

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Gastronomía Tailandesa

Bogdan Gorovoy

**David Harrington, Licenciado en Arte Culinario,
Director de tesis**

Tesis de grado presentada como requisito
para la obtención del título de Licenciado en Gastronomía

Quito, Diciembre 2013

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

HOJA DE APROBACION DE TESIS

Gastronomía Tailandesa

Bogdan Gorovoy

David Harrington,

Licenciado en gastronomía

Director de Tesis

Claudio Ianotti, Chef

Miembro del Comité de Tesis

Mauricio Cepeda,

Master of Management in Hospitality

Decano del Colegio de

Hospitalidad, Arte culinario y Turismo

Quito, Diciembre 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: Bogdan Gorovoy

C. I.: 171788849-7

Fecha: Quito, Diciembre 2013

Resumen

En esta tesis se habla de la gastronomía de Tailandia, reflejándola a través de sus factores geográficos e históricos. La forma en que esta cocina se hizo conocida a través del mundo y las razones. Cuales fueron los ingredientes propios de Tailandia y los que fueron introducidos desde otros continentes y otras culturas que actualmente son ingredientes y sabores fundamentales como el caso del ají, que llegó a Tailandia a través de los portugueses, los cuales lo comercializaron por todo el mundo a través de América. Finalmente se detallará un ejemplo de la gastronomía tailandesa a través de todos los datos del menú tailandés que fue vendido en "Marcus" por una semana, con detalladas recetas y procesos.

Abstract

These Thesis talks about the gastronomy of Thailand. Reflecting itself throw its geographic and historical factors. The forms and reasons of how these cosine became known around the world. Which where the own ingredients of Thailand and which were introduced from other cultures and continents, that actually are fundamental ingredients for a Thailand cook, like for example the chili, that came to Thailand throw the Portuguese, that were who commercialized the chili all over the world from America. Finally the reports of the sales during one week of the Thai menu in "Marcus" will give a clear example of Thailand gastronomy by detailed recipes and process.

Index

1 Cuerpo teórico.....	8
1.1 Historia	8
2 Gastronomía de Tailandia	13
2.1 Principales ingredientes	13
3 Etiqueta en la mesa	19
4 Los platos tailandeses más comunes	21
5 Bebidas alcohólicas de Tailandia	22
5.1 Vinos tailandeses.....	22
5.2 Vinos para maridar platos tailandeses en el mercado ecuatoriano.....	24
6 Festivales de Tailandia.....	25
7 Resumen ejecutivo	32
7.1 Propuesta del menú	37
7.2 Síntesis resultados y conclusiones	41
7.3 Material teórico.....	41
7.4 Análisis Gastronómico.....	42
7.6 Fotos de los platos.....	55
7.7 Detalle del servicio , vajilla utilizada.....	56
7.8 Fotos del salón , montaje de mesas para el menú.....	58
7.9 Análisis financiero	60
7.10 Kardex de producción , ventas y bajas diarias	66
7.11 Resultados financieros del proyecto	67
7.12 Resultados	68
8 Conclusiones.....	69
Fuentes Bibliográficas	71

Gastronomía Tailandesa

1 Cuerpo teórico

La cocina asiática ha sido una de las cocinas que más ha gustado e impactado, principalmente por sus fuertes y contrastados sabores, su simplicidad y rápidas técnicas de cocción.

Tailandia es un país que abarca muchas de las cocinas asiáticas, ya que tiene influencia de la cocina de China, Japón y sus vecinos Vietnam, Laos, Malasia y Myanmar. Aparte de esto tiene cierta influencia europea de Holanda, Portugal e Inglaterra.

A pesar de todas las influencias que presenta este único país en su gastronomía, nunca fue conquistado por ningún otro reino y nada de lo que su cultura presenta fue impuesto por nadie.

1.1 Historia

Inicialmente los tailandeses provienen de algunos estados del sur de China, (Yunnan, Guangdong y Guangxi) actualmente aún siguen siendo representativos en dichas regiones. Después de muchos años de malas relaciones con algunos estados Chinos, guerra, persecuciones y los rumores de las invencibles invasiones mongolas, huyeron a poblar las tierras del sur de Asia y formaron el Reino de Siam, el cual después en 1945 fue llamado "Tailand" y a su gente "Thai", lo cual en su idioma literalmente significa "Tierra libre" y gente "libre". El nombre inicialmente era Sukhotai, después Siam y finalmente Tailandia.

En sus nuevos territorios ya existían tribus, de las cuales acogieron muchas de sus costumbres en la comida, arquitectura y vestimenta, al igual que de sus vecinos, algunos de los cuales fueron conquistados por los Tailandeses como Myanmar. De igual manera esta cultura tiene fuertes influencias de los chinos e hindús.

La influencia china se dio por que los Tailandeses provienen de tales regiones y las migraciones chinas se han dado desde el siglo XVIII, incluso las grandes ciudades de Tailandia como Bangkok tienen barrios enteros poblados únicamente de chinos, también son celebradas algunas de las fiestas y festivales chinos más comunes como por ejemplo el nuevo año Chino. Una de las técnicas gastronómicas que los chinos trajeron fue la cocción y la fritura ya que antiguamente en Tailandia los alimentos se cocinaban a la parrilla o al horno. En cuanto a ingredientes la masa won ton es originaria de China y sin duda fue introducida a Tailandia desde esa región. Finalmente una similitud que hay en los mercados tailandeses y chinos es la variedad de insectos para el consumo humano como: escorpiones, escarabajos, saltamontes, etc., entre otros.

Mientras que la influencia hindú se dio por los mercaderes y comerciantes, los cuales trajeron la gran variedad de curées y especias y cierta influencia budista ya que esta religión ya estaba presente desde los comienzos de Tailandia o mejor dicho reino de Siam, que fue el nombre inicial de este país.

También hay aproximadamente un 6 % de musulmanes en Tailandia, que de igual manera que los hindús llegaron como comerciantes y luego se establecieron en el país. Sin embargo este último grupo no representa una influencia tan fuerte en el país ya que aparte de ser una minoría, viven generalmente solo en una región del sur de Tailandia, tienen una vida aparte

y aislada, ya que celebran sus propias fiestas, tienen sus propias costumbres y generalmente no se mezclan con el resto de la población (a diferencia de las otras culturas mencionadas), incluso en algunas ocasiones han querido separarse del país. Uno de sus influencias en la gastronomía tailandesa es el curry Massaman, el cual significa musulmán y es uno de los curries más populares de Tailandia. Esta cultura también introdujo el azafrán a esta región, de todas formas no es un ingrediente popular o indispensable para hacer un plato tailandés.

La cultura China e India se refleja principalmente en el budismo, religión que se ha mantenido desde 1238 DC, y sigue presente en más del 90 % de la población. Pero esto no quiere decir que en Tailandia sean vegetarianos como en la India.

En los tiempos de las conquistas europeas, Tailandia no fue conquistada por ningún país europeo, de lo contrario su territorio sirvió como tapón para el imperialismo británico. El comercio fue establecido con los europeos, lo cual influenció primeramente en el uso del ají que fue traído por los portugueses(actualmente un ingrediente esencial para un plato tailandés), el uso de la cerveza que fue introducida por los holandeses, bebida que en la actualidad es la más consumida en el país, suele acompañarse con los postres. Similarmente el whisky fue introducido por los ingleses, actualmente una de las bebidas alcohólicas más populares de Tailandia, el cual puede ser tradicional o de arroz, incluso existe un whisky que tiene una araña no venenosa macerada dentro de la botella, similar a lo que es el Mezcal de México que tiene un gusano adentro de la botella. Los vinos y viñedos de igual manera fueron introducidos por los europeos.



Whisky con araña



Viñedos de Tailandia

La influencia con los Japoneses se dio por las relaciones de comercio al igual que con sus vecinos y durante la segunda guerra mundial, ya que los japoneses invadieron el país (Reino de Siam en ese entonces) y rápidamente llegaron a la capital, los tailandeses para no ser conquistados ofrecieron su alianza al imperio del sol naciente (Japón). Ambos se convirtieron en países aliados después de este hecho, por lo tanto había una presencia

militar japonesa en Tailandia con el fin de atacar las bases británicas en la India. Los Japoneses influenciaron en su gastronomía popularizando el uso del arroz glutinoso en la región, ya que en Tailandia solo se consumía arroz jazmín. Trajeron el fideo de arroz, no solo el producto y la receta en sí, sino que introdujeron miles de máquinas de todos los tipos y tamaños para fabricar el fideo de arroz, a consecuencia de esto no solo fue fabricado el fideo de arroz, también el fideo tradicional y el de huevo. Durante esta guerra mundial el ejército tailandés ocupó Malasia y absorbió parte de su gastronomía, pero esto no duró mucho, ya que tuvieron que abandonar el territorio ocupado debido a la derrota de sus aliados los japoneses. Acabada la segunda guerra mundial el rey de Tailandia (Ananda Mahidol) o Siam, muere misteriosamente, ya que nunca se supo la causa exacta, se cree que fue asesinado, se disparó por accidente limpiando su arma o se suicidó, por lo que no pudo soportar la derrota de sus mejores aliados los japoneses. Entonces los estadounidenses logran colocar en el trono a Rama IV, hermano biológico del rey, pero nacido y educado en los Estados Unidos. Aparentemente se podría pensar que la muerte misteriosa del rey no tiene relación alguna con el desarrollo gastronómico, sin embargo no es así, pues desde entonces el país cambia de nombre y se comienza a llamar reino de Tailandia en vez de Siam y se convierte en un aliado incondicional de Estados Unidos, en consecuencia a este evento comienza la apertura turística del país, actualmente principal actividad económica de Tailandia la cual tiene su base en su exótica y variada gastronomía. Aparte esta apertura turística del país en la temprana década de los 50 fue lo que hizo que esta gastronomía se popularizara alrededor del mundo.

Finalmente los泰人 mantuvieron relaciones constantes con sus vecinos, ya sean de comercio o pequeñas invasiones, por ende tienen ciertas influencias de sus vecinos como el

uso de los mismos ingredientes, por ejemplo el papel de arroz el cual es originario de Vietnam, pero también se los puede apreciar en los platillos tailandeses o el uso de la caña de azúcar como en Malasia.

2 Gastronomía de Tailandia

La gastronomía de Tailandia es una mezcla equilibrada de los 5 sabores: amargo, dulce, picante, agrio, salado. Una tradición histórica de varios siglos y una cultura propia que no ha sido conquistada por nadie, manteniendo sus raíces autóctonas a través del tiempo. Sin embargo con un gran toque de mezclas e influencias de otros países, por sus factores geográficos e históricos.

Lo que los cocineros tailandeses más aprecian es el equilibrio de estos 5 sabores, que ningún sabor destaque sobre los demás.

2.1 Principales ingredientes

Los ingredientes usados en la gastronomía tailandesa son fáciles de encontrar en los mercados nacionales (a excepción del litchi), por lo tanto se puede hacer una buena cocina tailandesa en Ecuador con costos reales, ya que todos los productos son de origen tropical como las hojas de lima, hierbaluisa, limón, frutas tropicales, mariscos, cerdo, arroz, pollo, jengibre, ajo, chalotes, cebolla blanca, cebolla china, masa wonton, ajonjolí, salsa de soya, etc., (el único producto importado que fue comprado y usado en grandes proporciones fue la leche de coco, la cual técnicamente se podría fabricar a nivel nacional ya que solo se utiliza coco, producto que es abundante en el Ecuador).

Entre los principales ingredientes se encuentran los siguientes:

El arroz

Cabe recalcar que el arroz (gkin kao) es el alimento más producido, exportado y consumido de toda Tailandia, se dice que un tailandés promedio consume 158kg/350lb de arroz anualmente. De hecho el arroz suele ser el alimento principal y todos los demás los acompañantes, a diferencia de las culturas occidentales en las cuales esto funciona al revés. Sin arroz no se podría decir que es una comida tailandesa. Este producto se lo come de todas las formas que sean posibles, es decir simplemente hervido o frito, relleno, hecho masa, hecho harina, en fideos, en papel, en sopas, en tartas, galletas, licores, etc.

Se dice que el 90 % de lo que come un tailandés es arroz o está hecho de arroz.

En esta cocina existen 3 tipos de arroz: El arroz jazmín, el arroz glutinoso y el arroz glutinoso negro.

Arroz jazmín (Khao chao): Muy aromático, de grano largo y fino, suave y esponjoso al cocinarlo, no se pega tanto.

Arroz glutinoso (Khao niow): Tiene mucho almidón, por lo que al cocinarlo queda pegado entre sí. Es de color muy blanco y textura suave y sedosa. Popular en el norte de Tailandia.

Arroz glutinoso negro (Khao niou dam): Es el mismo arroz glutinoso pero de un color más oscuro, similar al de la nuez. En realidad el color no es natural, sino que después de cosechar el arroz se lo sumerge en una mezcla de agua y salsa de soya por un par de horas. Este tipo de arroz generalmente no se lo come en cantidades muy grandes y no más de una

vez al día (a diferencia de los demás arroces que se los come varias veces al día) ya que suele ser pesado para el estómago.

Leche de coco

Ya que en Tailandia no utilizan productos lácteos, la cremosidad de sus platos se consigue a través de la leche de coco, ya sea para platos salados o dulces. Siendo el coco uno de los productos más abundantes en Tailandia, está al alcance de todos. La leche de coco no solo reemplaza los productos lácteos sino que también la grasa animal, la cual de igual manera no es muy utilizada y los aceites y mantequillas en algunas recetas.

Este indispensable producto se lo puede conseguir en lata (variedad normal y variedad dulce) o elaborarlo como lo suelen hacer en los pueblos de Tailandia.

Para elaborar leche de coco se ralla el coco y se lo mezcla con agua caliente, se lo prensa y se lo macera.

Salsa Satay

Es una de las salsas clásicas de la gastronomía tailandesa, sirve para marinar las carnes antes de ponerlas a la parrilla, está hecha a base de leche de coco y maní. Ya que es muy usada en Tailandia se la vende ya envasada o enlatada.

Salsa de pescado

Es un líquido muy salado, se lo usa en reemplazo de la sal. Esta salsa se prepara a base de viseras de pescado fermentadas al sol. Todos los platos de sal tailandesas contienen esta salsa.

Pasta de langostino

Es algo similar a la salsa de pescado en cuanto al sabor salado y de mar. Pero es totalmente diferente físicamente, ya que esta es una pasta roja. Se la usa para salar platos de igual manera. Sin embargo la pasta de langostino se usa más para los curés y otras salsas ya que las hace más espesas, también se la usa en algunas sopas, pero no tanto como la salsa de pescado.

Frutas tropicales

Las frutas son muy abundantes en el país, se usan para la repostería en la elaboración de helados y sorbetes, pero también los acompañan con algunos platos de sal como el arroz con papaya.

Hay una fruta que sobresale entre todas las frutas tropicales y es especial en la cocina tailandesa, la cual es el litchi.

De igual manera el tamarindo se lo hace pasta y se lo utiliza en un sin número de platos.

Salsa de soya

Al igual que en las demás cocinas asiáticas se las acompañan con el arroz, en las sopas y algunos rellenos. Se usan las dos variedades, tanto la líquida como la espesa.

Vinagre de arroz

Es el líquido extraído de la fermentación de los azúcares contenidos en el arroz. Tiene la característica de tener un sabor dulce, el cual es ideal para aderezar salsas, mariscos, arroz y carnes.

Pastas de curry

Existen una gran variedad. Entre ellas obviamente está la verde, roja y amarilla. Se las elabora machacando especias en un mortero durante largos períodos de tiempo. A diferencia de los curries hindús no se les pone tantas especias tostadas, (a excepción del curry massaman o musulmán).

Los curries tailandeses se caracterizan por tener sabores frescos ya que los tiempos de cocción de los mismos suelen ser muy cortos, sobre todo en el norte, en donde se los elabora con ingredientes frescos. Mientras que en el sur se los elabora con ingredientes secos.

Albacra

Hay en la variedad normal o la morada. Se usan frescas o secas, son más comunes el uso de la albaca fresca.

Hojas de lima kaffir

Son las hojas de la planta de lima. Se usan principalmente en las sopas.

Hierbaluisa

Una de las plantas más abundantes de Tailandia, se usa para perfumar casi todos los platos y salsas. Incluso se usan de brochetas en algunos platos como el Satay.

Mango verde

Es el mango antes de madurar, se lo usa en las ensaladas. El mango maduro es el preferido en la repostería.

Limón

Todas las frutas cítricas se usan en la gastronomía tailandesa. Limón sutil, limón Mayer, lima, toronja, naranja, etc. Sin duda el limón sutil es el más utilizado ya que no solo se elaboran productos a través de este sino que se sazonan muchos de los platos con él, como por ejemplo la sopa ácida, la cual es la más común de Tailandia.

Ají

Como ya mencioné en la historia, este ingrediente no es propio de Tailandia sino de América, pero fue introducido al país por los Portugueses. Y pasó a ser una característica esencial de la cocina tailandesa, proporcionando el sabor picante, tanto en los platos y sopas como en los curries.

Cebolla

Como en toda cocina es importante el uso de la cebolla. En la cocina tailandesa se usa la cebolla blanca, cebolla china y la más usada son los chalotes, bastantes curries se preparan con esta última variedad de cebolla.

Otros ingredientes comunes no mencionados

Cúrcuma, semillas de ajonjolí blanco y negro, aceite de ajonjolí, ajo, jengibre, mariscos, pollo, cerdo, pato, cilantro, canela, pimienta, menta, champiñones, hongos shitaki, masa wonton, vinagre, vainitas chinas, choclos baby, caña de azúcar, azúcar blanco, azúcar morena, frejol blanco, arveja, zanahoria, pimientos, nabo, tofu, huevo, hoja de plátano, espinaca, cardamomo, etc.

Ingredientes no usados en la gastronomía tailandesa

A parte de los ingredientes ya mencionados como los de derivados lácteos o cerdo entre la gente musulmana, otro ingrediente que sí es común en Asia, pero no es usado en Tailandia es el brócoli.

3 Etiqueta en la mesa

Primeramente en Tailandia los principales cubiertos que se usan son tenedor y cuchara, a diferencia de los demás países de Asia. El tenedor no es usado para pinchar la comida y metértela en la boca sino para empujar pequeñas cantidades de comida a la cuchara. Si la comida se introduce en la boca con el tenedor en vez de la cuchara esto es tan vulgar como meterte la comida en la boca con el cuchillo en un país occidental.

Los palillos chinos si son utilizados, como en los demás países asiáticos, solo que no tan comúnmente, ya que estos solo se utilizan para consumir el fideo y algunos platos de origen chino específicamente.

Como ya fue recalado anteriormente, la comida principal en la mesa es el arroz, mientras que todo lo demás son solo platos secundarios. Por lo tanto en la mesa se distribuyen varias fuentes de comida y una grande de arroz.

La comida se sirve solo una o dos cucharadas de alimento, dejando la mayoría del plato vacío y luego al consumir ese alimento se vuelve a servir dos cucharadas más y así sucesivamente. Todo lo contrario a los occidentales que se sirven hasta que el plato quede lleno.

Una vez que todos se sirven los platos el anfitrión anuncia "Kin Khao" (Comer arroz).

Generalmente se comienza por el arroz, pero como gesto de hospitalidad el anfitrión suele ofrecer más de dos platos seguidos de comida que no sea arroz a los invitados.

En cuanto a los postres, esta es más una costumbre occidental, la de comer algo dulce después de la comida, por lo tanto en Tailandia el postre suele ser una canasta con frutas tropicales acompañadas de mermeladas y salsa de coco o el mismo arroz pero de leche de coco acompañado de alguna fruta.(Aunque no es muy común comer postre después de las comidas, no son usados los productos lácteos e ingredientes como el chocolate nunca fueron incorporados a esta gastronomía, no significa que no se elaboren postres en el país, pues es muy común la venta de postres en la calle, y la gente suele comprarlos entre las comidas diarias. Entre los postres más conocidos se encuentran los siguientes: helados y sorbetes de frutas tropicales, mermeladas, arroz de leche de coco, frutas a la tempura, cremas y flanes de frutas).

Como se pueden ver hay ciertas normas y modales en la mesa, sin embargo estos no son muchos ni son complejos, ya que según las reglas de la hospitalidad del país el énfasis de comer está en disfrutar.

4 Los platos tailandeses más comunes

Según la comisión nacional de cultura de Tailandia se realizó encuestas a restaurantes tailandeses (con chefs y cocineros tailandeses) a nivel mundial y se logró ver los 10 platos tailandeses más comunes. Esta encuesta se realizó en 500 de estos restaurantes.

Según los resultados de las encuestas, se deduce que los platos tailandeses más comunes son los siguientes:

1 Sopa ácida de chamaron (Tom Yam Kung)

2 Pollo al curry verde (Kaeng Khiao Wan Kai)

3 Fideos fritos al estilo tailandés (Phad thai)

4 Carne frita con albaca (Phad Kaphrao)

5 Pato asado al curry (Kaeng phed yang)

6 Sopa de coco con pollo (Tom Kha kai)

7 Ensalada de carne picada (Name Nua)

8 Satay de cerdo o de pollo cubierto con cúrcuma (Mu o Kai sa-te)

9 Pollo frito con cajun (Kai Phad med mamuang himmapan)

10 Carne con crema de coco (Phanaeng)

(<http://www.tailandia.cl/comida-tailandesa-2>)

5 Bebidas alcohólicas de Tailandia

En Tailandia las bebidas alcohólicas son caras a comparación de otros productos. Esto ocurre por lo que el gobierno cobra altos impuestos (200 %) a las empresas productoras de bebidas alcohólicas. Por esta razón la mayoría de tragos en Tailandia son hechos caseramente y a partir de frutas fermentadas. Sin embargo de igual manera existen tragos de marca, como la cerveza, vino y whisky. También son hechos de arroz, coco y caña de azúcar. Estas bebidas son perfumadas con hierbas de la zona como menta y hierbaluisa. Generalmente los postres se los suele acompañar con estas bebidas.

5.1 Vinos tailandeses

Como ya se mencionó anteriormente los vinos y viñedos no son originarios de la zona y fueron introducidos por los franceses cuando los tailandeses comenzaron a tener contacto con los europeos. Sin embargo a pesar de que los viñedos fueron introducidos hace ya varios siglos en el país la primera venta comercial de vinos tailandeses se dio apenas en 1991.

Esta notoria tardanza se dio por varias razones. Primeramente por los factores climáticos. Si bien es cierto que el clima cálido favorece al crecimiento de las uvas, pero las inundaciones y el exceso de lluvias traían como consecuencia pérdidas de plantas y muchas enfermedades a las uvas y viñedos.

Después las vid se comenzaron a plantar en las zonas montañosas del país, lo cual redujo el problema con el exceso de agua e incluso proporcionaba abundantes cosechas, pero los agricultores se dieron cuenta que solo estaban teniendo muchas uvas de baja calidad.

Una de los soluciones que se dio fue la construcción de canales de agua entre las plantas, lo cual evitaba las inundaciones y la recolección se hacía por medio de botes. Otra solución fue poner grandes cañas de bambú con el objetivo de que la planta trepe y crezca más alto de lo que crecería normalmente lo cual protegía a la planta de las inundaciones, haciéndose la recolección montado en un elefante. Cabe recalcar que las vides que se usan generalmente son de raíces brasileñas, por el hecho de que sus condiciones climáticas son algo similares a las de Tailandia y por lo tanto se pueden adaptar con más facilidad.

Los viñedos de Tailandia llegaron a ser un gran atractivo turístico, debido a sus métodos de recolección que son en canoa o a través de un elefante.

Debido a los altos impuestos sobre el alcohol, más de la mitad de la producción se exporta, lo cual sale más barato y rentable. Incluso dentro del país la mayoría de los consumidores son extranjeros.

Una de las marcas más conocidas de vinos es Siam Winery, Spy Wine Cooler (es el favorito de los tailandeses ya que es saborizado y perfumado con especias y hierbas nacionales y locales), Chatemp (es perfecto para acompañar y maridar las comidas picantes).

La marca de vinos tailandeses más vendida es la Siam Winery, el propietario de esta bodega es Chalerm Yoovidhya, famoso empresario y creador de la bebida energética '' Red

Bull ``. Inicialmente Siam Winery no tenía plantación y elaboraba los vinos comprando uvas de otros agricultores.

Las cepas más usadas en Tailandia son:

- Muscat Nero
- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Shiraz
- Tempranillo
- Chenin Blanc
- Sauvignon Blanc
- Colombard
- Uvas de mesa

En la actualidad Tailandia cuenta con 5000 hectáreas de viñedos, de las cuales gran parte son `` Flotantes ``, (con canales de agua entre ellos).

5.2 Vinos para maridar platos tailandeses en el mercado ecuatoriano

Un vino para maridar comidas picantes, cárnicos, mariscos, acido e incluso sabores contrastados como agrio – dulce podría ser el Sauvignon Blanc, pueden ser de marca Trapiche(De Argentina) o Los Vascos (De Chile). Estas opciones son muy buenas para maridar con platos tailandeses ya que estos presentan todas las características y sabores mencionados.

Otro vino muy recomendado para maridar comidas asiáticas puede ser el Chardonnay. Este vino resalta los sabores intensos presentes en los platos Tailandeses. Una marca existente de este vino es el Santa Julia (de Chile).

En el caso de los curries, se los puede maridar con los siguientes vinos: garnacha, malbec, sangiovese, pinot noir o syrah. En Ecuador se puede encontrar innumerables marcas de vinos hechas de estas cepas.

Estos vinos existen en Ecuador incluso entre viñedos locales como el de Dos Hemisferios Enigma, el cual es un Chardonnay.

6 Festivales de Tailandia

En Tailandia se celebra alguna fiesta todos los meses en algún lugar del país. La mayoría de las festividades tienen que ver con temas y asuntos religiosos y otros supersticiosos. También hay festividades que fueron creadas para los turistas extranjeros.

Entre las festividades más conocidas del país están las siguientes:

Songkran

Es la fiesta más importante de Tailandia. Se celebra el nuevo año budista. Lo que se realiza en esta fiesta es mojar las figuras de buda y a la gente mayor como muestra de respeto. También hay desfile en elefantes que van mojando a los espectadores. Es incentivado el consumo de bebidas alcohólicas. Se comen platos vegetarianos por el origen cultural de esta religión.



Loi Krathong

Esta festividad se trata de mostrar respeto al agua, se lo celebra en la primera luna llena de noviembre. Se lo celebra poniendo barquitos con velas en los ríos. En las zonas del norte o las montañosas, en donde los canales de agua son menos comunes, en vez de barquitos se lo hace con globos aerostáticos. Los alimentos que se consume en estas fiestas son pescados, mariscos (alimentos provenientes del agua) y frutas tropicales.



Festival vegetariano de Phuket

Esta fiesta es de origen chino, tiene el objetivo de celebrar el honor de los taoístas, se lo hace durante el mes de octubre. Es uno de los festivales más extensos ya que dura 10 días. Obviamente en este festival no se puede comer carne ni ningún alimento de origen animal, pero tampoco se puede tomar alcohol ni tener relaciones sexuales. Lo más llamativo de este festival son los desfiles de gente que se perfora la cara con distintos objetos corto punzantes.



El nuevo año chino

Otro festival de origen chino. No es tan tailandesa ya que es una de las fiestas más celebradas del mundo. Se da en febrero. Se consume comida china.

Cumpleaños de los reyes y reinas .

El cumpleaños del rey se celebra el 5 de diciembre y el de la reina el 12 de agosto. La gente se viste de rosado como símbolo de la monarquía y acude a conciertos y comen comida callejera.



Phi Ta Khon

Se traduce como '' La fiesta de los fantasmas '' y se celebra el 22 y 23 de junio. En esta celebración la gente se viste de fantasmas y caminan por las calles. El origen de esta fiesta es por lo que los tailandeses solían ser gente muy supersticiosa en la antigüedad. En esta fiesta se toma whisky tradicional y de arroz.

Bufet para monos

Esta fiesta es una de las preferidas por los turistas extranjeros. De igual manera es una fiesta relativamente nueva.

El pueblo de Lopburi es uno de los más turísticos por sus templos y abundantes monos. A consecuencia de esto en los años 90 un empresario realizó un bufet al aire libre para los monos, como símbolo de agradecimiento de que estos son los que traen a los turistas. Esta idea les gustó mucho no solo a los turistas sino también a la gente local, por lo tanto esto se convirtió en una celebración muy popular. Cada año el último domingo de noviembre la gente se reúne para alimentar a estos animales.

Durante esta festividad se consumen alimentos hechos de frutas tropicales, ensaladas y postres. Los alimentos cárnicos se consumen en menor medida, al igual que las bebidas alcohólicas.



La celebración de los tatuajes

Esta fiesta se da en marzo. Es el mes preferido para que la gente se haga un tatuaje. Largas filas de personas esperan por uno. Esta tradición nació por el deporte nacional de Tailandia "Muay Thai" o boxeo tailandés. Ya que se creía que si te realizabas un tatuaje de un animal adquirías la fuerza y ferocidad del mismo, la mayoría de peleadores se realizaban tatuajes de tigres. Debido a las largas esperas para obtener un tatuaje la única comida accesible es la callejera.



Full Moon Party

No es una fiesta de origen tailandés, ni siquiera chino o budista. Es una fiesta hecha para los turistas y es una de las más grandes fiestas de playa del mundo. No tiene fecha, ya que se realiza cada vez que hay luna llena. No se da en toda Tailandia, solo en la isla de Koh Phangan. También es uno de los más grandes festivales de música electrónica. Cada fiesta de estas abarca entre 15 y 30 mil personas. Las bebidas más consumidas sin duda son todas las alcohólicas existentes en el país.



Navidad

Sin duda esta festividad no va con la cultura tailandesa, pero se la realiza al estilo y comida occidental, pero solo dentro de los centros comerciales.

Ubon Ratchathani

Este festival es un desfile de carrozas, bailes y degustaciones callejeras.



Bosang Umbrella

Es un festival donde se desfila con una gran variedad de paraguas. Se lo celebra en enero.

Los alimentos más consumidos en este festival son los postres, estos suelen hacerse más coloridos de lo normal, con el fin de que sus colores sean igual de variados a los de los paraguas.



Festival de los cometas

De origen chino, se da en el mes de marzo cuando los vientos son más fuertes en todo el año.

Surin Helefant

En la provincia de Surin, es donde se capturan, crían y entrena elefantes. Por lo tanto en el mes de noviembre se organiza un juego similar al fútbol pero montados en elefantes.



7 Resumen ejecutivo

Presentación de la idea del proyecto, justificación técnica

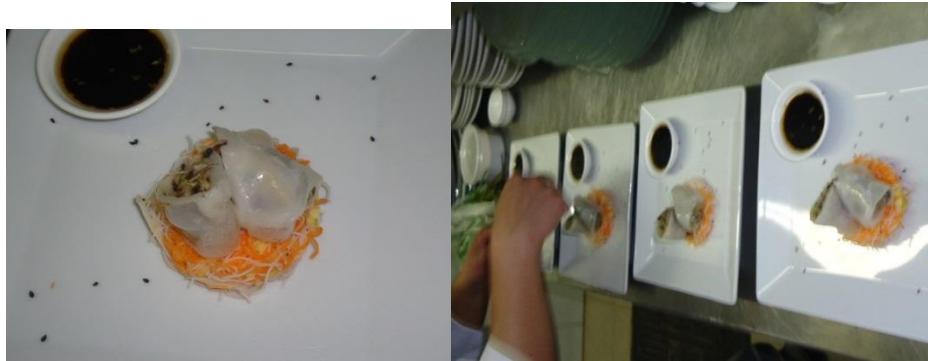
La idea del proyecto fue sacar a la venta un menú tailandés por el tiempo de una semana, con el fin de ver cuantos platos se venden, que acogida va a tener, si le va a gustar al segmento de mercado o no y por último si es que es rentable o puede llegar a serlo.

Lo que se pudo ver es que se vendieron 28 menús en la semana con un costo teórico de 18.04 % y un costo real de 41.49 %. Obteniendo una ganancia de 324.60 \$ por la venta del menú durante 6 días.

Resultados de la degustación

El primer resultado de la degustación fue el cambio de la primera entrada, la cual era un enrollado de setas en papel de arroz, el cambio del plato fuerte el cual era wonton de langostino con salteado de calamar, el cambio del postre el cual era helado frito de cerveza

y la aprobación de la segunda entrada la cual era la sopa ácida de camarón. En la segunda degustación todos los platos fueron aprobados. Según el criterio del panel de degustación los platos no eran los más comunes de Tailandia sino los más rebuscados (a excepción de la sopa ácida de camarón), faltaban ingredientes típicos y representativos del país como: mango, maní, arroz jazmín y frutas tropicales. Finalmente en un menú tailandés siempre debían haber platos más populares del país como: Padtay, Satay, bolsitos de oro, etc., entre otros.



Enrollado de setas en papel de arroz



Wonton de langostino con salteado de calamar



Helado frito de cerveza

Sin embargo en la segunda degustación los nuevos platos fueron totalmente aprobados por David Harrington y Michael Koziol.

Síntesis del menú

El menú tailandés está compuesto por dos entradas, un plato fuerte y un postre.

Primera entrada: "Bolsitos de oro en salsa agridulce"

(Son masa wonton rellenas de cerdo con forma de bolsos)

Segunda entrada: "Sopa ácida de camarón"

(Es una sopa muy común en Tailandia con un sabor muy ácido y un ligero toque picante)

Plato fuerte: "Satay de pollo con ensalada de fideo"

(Pollo marinado en leche de coco, ajo, chalotes, jengibre, salsa de pescado, soya, aceite de ajonjolí, curry y especias. Acompañado una salsa de maní, de un pastelito de pescado y una ensalada de fideo de huevo, choclos baby, vainitas chinas, champiñones y una salsa de ostión y soya).

Postre: " Arroz jazmín de leche de coco con sorbete de mango y orito a la tempura "

(Arroz jazmín cocinado en leche de coco y quemada por encima con soplete acompañada de un sorbete de mango, orito a la tempura y jarabe de jengibre).

Los platos que presenta este menú tienen ingredientes típicamente tailandeses como el ajo, jengibre, chalotes, leche de coco, soya, salsa de pescado, masa wonton, hierba luisa, hojas de lima kaffir, ají, curry, maní, arroz jazmín, mango, entre otros, los cuales son fáciles y accesibles para encontrarlos en los mercados locales. Una comida tailandesa siempre debe tener arroz jazmín o glutinoso, lo cual en este menú fue incorporado en el postre. Aparte de esto como se puede ver el montaje de los platos es sencillo, elegante conservando un toque exótico y no muy cargado.

Resultado de ventas y costos del proyecto

En toda la semana se vendieron un total de 28 menús, divididos de la siguiente manera:

Martes

Día : 8 menús

Noche : 5 menús

Total : 13 menús

Miércoles

Día : 3 menús

Noche : 0 menús

Total : 16 menús

Jueves

Día : 0 menús

Noche : 0 menús

Total : 16 menús

Viernes

Día : 5 menús

Noche : 0 menús

Total : 21 menús

Sábado

Día : 5 menús

Noche : 0 menús

Total 26 menús

Domingo

Día : 2 menús

Total : 28 menús

Los costos el proyecto incluyendo solo los productos que se usaron para la semana de ventas del menú fueron de: 231.78 \$.

Declaración de resultados y justificación

Cada menú cuesta 19.95, por lo tanto se facturó 558.60 \$ con la venta de 28 menús.

El costo de los productos para toda la semana fue de 231.78 \$.

Por lo tanto hubo una ganancia de 326.82 \$ en la semana de menú.

7.1 Propuesta del menú

Menú

Primera entrada:

Bolsitos de oro con salsa agridulce.

Segunda entrada:

Sopa ácida de camarón

Fuerte:

Satay de pollo con ensalada de fideo.

Postre:

Arroz jazmín de leche de coco con sorbete de mango y orito a la tempura.



Arte del menú

Explicación de técnicas culinarias utilizadas en cada plato

Primera entrada (Bolsitos de oro)

- Salteado (para el relleno de wonton)
- Reducción (para la salsa agrí dulce)
- Fritura (para el wonton)

Segunda entrada (Sopa ácida de camarón)

- Blanqueado (para los camarones)

Fuerte (Satay de pollo con ensalada de fideo)

- Macerado (para el pollo)
- Cocción (para el pollo)
- Fritura (para el pastelito de pescado)
- Salteado (para la ensalada de fideo)
- Batido (para la salsa de maní con leche de coco)
- Infusión (para la salsa de maní con leche de coco)

Postre (Arroz jazmín de leche de coco con sorbete de mango y orito a la tempura)

- Reducción (para la leche de coco y sorbete de mango)
- Quemado (para el arroz jazmín de leche de coco)
- Reducción (para el jarabe de jengibre)
- Infusión (para el jarabe de jengibre)

Explicación de variaciones adaptaciones locales o técnicas

Primera entrada (Bolsitos de oro en salsa agridulce)

En Tailandia gran parte de la comida y gastronomía se puede apreciar en la calle, por lo tanto las frituras generalmente son realizadas en woks cubiertos de aceite, mientras que en la semana de menú esto fue hecho en una freidora.

Segunda entrada (Sopa ácida de camarón)

En este plato no fue reemplazada ninguna técnica ni producto, ya que la preparación se trataba de hacer fondos y mezclarlos con ingredientes tailandeses fáciles de encontrar en los mercados locales.

Fuerte (Satay de pollo con ensalada de fideo)

De igual manera que en la primera entrada los pasteles de pescado fueron cocinados en una freidora en vez de un wok. Sin embargo el pollo fue hecho en una parrilla y la ensalada salteada en un wok como se lo hace en su país de origen.

Postre (Arroz jazmín de leche de coco con sorbete de mango y orito a la tempura)

En este plato hubo más variaciones y adaptaciones que en los demás platos. Primeramente el arroz fue hecho en una olla arrocera con doble capa en la base en vez de una vaporera como suele hacerse en Tailandia y se le quemó el azúcar del arroz con un soplete de cocina.

De igual manera el sorbete fue hecho con máquina de helado, mientras que en Tailandia generalmente solo se los congela. Por último fue usado estabilizante para sorbete en su elaboración (ingrediente que no se ve mucho en los libros de gastronomía tailandesa) con el

fin de que no se derrita tan rápido en el transcurso del montado del plato en la cocina hasta llegar al comensal en el restaurante.

7.2 Síntesis resultados y conclusiones

El menú tailandés fue atrayente para los clientes ya que se logró vender 5 días de los 6 que estuvo a la venta. Puede llegar a ser rentable durante el día, sin embargo no en la noche, ya que durante el turno nocturno se vendió durante un solo día, el cual fue comprado por familiares, amigos y relativos.

En conclusión el menú tailandés si llegó a ser rentable, ya que los ingresos superaron a los costos de producción junto con las bajas.

Aparte de esto, varios clientes me han llamado a darme las felicitaciones y hacerme preguntas del menú, por lo tanto se puede concluir que causó interés y gustó entre los comensales.

7.3 Material teórico

Este proyecto fue basado e inspirado en las clases de Alta Cocina IV, dictadas por Michael Koziol y David Harrington.

De igual manera algunas de las recetas fueron basadas y adaptadas de estas clases.

Por último el material teórico fue de libros y páginas mencionadas en las fuentes bibliográficas.

7.4 Análisis Gastronómico

Recetas estándar procesos

Primera entrada (Bolsitos de oro con salsa agridulce)

Ingredientes

Para la salsa (30 pax)

Ingrediente	Unidad	Cantidad	Detalle
Vinagre blanco	lt	0.200	
Azúcar blanca	kg	0.400	
Cáscara de naranja	kg	0.010	
Jugo de naranja	lt	0.050	
Salsa china	lt	0.010	Marca Lee Kum Kee

Procedimiento

- Colocar el vinagre y el azúcar en una olla y llevar a ebullición removiendo constantemente.
- Una vez que se haya reducido bajar el fuego y agregar la salsa china y remover hasta que se mezcle.
- Apagar el fuego y añadir las cáscaras de naranja cortadas en julianas finas.

Ingredientes

Para los bolsitos de oro (10 pax)

Ingrediente	Unidad	Cantidad	Detalle
Carne de cerdo	kg	0.250	
Ajo	kg	0.060	
Cebolla blanca	kg	0.050	
Salsa de soya clara	lt	0.040	
Pimienta negra molida	kg	0.010	
Aji – no – moto	kg	0.010	
Sal	Kg	0.010	
Masa wonton	Kg	0.250	

Procedimiento

- Moler la carne de cerdo y mezclarla con el ajo machacado o repicado, la cebolla blanca repicada, la salsa de soya, pimienta negra, sal y aji – no – moto.
- Colocar 0.030 kg de relleno dentro de un pedazo de masa wonton.
- Mojarse los bordes del relleno y cerrarlo de tal forma que parezca un bolsito.
- Freír en la freidora hasta que se doren.

Segunda entrada (Sopa ácida de camarón)

Ingredientes (15 pax)

Ingrediente	Unidad	Cantidad	Detalle
Cáscaras de camarón	kg	1	De langostino también
Camarón pelado	kg	0.250	
Aceite de maíz	lt	0.015	
Fondo de pollo	lt	1	
Sal	kg	0.015	
Tallos u hojas de hierbaluisa	kg	0.080	
Hojas de lima kaffir	kg	0.020	
Ají rojo	kg	0.100	
Salsa de pescado	lt	0.040	
Limón sutil	kg	0.070	
Hojas de cilantro	kg	0.005	

Procedimiento

- Calentar el aceite en una olla y añadir las cáscaras de camarón o langostino, remover constantemente hasta que las cáscaras se cocinen.
- Añadir los tallos de hierbaluisa, hojas de lima kaffir, ajíes rojos y freír durante un minuto removiendo constantemente.
- Anadir el fondo de pollo y llevar la mezcla a ebullición.

- Bajar el fuego y cocinar durante 30 minutos con la olla tapada.
- Cernir la sopa.
- Llevar nuevamente a ebullición.
- Agregar los camarones.
- Apagar el fuego y agregar la salsa de pescado y jugo de limón sutil.
- Adornar cada porción con una rodaja de ají y una hoja de cilantro.

Fuerte (Satay de pollo con ensalada de fideo)

Para Satay (15 pax)

Ingredientes

Ingrediente	Unidad	Cantidad	Detalle
Pechugas de pollo	kg	0.500	
Ajo	kg	0.075	
Chalotes	kg	0.200	
Jengibre	kg	0.075	
Salsa de soya ligera	lt	0.050	
Aceite de ajonjolí	lt	0.100	
Salsa de pescado	lt	0.025	
Leche de coco	lt	0.450	
Curry amarillo	kg	0.025	
Comino	kg	0.025	
Cúrcuma	kg	0.025	
Tallos de hierbaluisa	kg	0.050	

Procedimiento

- En un robot mezclar el ajo, jengibre, chalotes, salsa de soya y aceite de ajonjolí hasta que se forme una pasta.
- Mezclar la pasta con la leche de coco y sazonar con todas las especias y la salsa de pescado.
- Adobar las pechugas de pollo fileteadas en la mezcla.
- Antes de servir, atravesar los filetes con un tallo de hierbaluisa y poner el pollo en la parrilla, cambiándolo de lado.

Ingredientes (30 pax)

Para la salsa de maní

Ingrediente	Unidad	Cantidad	Detalle
Leche de coco	lt	0.450	
Hierbaluisa	kg	0.080	
Cilantro	kg	0.030	
Maní	kg	0.300	
Salsa de pescado	lt	0.040	

Procedimiento

- Hervir la leche de coco
- Una vez hervida infusionar la hierbaluisa con el cilantro.
- Mientras tanto pasar el maní por el robot hasta que quede hecho una pasta.

- Cernir la leche de coco.
- Mezclar la leche de coco con la pasta de maní por medio de un batidor de mano.
- Sazonar con salsa de pescado.

Ingredientes (10 pax)

Para la ensalada de fideo

Ingrediente	Unidad	Cantidad	Detalle
Fideo de huevo	kg	0.250	
Champiñones	kg	0.100	
Vainitas chinas	kg	0.125	
Choclos baby	kg	0.200	
Salsa de ostras	lt	0.050	
Salsa de soya ligera	lt	0.100	
Azúcar morena	kg	0.030	

Procedimiento

- Elaborar una salsa mezclando la salsa de soya con la salsa de ostras y azúcar morena.
- Cocinar el fideo de huevo y picar los vegetales.
- Saltear 0.025 kg de todos los ingredientes con 0.010 lt de la salsa en un wok.
- Servir la ensalada montada en un timbal.

Ingredientes (30 pax)

Para el pastelito de pescado

Ingrediente	Unidad	Cantidad	Detalle
Corvina	kg	0.300	
Curry rojo	kg	0.050	
Salsa de pescado	lt	0.040	
Vainita china	kg	0.050	

Procedimiento

- Picar la vainita china en cortes delgados laterales.
- Moler el pescado.
- Mezclar el pescado con los demás ingredientes.
- Dar forma de tortas de 0.025 kg
- Freír en la freidora antes de servir.

Postre (Arroz jazmín de leche de coco con sorbete de mango y orito a la tempura)

Ingredientes (30 pax)

Para el arroz jazmín de leche de coco

Ingrediente	Unidad	Cantidad	Detalle
Arroz jazmín	kg	0.250	
Leche de coco	lt	0.900	
Azúcar	kg	0.100	
Canela en polvo	kg	0.075	

Procedimiento

- Lavar el arroz.
- En una olla arrocera cocinar el arroz con la leche de coco a fuego bajo.
- Sazonar con el azúcar y la canela.
- Una vez cocinado dar forma con los timbales.
- Antes de servir espolvorear azúcar encima del arroz y quemar con un soplete.

Ingredientes (15 pax)

Para el jarabe de jengibre

Ingrediente	Unidad	Cantidad	Detalle
Jugo de limón	lt	0.080	
Azúcar	kg	0.120	
Ralladura de limón	kg	0.020	
Jengibre	kg	0.025	

Procedimiento

- Hacer un jarabe reduciendo el azúcar con el jugo de limón.
- Una vez reducido agregar el jengibre cortado en rodajas y dejar infusionar.
- Cernir la mezcla y agregar la ralladura de limón.

Ingredientes (30 pax)

Para el orito a la tempura

Ingrediente	Unidad	Cantidad	Detalle
Orito	kg	0.400	
Harina	kg	0.200	
Agua	lt	0.180	
Yema	kg	0.030	

Procedimiento

- Mezclar la harina agua y yema con un batidor de mano hasta que se forme una masa líquida y homogénea.
- Remojar un pedazo de orito del tamaño deseado y rápidamente sumergirlo en una freidora o un wok con aceite hirviendo.

Ingredientes (15 pax)

Para el sorbete de mango

Ingrediente	Unidad	Cantidad	Detalle
Mango	kg	0.300	maduro
Azúcar	kg	0.150	
Jugo de lima	lt	0.050	
Jugo de limón	lt	0.050	
Ralladura de limón	kg	0.010	
Estabilizante para sorbete	kg	0.002	
Agua	lt	0.200	

Procedimiento

- Picar el mango en trozos pequeños.
- Mezclarlo con el agua, los jugos de fruta, el azúcar y el estabilizante.
- Hervir la mezcla hasta que el mango comience a deshacerse.

- Pasar el turbo por la mezcla y añadir la ralladura de limón.
- Enfriar la mezcla y pasarla por la máquina de helado.

7.5 Equipos utilizados

A parte de los equipos normales, comunes y tradicionales de una cocina como ollas, sartenes, freidora, parrilla, etc., se usaron los siguientes:

- Wok



- Maquina de helado



- Soplete



- Turbo



- Robot



7.6 Fotos de los platos

Primera entrada (Bolsitos de oro con salsa agríduce)



Segunda entrada (Sopa ácida de camarón)



Fuerte (Satay de pollo con ensalada de fideo)



Postre (Arroz jazmín de leche de coco con sorbete de mango y orito a la tempura)



7.7 Detalle del servicio , vajilla utilizada

No hubieron cambios en el servicio del Marcus, pues este se mantuvo de la misma manera, es decir servir por la derecha y levantar todo por la derecha.

La vajilla usada fue la siguiente:





7.8 Fotos del salón , montaje de mesas para el menú



Fotos de la cava en la degustación





7.9 Análisis financiero

Receta estándar de costos (10 pax)

Primera entrada (Bolsitos de oro con salsa agridulce)

Ingrediente	Unidad	Cantidad	Costo por kg o lt	Costo total
Vinagre blanco	lt	0.065	0.53 \$	0.05 \$
Azúcar blanca	kg	0.135	1.78 \$	0.12 \$
Cáscara de naranja	kg	0.003	0.0 \$	0.0 \$
Jugo de naranja	lt	0.015	2.20 \$	0.05 \$
Salsa china	lt	0.003	4.13 \$	0.12 \$
Carne de cerdo	kg	0.250	11.81 \$	2.65 \$
Ajo pelado	kg	0.060	4.50 \$	0.67 \$
Cebolla blanca	kg	0.050	0.46 \$	0.09 \$
Salsa de soya clara	lt	0.040	3.27 \$	0.28 \$
Pimienta negra molida	kg	0.010	4.50 \$	0.03 \$
Aji – no – moto	kg	0.010	2.20 \$	0.02 \$
Sal	kg	0.010	1.65 \$	0.02 \$
Masa wonton	kg	0.250	23.84 \$	5.96 \$
			Total	10.06 \$

Segunda entrada (Sopa ácida de camarón)

Ingrediente	Unidad	Cantidad	Costo por kg o lt	Costo total
Cáscaras de camarón	kg	0.670	0.0 \$	0.0 \$
Camarón pelado	kg	0.170	12 \$	2.04 \$
Aceite de maíz	lt	0.010	4.43 \$	0.04 \$
Fondo de pollo	lt	0.670	0.0 \$	0.0 \$
Sal	kg	0.010	1.65 \$	0.02 \$
Tallos u hojas de hierbaluisa	kg	0.055	2.20 \$	0.12 \$
Hojas de lima kaffir	kg	0.015	6\$	0.09 \$
Ajíes rojos	kg	0.070	0.90 \$	0.06 \$
Salsa de pescado	lt	0.025	9.28 \$	0.23 \$
Limón sutil	lt	0.045	2.84 \$	0.09 \$
Hojas de cilantro	kg	0.003	4.40 \$	0.01 \$
			Total	2.70 \$

Fuerte (Satay de pollo con ensalada de fideo)

Ingrediente	Unidad	Cantidad	Costo por kg o lt	Costo total
Pechugas de pollo	kg	0.335	4.08 \$	1.37 \$
Ajo pelado	kg	0.050	4.50 \$	0.02 \$
Chalotes	kg	0.135	20.80 \$	2.80 \$
Jengibre	kg	0.050	3.40 \$	0.17 \$
Salsa de soya ligera	lt	0.035	3.27 \$	0.07 \$
Aceite de ajonjolí	lt	0.065	10.94 \$	0.71 \$
Salsa de pescado	lt	0.015	9.28 \$	0.14 \$
Leche de coco	lt	0.300	10 \$	3 \$
Curry amarillo	kg	0.015	19.33 \$	0.29 \$
Comino	kg	0.015	19.33 \$	0.29 \$
Cúrcuma	kg	0.015	19.33 \$	0.29 \$
Tallos de hierbaluisa	kg	0.035	2.20 \$	0.08 \$
Fideo de huevo	kg	0.250	7.25 \$	1.81 \$
Champiñones	kg	0.100	5.97 \$	0.60 \$
Vainitas chinas	kg	0.125	2.90 \$	0.36 \$
Choclos baby	kg	0.200	12.76 \$	2.55 \$
Salsa de ostras	lt	0.050	3.20 \$	0.16 \$
Salsa de soya ligera	lt	0.100	3.27 \$	0.19 \$

Azúcar morena	kg	0.030	3.84 \$	0.03 \$
Corvina	kg	0.100	13.50 \$	1.35 \$
Curry rojo	kg	0.015	18.33 \$	0.29 \$
Salsa de pescado	lt	0.015	9.28 \$	0.14 \$
Vainita china	kg	0.015	2.90 \$	0.04 \$
Leche de coco	lt	0.150	10 \$	1.50 \$
Hierbaluisa	kg	0.030	2.20 \$	0.07 \$
Cilantro	kg	0.030	4.40 \$	0.10 \$
Maní	kg	0.100	5.70 \$	0.57 \$
Salsa de pescado	lt	0.025		0.23 \$
			Total	18.22 \$

Postre (Arroz jazmín de leche de coco con sorbete de mango y orito a la tempura)

Ingrediente	Unidad	Cantidad	Costo por kg o lt	Costo total
Arroz jazmín	kg	0.085	8.80 \$	0.75 \$
Leche de coco	lt	0.300	10 \$	3 \$
Azúcar	kg	0.035	1.78 \$	0.03 \$
Canela	kg	0.025	2 \$	0.05 \$
Limón Meyer	lt	0.055	1.82 \$	0.10 \$
Azúcar	kg	0.080	1.78 \$	0.07 \$
Ralladura de limón	kg	0.015	0.0 \$	0.0 \$
Jengibre	kg	0.015	3.40 \$	0.05 \$
Orito	kg	0.135	1.20 \$	0.08 \$
Harina	kg	0.065	3.12 \$	0.05 \$
Agua	lt	0.065	0.0 \$	0.0 \$
Yema	kg	0.060	2.47 \$	0.02 \$
Mango maduro	kg	0.100	2.50 \$	0.25 \$
Azúcar	kg	0.100	1.78 \$	0.09 \$
Jugo de lima	lt	0.100	1 \$	0.10 \$
Jugo de limón	lt	0.035	2 \$	0.07 \$
Ralladura de limón	kg	0.007	0.0 \$	0.0 \$
Estabilizante para sorbete	kg	0.002	13.50 \$	0.27 \$

			Total	4.98 \$
--	--	--	-------	---------

Total : 4.98 \$

Resumen de costos por plato

Primera entrada (Bolsitos de oro con salsa agridulce): 1.01 \$

Segunda entrada (Sopa ácida de camarón): 0.27 \$

Fuerte (Satay de pollo con ensalada de fideo): 1.82 \$

Postre (Arroz jazmin de leche de coco con sorbete de mango y orito a la tempura):

0.50 \$

Total de costo por cada menú tailandés : 3.60 \$

7.10 Kardex de producción , ventas y bajas diarias

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Producción día	0	15	5	10	5	5	5
Ventas día	0	8	3	0	5	5	2
Producción noche	0	8	0	0	5	0	0
Ventas noche	0	5	0	0	0	0	0
Ventas totales	0	13	3	0	5	5	2
Bajas	0	0	7	5	10	10	5
Inventario inicial	0	15	15	15	15	15	10
Inventario final	0	10	5	10	10	5	3

Informe detallado por ventas de platos y menús completos

Se vendieron un total de 28 menús. (28 por cada primera entrada, segunda entrada, fuerte y postre)

Resultados

Se facturó 558.60 \$ por la venta de los 28 menús.

Hubo un costo de producción de 100.80 \$ por los 28 menús. (sin contar los menús que se dieron de baja)

Los menús que se dieron de baja fueron 37, con un costo de 133.2 \$.

Hubo una ganancia de 324.60 \$ durante 6 días de venta.

7.11 Resultados financieros del proyecto

Costo por plato

Primera entrada (Bolsitos de oro con salsa agridulce)

Se vendieron 28 primeras entradas con un costo total de 28.28 \$.

Segunda entrada (Sopa acida de camarón)

Se vendieron 28 segundas entradas con un costo total de 7.56 \$.

Fuerte (Satay de pollo con ensalada de fideo)

Se vendieron 28 platos fuertes con un costo total de 50.96 \$.

Postre : (Arroz jazmín de leche de coco con sorbete de mango y orito a la tempura)

Se vendieron 28 postres con un costo total de 14.00 \$.

Costo por menú

Cada menú tuvo un costo de 3.60 \$, lo cual suma un costo total de 100.80 \$ por la producción de 28 menús.

Costo teórico

$$3.60 / 19.95 \times 100 = 18.04 \%$$

Costo de pre producción del menú

Las requisiciones para la semana de menú tuvieron un costo total de 231.78 \$ y se realizó una devolución de 5,22 \$ al terminar la semana de menú. Por lo tanto el costo de requisiciones para la semana de menú fueron de 226.56 \$.

Costo real

$$231.78 / 558.60 \times 100 = 41,49 \%$$

7.12 Resultados

Ingresos totales: 558.60 \$

Precio de venta de menú: 19.95 \$

Food cost teórico: 18.04 %

Food cost real: 41.49 %

Paridad entre costo teórico y costo real, análisis y justificación

En este caso el costo teórico y el costo real tienen una gran variación (de 23.45 %) y esto se dio básicamente porque en el costo teórico solo se cuenta la comparación de cuanto te cuesta producir cada menú y su precio de venta, mientras que en el costo real entraron el precio de todas las requisiciones y se incluyen los menús que se dieron de baja, los cuales fueron un total de 37, por lo tanto el porcentaje sube al incluir esos menús que se dieron de baja en días que no se lograron vender.

8 Conclusiones

El proyecto sí fue exitoso una vez lanzado a la venta en el Marcus, ya que produjo un ingreso de 324.60 \$ durante 6 días. Sin embargo solo 5 de los 28 menús vendidos se vendieron en la noche y durante un solo día, por lo tanto podemos darnos cuenta que este menú no tiene tan buena acogida en la noche como en el día.

De igual manera el proyecto fue exitoso como propuesta, ya que los menús asiáticos suelen ser atrayentes y exóticos en el mercado ecuatoriano y sus productos relativamente baratos, accesibles y pocos suelen ser importados.

Como material de investigación de mercado se podría concluir que el proyecto fue exitoso durante el día, tiempo en el cual la mayoría de clientes son frecuentes (gran

parte personal docente de la USFQ) y ya tienen cierto conocimiento de la carta del Marcus, por lo tanto están abiertos a otras opciones secundarias del restaurante, como el menú de estudiante, como consecuencia les gusta probar lo nuevo que sale a la venta. Sin embargo en la noche las ventas no fueron exitosas, ya que por lo contrario los clientes no eran tan frecuentes como los del día y por lo visto no venían a probar algo nuevo sino algo ya previsto y conocido.

En cuanto a un rescate gastronómico, no se sabría decir ya que el menú fue Tailandés mas no nacional. Por lo tanto no podría atreverme a decir que se está rescatando una técnica gastronómica tailandesa que se ha estado perdiendo a lo largo del tiempo.

Fuentes Bibliográficas

Libros:

El sabor de... TAILANDIA , Octubre 2005 , Editorial Everest S.A. , Escritor Oi

Cheepchalissara

Víctor Sodsook. 1995. True Thai : the Modern Art of Thai Cooking. William Morrow and Company, Inc., New York. ISBN 0-688-09917-3

Exploring Wine , 2010 , Jonh Wiley , New Jersy , Canada ,

Páginas Web :

<http://www.guiadelmundo.org.uy/cd/countries/tha/History.html>

<http://www.tailandia.cl/historia1>

<http://historiagastronomia.blogia.com/temas/06-tailandia.php>

http://www.articleset.net/Alimento-y-bebida_articles_es_La-historia-del-alimento-tailandes.htm

<http://www.escueladecocina.net/tecnica/historia-y-recetas-de-la-cocina-tailandesa.php>

<http://librosdecocinaygastronomia.blogspot.com/2010/12/cocina-tailandesa.html>

<http://blogs.mis-recetas.org/emd1943/2009/12/26/gastronomia-de-tailandia/>

<http://www.tailandia.cl/comida-tailandesa-2>

<http://nachobueno.wordpress.com/2010/02/27/vinos-en-tailandia-una-historia-reciente/>

<http://www.sibaritia.com/blog/2011/02/05/vino-tailandes-resiste-al-clima-tropical-en-vinas-con-elefantes/>

<http://kena.com/ingredientes>

Personas :

David Harrington

Michael Koziol

Otras :

Ethel Ow. 1980. Munchy – Munchy Restaurant . Oxford, UK.