herman J. Wiemer, el cual contiene una grans sensación sedosa en boca lo cual funciona muy bien con la cremosidad del helado y del cremoso, y al mismo tiempo contraresta la fuerza del vodka en las manzanas a través del dulce. Personalmente el contraste de texturas en el postre debe ser complementado por suavidad y frescura en el paladar, y eso se puede encontrar en este vino.

ANEXO # 1

skog / meri

Sabores de los bosques
y mares escandinavos

Primera Entrada

Ensalada de vieiras del norte
Papa/Crutones/Semillas
Vinagreta cremosa de eneldo

Segunda Entrada

Crema de hongos silvestres
Salmón en tres tiempos
Berros
Pimienta Rosada

Plato Fuerte

Cerdo Crocante
Miel de Cerveza
Remolacha
Zanahoria Baby

Postre

Manzanas al vodka
Helado de Café
Cremoso de Cardamomo
Crumble



Martina Miño

\$19,50 + IMP

ANEXO # 2

COSTOS TEÓRICOS:

Primera entrada	
Vinagreta Eneldo	0,16
Vieiras sous vide	0,07
Semillas Tostadas	0,09
Papa Confit	0,04
Costo total porción:	1,55

Segunda entrada:	
Crema Portobello	0,48
Costo total porción:	0,48

Plato fuerte	
Puré Remolacha	0,24
Zanahorias Sous Vide	0,41
Cerdo Sous Vide	0,14
Salsa Cerveza	0,39
Costo total porción:	1,18

Postre	
Cremoso Cardamomo	0,96
Helado Café	0,95
Manzanas al Vodka	0,89
Crumble	0,29
Costo total porción:	3,09

Costo teórico total menú:	6.30
----------------------------------	-------------

COSTO REQUISICIONES:

REQUISICION DE BODEGA				
UNIDAD	SOLICITADO	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTA
kg	26	Panceta Cerdo	9,50	234
lt	10	leche	0,8	8,00
ud	20	huevos	0,12	2.40
kg	0,5	Tomillo	0,40	0,20
kg	3	mantequilla	5,36	16,08
lt	15	cerveza	0,59	8,85
kg	0,09	Semilla de girasol	1,42	1,51
kg	0,09	Ajonjoli negro	4,42	0,012
kg	4	Apio	0,70	1,60
kg	4	cebolla puerro	2,09	8,36
kg	0,5	Manzanas	2,30	1,15
kg	3	papa chola	0,8	2,40
kg	4	zanahoria	0,53	2,12
kg	0,04	cardamomo	18,00	0,72
kg	0,05	Café grano superior	10,71	0,53
kg	1	harina	0,71	0,71
kg	0,05	colapez	1,2	1.6
kg	0,5	Azúcar morena	0,83	0,41
kg	0,2	Almendra molida	17,28	3,45
kg	0,05	Glucosa atomizada	1,92	0,096
kg	0,03	Estabilizante	13,50	0,40
lt	2	aceite de oliva	2,40	4,80
kg	1	azúcar	0,92	0,92
lt	4	crema de leche	2,05	8,2
kg	0,2	Sal en grano	0,24	0,048
kg	4	Zanahoria baby	4,27	17,08
kg	4	Salmón fresco con piel	16,5	66
kg	0,05	Pimienta rosada	133	6,65
kg	0.15	nueces	16,68	2,50
kg	4	berros	0,5	2

kg	3	Ensalada thai	2,16	6,48
kg	3	Eneldo	0,70	2,10
lt	1	Yogurt Natural	5,36	5,36
lt	0,05	Vodka Finlandia	35	1.75
kg	8	Hongos Portobello	5,60	44,80
kg	0,06	Mostaza	2,80	0,168
kg	1	Tomillo	1,50	1,50
kg	2	Vieiras	13,50	27
und	15	Flores de Cebollín	1,50	22,50
kg	0,06	Flores Comestibles	58,33	3,49
kg	1	Remolacha	0,5	0,5
kg	0,8	Cebolla Perla	1,25	1
lt	2	Vino blanco Clos	4,50	9
lt	2	Vino tinto Clos	4,50	9
unds	60	Fundas Sous Vide 12 x 16	0,80	48
kg	5	Hueso de cerdo	4,84	24.2
			TOTAL	714.2
			costo porción	6,96

COSTO REAL:

Requisición		714,2
Costo Total Real:		714,2
Porciones:		102.5
Costo total real por menú:		6,96

PRECIO VENTA	19,95
MENUS VENDIDOS	102,5
INGRESO VENTAS	2,044.8

RESUMEN DE COSTOS MENU ESCANDINAVO	
TOTAL REQUISICIONES	714,2
VENTAS	2,044.8
UTILIDAD	1330.6
FOOD COST%	34,9

PRIMERA ENTRADA

ENSALADA FRESCA DE VIEIRAS CON PAPAS CONFITADAS, SEMILLAS DE AJONJOLÍ Y GIRASOL TOSTADAS, VINAGRETA CREMOSA DE ENELDO, FLORES DE CEBOLLÍN Y CRUTONES DE PAN NEGRO.



SEGUNDA ENTRADA

CREMA DE PORTOBELLO, SALMÓN EN TRES TIEMPOS, ENSALADILLA DE BERROS, GALLETA DE PIEL DE SALMÓN, PIMIENTA ROSADA.



PLATO FUERTE

TECLA DE CERDO SOUS-VIDE, SALSA DE CERVEZA, PURÉ DE REMOLACHA, ZANAHORIAS BABY, ROMERO, CROCANTE DE CERDO.



POSTRE

HELADO DE CAFÉ, CREMOSO DE CARDAMOMO, MANZANAS AL VODKA,
CRUMBLE.



Recursos Gastronómicos:

1. Utensilios de cocina.

- Bowls.
- Ollas.
- Sartenes de teflón.
- Bandejas de plástico
- Bandejas de metal.
- Espátulas.
- Tablas para picar.
- Pinzas.
- Brocha de panadería.
- Licuadora.
- Batidor.
- Maquina para hacer helado.
- Mangas pasteleras.
- Rallador.
- Cucharas de madera.
- Silpack.
- Colador.
- Bolera para el helado.

2. Instalaciones del restaurante.

- Hornos
- Estufas.
- Refrigeradores.
- Congeladores.
- Horno microondas.

3. Menaje y platos.

- Plato cuadrado no. 24.
- Plato cuadrado no. 32.
- Plato rectangular.
- Plato Saturno.
- Tenedor para entrada
- Tenedor para fuerte.
- Cuchillo para entrada.
- Cuchillo para fuerte.
- Cuchara para postre.

CONCLUSIONES:

La experiencia en este menú fue definitivamente positiva, ya que hubo un profundo aprendizaje en organización de mise en place, de tiempo, control de calidad, control de costos, técnicas de cocción, creatividad en montaje, etc. Este menú fue una experiencia en la que se pudieron aplicar todos los conceptos teóricos y prácticos aprendidos durante la carrera. Fue una gran práctica de trabajo en equipo y liderazgo. Fue indudablemente agotador, especialmente por la cantidad de mise en place que había que reponer, pero fue una experiencia muy buena. Reforcé mis conocimientos, me sentí más segura con nuevas técnicas y conocí más profundamente mi desenvolvimiento en la cocina. Algunas recomendaciones que realizaría serían mejorar la previsión de los productos que se necesitan para el resto de la semana ya que ese tema resultó un poco estresante. Otra recomendación que haría es prever ciertos cambios que ocurrirían entre la degustación y el menú verdadero. Por ejemplo, las flores comestibles del postre resultaron muy bien para la degustación pero simplemente tenía que pedir una cantidad muy grande de flores para el menú lo cual habría incrementado los costos muchísimo. Terminé utilizando pétalos de rosa. Lo que más me agradó de esta experiencia fue el trabajo en equipo en la cocina pues es muy difícil sacar un menú completo sin ayuda. Es muy gratificante sentirse apoyado. Algunas cosas que me molestaron durante la producción para el menú estuvieron relacionadas con los equipos de cocina. La máquina de helado de la pastelería no funciona bien y definitivamente altera los resultados. Es la única máquina de helado disponible en toda la cocina y no es suficientemente efectiva. Me sentí muy satisfecha con el apoyo que tuve de parte de la pastelería también, me ayudaron mucho. Es importante verificar las recetas especialmente de postres con los pasteleros pues los libros

comúnmente no lo dicen todo. En fin, la experiencia fue muy satisfactoria y el aprendizaje muy enriquecedor. Me ayudara mucho en mis proyectos futuros.

REFERENCIAS:

Välimäki, Hans, Sami Repo, and Mikko Takala. *Chez Dominique*. Helsingissä: Otava, 2004. Print.

Redzepi, René, and Ditte Isager. *Noma: Time and Place in Nordic Cuisine*. New York: Phaidon, 2010. Print.

"Home." *Home*. N.p., n.d. Web. 17 June 2012. <<http://scandinaviancooking.com/>>.