



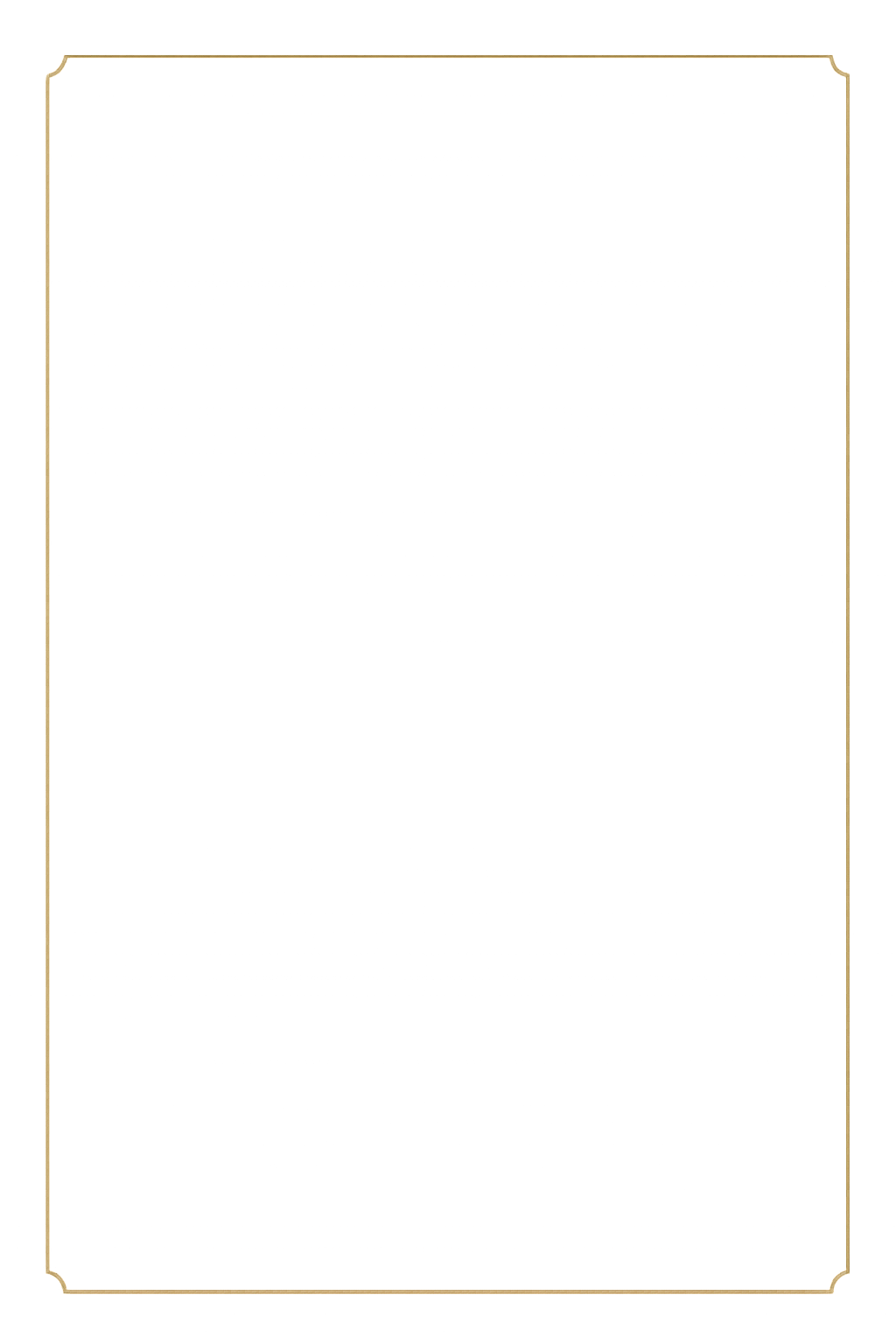
**Bebidas**



|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Lulada |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 10 vasos largos 10ml de mezcla de lulo |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 800ml Agua  500gr Panela  10gr calvos de olor  25gr Canela en astilla  500gr pulpa de lulo  1lt aguardiente |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Infusión especiada:**    * En un **ruso** (olla de gran capacidad), agregar **agua** y llevar a **fuego alto**.    * Incorporar **panela**, **clavos de olor** (3–5 unidades) y **canela en astilla**.    * Hervir durante **20 minutos** para extraer aromas y disolver completamente la panela. 2. **Filtrado:**    * Retirar del fuego y **colar** para eliminar sólidos (especias y residuos de panela). 3. **Licuado con pulpa:**  * Llevar el líquido caliente a la licuadora. * Agregar **450 g de pulpa de lulo**. * Licuar hasta obtener una mezcla homogénea. |
| Tiempo total de preparación | 30 minutos |
| Temperatura de cocción | Fuego alto |
| Utensilios/equipos requeridos | Licuadora  Cuchillo  Ruso u olla grande  Colador |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 860ml mezcla colada sin lulo  1lt mezcla mas el lulo |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | * **Conservación:** La preparación base (sin licor) puede ser refrigerada hasta por **1 mes** en condiciones adecuadas de higiene y temperatura. * **Licor:** El **aguardiente** se incorpora **al momento del servicio**, según minuta o tipo de preparación (ej. coctel, bebida fría). |
| Tipo de decoración | **Montaje en vaso largo:**   1. **Escarchado:**    * Tomar un **vaso de vidrio largo**.    * Humedecer el borde con agua o limón y **escarchar con azúcar morena**. 2. **Servicio:**  * Agregar **100 ml de la mezcla base de lulada** previamente refrigerada. * Incorporar **45 ml de aguardiente** (agregado al momento, según minuta). * Añadir **20 g de lulo picado en brunoise** para textura y frescura. * Completar con **60 g de hielo** (aproximadamente 4–5 cubos medianos). |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Piña Colada |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 2kg piña  20ml agua  60ml Ron blanco, ron viejo de caldas  30ml leche de coco  175gr hielo |
| Procedimiento paso a paso | Zumo de piña  **Procedimiento:**   1. Pelar la piña y partirla en trozos medianos. 2. Retirar el corazón fibroso de cada trozo. 3. Colocar los pedazos de piña en la licuadora junto con agua (proporción técnica: 1:1 o según rendimiento deseado). 4. Licuar hasta obtener mezcla homogénea. 5. Pasar por colador chino para eliminar sólidos. 6. Verter el zumo limpio en recipiente tipo deli y reservar en frío.   Piña colada  **Procedimiento:**   1. En licuadora, agregar 90 ml de zumo de piña. 2. Incorporar el ron blanco y el hielo. 3. Licuar hasta obtener textura homogénea y ligeramente espesa. 4. Reservar en frío para servicio. |
| Tiempo total de preparación | 30 min aproximadamente |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Licuadora  Tabla para picar  Deli |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 200ml |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | La Piña Colada puede servirse en formato **frappé**, licuada con hielo hasta obtener textura espesa y homogénea. |
| Tipo de decoración | Puede decorarse con:   * + **Triángulo de piña fresca** en el borde de la copa.   + **Hoja de hierbabuena** como elemento aromático y visual. |

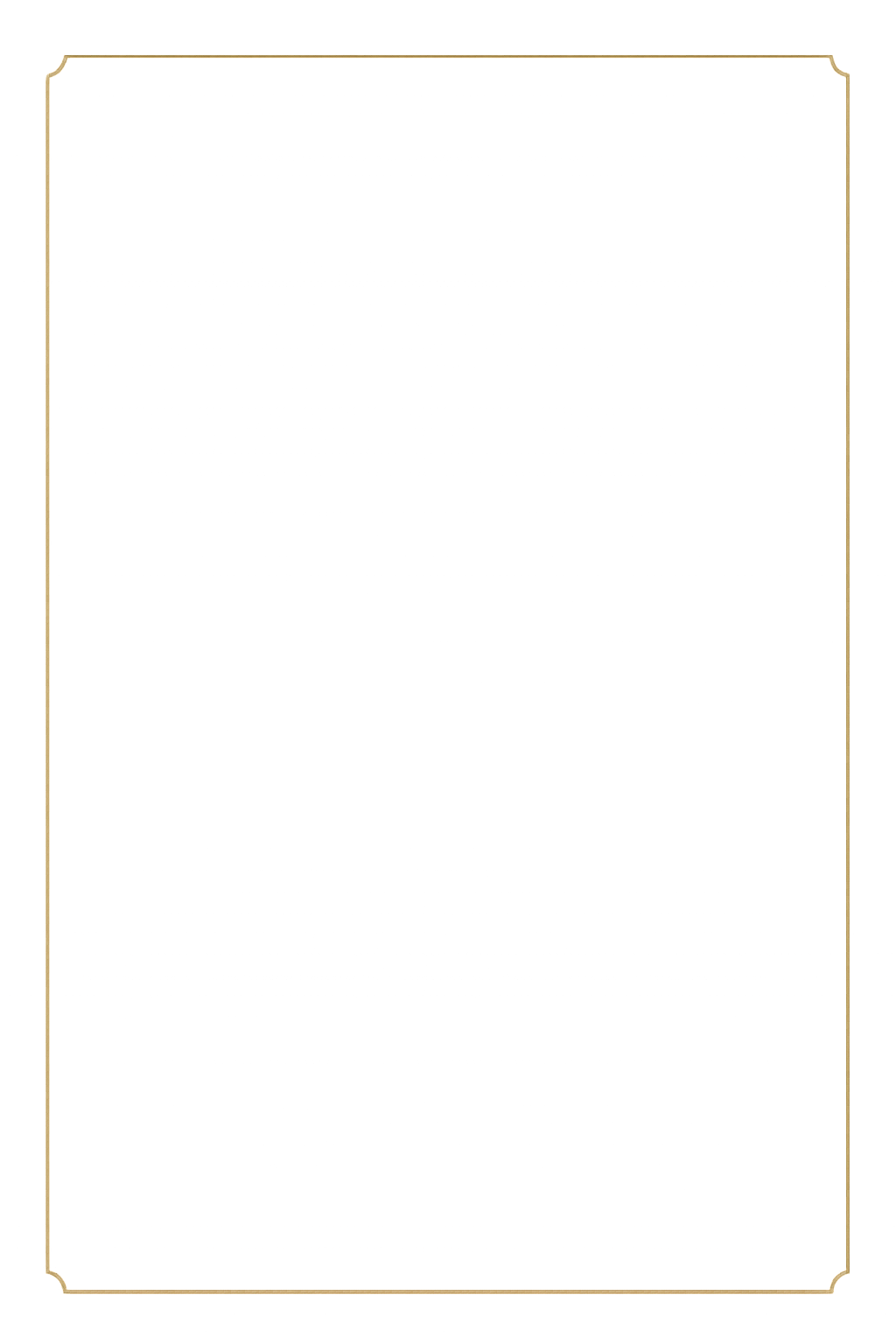
|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Sangría |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 375gr Naranja Valencia  175gr Manzana Roja  750ml Vino tinto de la casa , Monte Leiva  210gr Uva Isabela  120ml triple sec, Brissart  70gr Azúcar  100ml Zumo de naranja  Sprite |
| Procedimiento paso a paso | Preparación de frutas  **Procedimiento:**   1. Partir las naranjas a la mitad y luego cada mitad en **medias rodajas finas**. 2. Colocar las rodajas de naranja en una jarra amplia. 3. Cortar la manzana en **brunoise** (cubos pequeños uniformes). 4. Agregar la manzana picada a la jarra. 5. Incorporar las **uvas Isabel enteras**   **Liquido base**  **Procedimiento:**   1. En un recipiente aparte, mezclar:    * Vino tinto    * Triple sec    * Azúcar    * Zumo de naranja 2. Revolver hasta disolver completamente el azúcar. 3. Verter la mezcla líquida sobre la fruta en la jarra. 4. Reservar en refrigeración hasta el momento del servicio.   El **Sprite** se agrega **justo antes de servir**, para conservar el gas y evitar que se diluya el licor. |
| Tiempo total de preparación | 30 minutos aproximadamente |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Jarra  Tabla de picar  Cuchillo  Bowl |
| Rendimiento (cantidad final útil) | Frutas picadas 580gr  Liquido 1 lt |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | * La **sangría debe prepararse preferiblemente el mismo día del servicio**, ya que si la fruta permanece demasiado tiempo en contacto con el líquido, puede alterar el sabor y generar notas amargas o fermentadas. * El **líquido base** (vino, triple sec, azúcar y zumo de naranja) **puede ser preparado con anticipación** y reservado en frío. * Las **frutas picadas deben incorporarse el mismo día del servicio**, idealmente con mínimo 1 hora de maceración para liberar aromas sin comprometer frescura ni textura. |
| Tipo de decoración |  |



**Decoración**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Canastica de Pasta Filo |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 canastica |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 5gr margarina  15gr Spring Roll Skin, Hipermarfish  1 und Huevo |
| Procedimiento paso a paso | 1. Preparación de insumos:  • Partir una hoja de spring roll en 4 partes iguales.  • Batir el huevo en un bowl pequeño hasta integrar completamente.  • Engrasar un bowl pequeño (apto para horno) con mantequilla.  2. Formado de la canastilla:  • Colocar un cuarto de hoja en el fondo del bowl engrasado.  • Con una brocha, untar ligeramente con huevo batido.  • Repetir el proceso con los tres pedazos restantes, superponiéndolos en forma cruzada para formar la estructura de la canastilla.  • Asegurar que cada capa esté adherida con huevo para dar firmeza.  3. Cocción:  • Llevar al horno precalentado a 200 °C por aproximadamente 2 minutos, o hasta que la hoja esté dorada y firme.  • Retirar del horno y desmoldar con cuidado para conservar la forma. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | La canastilla de hoja de spring roll se utiliza como elemento de presentación para los vegetales salteados en el montaje del plato. Sin embargo, su uso está sujeto a la naturaleza del evento: en servicios de alto volumen o eventos con gran cantidad de comensales, su elaboración manual puede no ser viable operativamente. |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Coral (decoración) |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 17 |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 140gr de aceite, Duma  140 gr de agua  30gr de harina, la receta |
| Procedimiento paso a paso | Preparación paso a paso   1. **Licuar la mezcla**    * Coloca todos los ingredientes en una licuadora.    * Licúa durante aproximadamente 10 segundos, hasta obtener una mezcla homogénea. 2. **Preparar el sartén**    * Calienta un sartén antiadherente a fuego medio hasta que esté bien caliente. 3. **Formar el coral**    * Vierte 15 g de la mezcla en el sartén caliente.    * Cocina a fuego medio hasta que la mezcla se dore y se forme una textura crocante tipo “coral”. 4. **Enfriar y reservar**  * Retira cuidadosamente el coral con una espátula. * Colócalo sobre una servilleta absorbente para eliminar el exceso de grasa. * Reserva hasta el momento de decorar los platos. |
| Tiempo total de preparación | 20 min |
| Temperatura de cocción | Fuego medio |
| Utensilios/equipos requeridos | Licuadora  Espátula  Sartén |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |



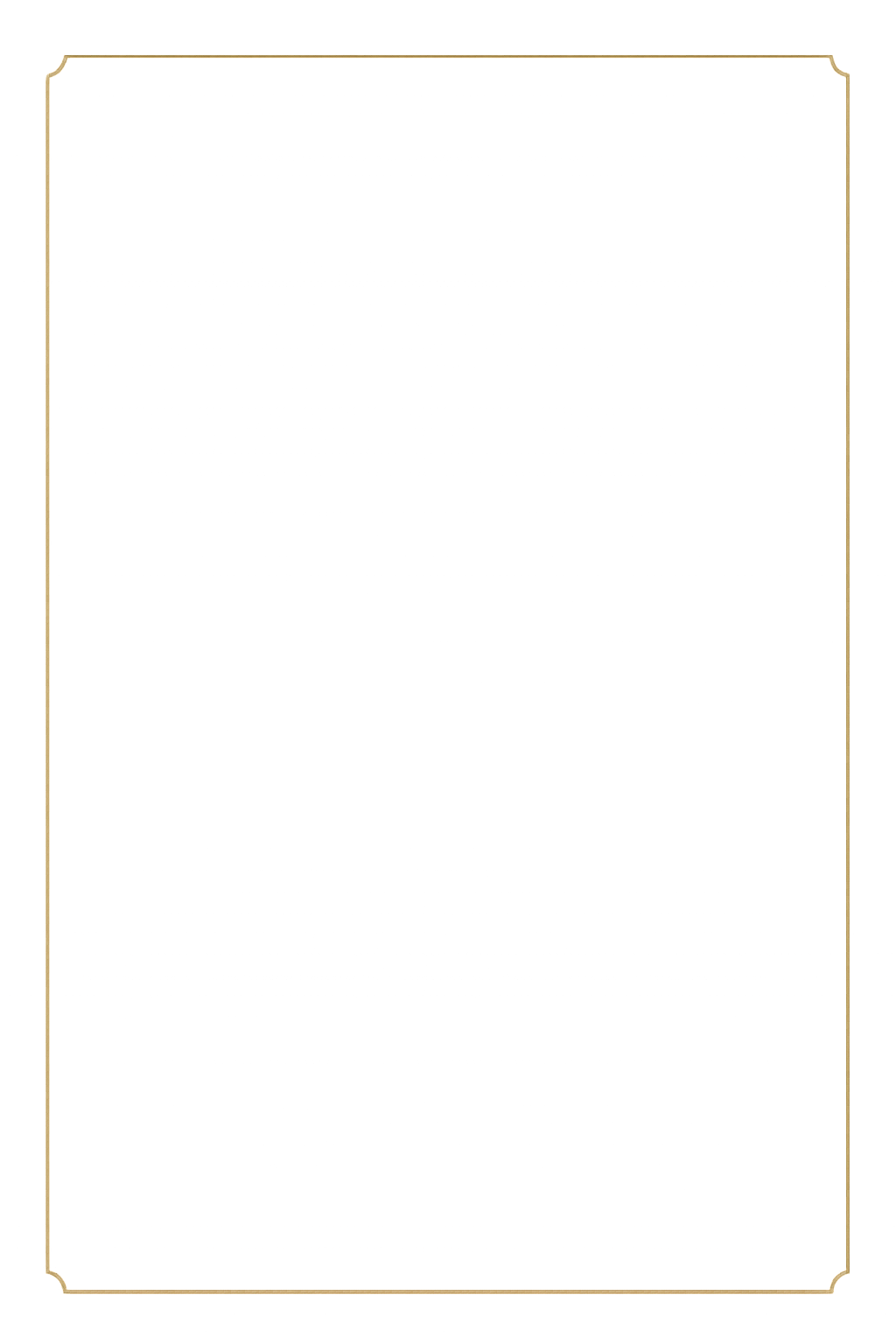
**Ensaladas**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Ensalada Caprese |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 porción en plato |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 15gr Mezclum  65gr Bococcini  21g tomate cherry  10ml Vinagre Balsamico |
| Procedimiento paso a paso | 1. Disponer una base de mézclum en el recipiente de servicio (calderito o plato).  2. Colocar encima los bocconcini partidos a la mitad, distribuidos de forma uniforme.  3. Agregar los tomates cherry partidos a la mitad.  4. Finalizar con 10 ml de reducción de vinagre balsámico, aplicados en hilo o de forma decorativa sobre la ensalada. |
| Tiempo total de preparación | 10min |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Ensalada de la casa |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | mézclum  • 10 g de cebolla puerro.  • 15 g de tomate cherry partidos a la mitad  • 10 g de albahaca fresca  • Finalizar con 10 g de aderezo de albahaca |
| Procedimiento paso a paso | 1. Disponer una base uniforme de mézclum en el recipiente o plato de servicio. 2. Distribuir 10 g de cebolla puerro sobre el mézclum. 3. Añadir 15 g de tomate cherry partidos a la mitad, procurando equilibrio visual. 4. Incorporar 10 g de hojas de albahaca fresca, enteras o ligeramente rasgadas. 5. Finalizar con 10 g de aderezo de albahaca, aplicándolo en hilo fino para cobertura homogénea. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 porcion |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Esta preparación corresponde a la *ensalada de la casa*, utilizada como componente estándar en múltiples platos del portafolio. |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Ensalada Cesar |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 30gr cogollo europeo  15gr crotones  20gr Aderezo cesar  10gr Queso parmesano en Bloque (lajitas) |
| Procedimiento paso a paso | **Proceso de lavado**   1. En un bowl limpio, agregar **1 litro de agua** y **2 ml de ácido paracético**. 2. Sumergir las hojas de cogollo en la solución y **lavar cuidadosamente**, asegurando contacto completo con la mezcla. 3. Escurrir y secar las hojas con papel absorbente o centrifugadora de vegetales.   **Montaje**   1. Trocear el cogollo lavado y disponerlo en el recipiente de servicio. 2. Agregar **aderezo César** . 3. Incorporar **crotones** . 4. Tomar **queso parmesano en bloque** y, con ayuda de un pelapapas, sacar **lajitas finas**. 5. Colocar las lajitas de parmesano sobre la ensalada como topping final. |
| Tiempo total de preparación | 10 min |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Bowl  Pelapapas |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | La cantidad de ingredientes utilizados en esta preparación corresponde a **una porción servida en calderito**. |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Ensalada waldorf |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 90gr porción de ensalada servida en caldero |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 1900gr manzana verde, Alexander Restrepo  250 gr nuez de Brasil, alfa  300gr tallos de apio, Alexander Restrepo  Lechuga Romana, Alexander Restrepo |
| Procedimiento paso a paso | **Mise en place**   1. **Apio**    * Pelar los tallos de apio con ayuda de un pelapapas para retirar fibras externas y asegurar limpieza.    * Cortar en julianas finas y reservar en deli etiquetado. 2. **Manzana**    * Partir la manzana, retirar el corazón o centro.    * Cortar en julianas delgadas y luego partirlas a la mitad.    * *Nota técnica:* La manzana debe ser cortada poco antes del servicio para evitar oxidación. 3. **Nuez de Brasil**    * Picar en trozos pequeños y reservar en deli. 4. **Lechuga romana**  * Cortar en chifonada fina y reservar.   **Armado por porción**   1. En un calendero, agregar:    * 15 g de lechuga romana    * 10 g de apio en juliana    * 20 g de aderezo Waldorf    * 10 g de manzana    * 8 g de nuez de Brasil    * 20 g adicionales de aderezo Waldorf 2. Mezclar suavemente para integrar todos los ingredientes sin romper la estructura de la lechuga ni la manzana.   **Conservación**   * Si la ensalada no se entrega inmediatamente, puede reservarse por un máximo de **30 minutos** |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Tabla para picar  Pela papas |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | En este caso la ensalada fue servida en calderos, por lo que se gasta 90 gr , pero también esta ensalada es utilizada como entrada y la cantidad servida es mayor . |
| Tipo de decoración |  |



**Entradas**



|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Arancinis |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 81 |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 250gr cebolla de huevo blanca, Alexander Restrepo  405gr champiñones ,Alexander Restrepo  800gr risotto , castellana  150ml Vino Blanco, Cavic  15gr estragon  30gr caldo de costilla, Knorr  15gr pasta de Ajo, preparación  3lt agua  20gr sal  80gr tomate seco  370gr queso Mozzarella , colanta  Apanado  500gr Harina de trigo, la receta  800gr Pancu, |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Base de risotto:**    * Saltear la cebolla en brunoise con vino blanco hasta que esté translúcida.    * Agregar el arroz y nacrar (sellar ligeramente sin dorar).    * Desglasar con vino blanco.    * Incorporar el caldo de gallina, la pasta de ajo y el agua. Cocinar hasta punto de risotto, removiendo constantemente.    * Ajustar sal . 2. **Preparación de complementos:**    * Picar los champiñones en brunoise y reservar.    * Hidratar el tomate seco, cortar en julianas y reservar. 3. **Reposo y armado:**    * Una vez el risotto esté en punto, extender en bandeja y llevar a refrigeración hasta enfriar completamente.    * Retirar de refrigeración y mezclar con los champiñones, el tomate seco y el queso mozzarella rallado.    * Formar bolitas de 80 g cada una. 4. **Apanado:**    * Pasar cada bolita por harina de trigo.    * Luego por mezcla de harina con agua.    * Finalizar con cobertura de panko. 5. **Fritura:**  * Freír en aceite caliente entre 175 °C y 190 °C hasta dorado uniforme. |
| Tiempo total de preparación | 1 hora aproximadamente |
| Temperatura de cocción | 175° a 190°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Olla  Bandeja  Cuchillo  Tabla de picar  Rallador |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 3225gr |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Crema de Ahuyama |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 2035gr cebolla de Huevo , Alexander Restrepo  5355gr ahuyama , Alexander Restrepo  40gr Ajo, Alexander Restrepo  60gr Sal  45gr Caldo Gallina , Knorr  4lt Agua  1600ml Leche de coco , Roland  Para espesar la crema  150gr Fécula de maíz, Famez S.A  300ml agua |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Preparación inicial:** Cortar la cebolla y la ahuyama en trozos medianos. 2. **Cocción base:** En una olla de 12 litros, agregar todos los ingredientes (excepto la fécula). Llevar a fuego alto hasta que la ahuyama esté completamente blanda. 3. **Licuado:** Retirar del fuego y procesar la mezcla caliente en licuadora industrial hasta obtener una textura homogénea. 4. **Espesado:** En un recipiente aparte, disolver la fécula de maíz en agua fría hasta homogenizar. Incorporar esta mezcla a la crema licuada, regresándola a la olla. 5. **Cocción final:** Cocinar a fuego lento, revolviendo constantemente hasta que la crema espese. Retirar del fuego y reservar para servicio. |
| Tiempo total de preparación | 1 h |
| Temperatura de cocción | Fuego alto – fuego bajo |
| Utensilios/equipos requeridos | Olla 12lt  Cuchillo  Tabla  Ruso mediano  Cuchara grande  Deli mediano  Licuadora industrial |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Crema de champiñón |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 210gr champiñón, Alexander Restrepo  230gr cebolla, Alexander Restrepo  10gr sal, Refisal  10ml aceite, gourmet  10gr Apio, Alexander Restrepo  500ml Agua  10gr Caldo de gallina, Knorr  245ml crema de leche, Alpina |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Sofrito base:**    * En un ruso, agregar la cebolla picada, champiñón picado, apio y aceite.    * Llevar a fuego medio-alto y cocinar por aproximadamente 2 minutos, removiendo para evitar que se adhiera. 2. **Cocción:**    * Agregar el agua y el caldo de gallina.    * Cocinar durante aproximadamente 8 minutos, hasta que los vegetales estén blandos. 3. **Procesado:**    * Retirar del fuego y licuar la mezcla caliente hasta obtener una textura completamente homogénea. 4. **Finalización:**  * Llevar nuevamente al ruso. * Agregar la crema de leche, revolver y cocinar por aproximadamente 1 minuto a fuego medio. * Apagar y reservar. |
| Tiempo total de preparación | 30 min |
| Temperatura de cocción | Fuego medio-alto |
| Utensilios/equipos requeridos | Ruso  Tabla de picar  Cuchillo  Cuchara de servicio  Licuadora |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1175 gr |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Una vez finalizada la preparación, dejar enfriar completamente a temperatura ambiente. Luego, transferir a recipiente adecuado y llevar a refrigeración. Esta crema puede conservarse refrigerada hasta por **8 días**. Si se congela correctamente, su vida útil se extiende hasta **1 mes**, manteniendo textura y sabor estables. |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Crema de Maiz |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 8kg Maiz, San Valentin  45gr Ajo, Alexander Restrepo  6310ml leche (2710 ml+3600ml), Local de aquí  755gr Cebolla, Alexander Restrepo  150gr Caldo de gallina, Knorr  9500 ml Agua  Para espesar  900ml agua  300mg Fécula de Maíz, Famez S.A |
| Procedimiento paso a paso | **Proceso:**   1. Picar la cebolla de huevo de forma gruesa. 2. En una olla tipo tubo o en una olla grande, agregar el maíz, 2710 ml de leche y agua. Cocinar a fuego medio hasta que el maíz esté completamente blando. 3. Retirar del fuego, llevar la mezcla a la licuadora y procesar hasta obtener una textura homogénea. 4. Pasar la mezcla por un colador chino para eliminar residuos sólidos. 5. Llevar nuevamente al fuego medio. Añadir sal, pimienta y caldo de gallina. 6. Incorporar 3600 ml de leche y subir ligeramente el fuego. Dejar hervir. 7. En un recipiente tipo deli, mezclar agua con fécula de maíz hasta obtener una mezcla homogénea. 8. Cuando la preparación comience a hervir, agregar la mezcla de fécula en forma de hilo, sin dejar de revolver. 9. Cocinar a fuego medio hasta que la crema espese. 10. Bajar el fuego y reservar. |
| Tiempo total de preparación | 1 hora y 50 min |
| Temperatura de cocción | Fuego medio |
| Utensilios/equipos requeridos | Olla tubo u olla grande  Licuadora  Colador chino  Cuchara de servicio  Deli |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 21lt |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

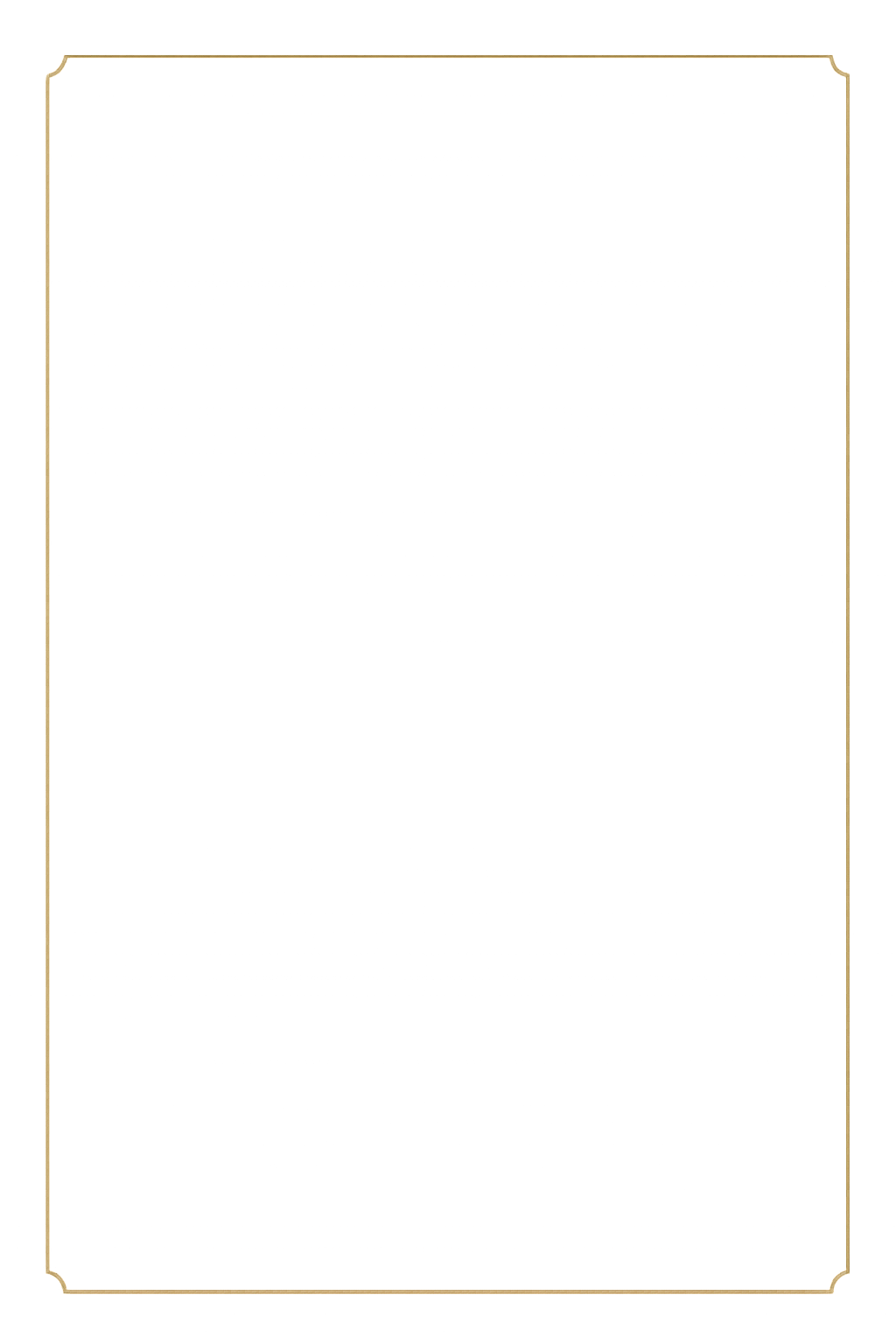
|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Crema de tomate |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 15gr albahaca, Alexander Restrepo  375gr tomate, Alexander Restrepo  80ml aceite, Gourmet  20gr pasta ajo, preparación  270gr cebolla de huevo blanca  500ml Agua  15gr Sal, Refisal  65gr escama de tomate, Knorr  20gr Azúcar, Incauca |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Sofrito inicial:**    * En un ruso, agregar tomate, cebolla, ajo (si aplica) y aceite.    * Llevar a fuego medio-alto y sofreír durante aproximadamente 1 minuto, removiendo constantemente. 2. **Cocción:**    * Agregar el agua.    * Cocinar por aproximadamente 8 minutos, hasta que los vegetales estén blandos. 3. **Procesado:**    * Retirar del fuego y llevar la mezcla caliente a licuadora.    * Licuar hasta obtener una textura completamente homogénea. 4. **Filtrado:**    * Pasar la mezcla licuada por colador chino, depositándola nuevamente en el ruso. 5. **Finalización:**  * Agregar la escama de tomate y revolver. * Llevar a fuego bajo y cocinar por aproximadamente 5 minutos, removiendo constantemente. * Incorporar el vinagre balsámico, revolver bien y apagar el fuego. * Reservar. |
| Tiempo total de preparación | 30ml |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Ruso  Colador chino  Licuadora |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1135 gr |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Dejar enfriar completamente a temperatura ambiente. Luego, transferir a recipiente adecuado y llevar a refrigeración. Esta crema puede conservarse refrigerada hasta por **8 días**. Si se congela correctamente, su vida útil se extiende hasta **1 mes**, manteniendo textura y sabor estables. |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Encocado de plátano maduro con camarones en batea de hoja de choclo con chip de arracacha |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 plato |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 120gr pure de plátano maduro  40gr pimentón  40gr cebolla de huevo blanco  200ml leche de coco  5gr pasta de ajo  200ml crema de leche  12und camarones  5gr jondashi  5 Ajinomoto  2.5g curri  40gr cilantro  10gr chip arracacha, preparación  30gr suero costeño o crema agria |
| Procedimiento paso a paso | 1. Picar la cebolla y el pimentón en **brunoise** fina. 2. Picar el cilantro **finamente** y reservar. 3. En sartén o ruso, calentar **10 ml de aceite** a fuego medio. 4. Sofreír la cebolla y el pimentón durante **5 minutos**, hasta que estén blandos y ligeramente dorados. 5. Agregar la **leche de coco** y cocinar a fuego medio durante **10 minutos**, removiendo ocasionalmente. 6. Retirar del fuego, incorporar el **cilantro picado** y dejar **reposar 10 minutos** para integrar sabores. 7. Agregar los **camarones** al líquido reposado. 8. Llevar nuevamente a fuego medio y cocinar durante **5 minutos**, hasta que los camarones estén cocidos y rosados. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Los chip de arracacha los hacen en cocina |
| Tipo de decoración | Para el emplatado, se utiliza una hoja de choclo como base decorativa. Sobre ella se colocan 150 gramos de puré de plátano maduro. Encima del puré se sirve la cocada de camarón caliente, cuidando que no desborde. Se finaliza el montaje con un chip de arracacha crocante. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Mini Bao de camarón crispy |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 porción |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | **Salsa Mayosirasha**  10ml Sriracha ,huy fong foods  20ml mayonesa , bary  5ml salsa soya  **Merola**  5gr repollo Morado  1 hoja de hierbabuena  1 hoja de albahaca  2,5gr salpimienta  10ml miel  5ml vinagre de jerez  **Marinada**  5ml salsa de soya  1.5 jondachi  5gr sal pimienta  5ml aceite de ajonjoli  1 bao  20gr camarones (2und)  10gr Harina de trigo  10gr panko  15ml agua |
| Procedimiento paso a paso | . Preparación del camarón crispy  Marinado:  • En un bowl, mezclar salsa de soya, jondachi, sal/pimienta y aceite de ajonjolí.  • Incorporar los camarones y dejar marinar por 2 minutos.  Empanizado:  • Pasar los camarones por harina de trigo (seca).  • A la harina restante, agregar agua hasta formar mezcla tipo tempura. Pasar los camarones enharinados por esta mezcla húmeda.  • Rebozar en panko, presionando ligeramente para adherencia.  Fritura:  • Calentar aceite en ruso a 180 °C.  • Freír los camarones durante 3 a 5 minutos o hasta dorado uniforme.  • Escurrir sobre papel absorbente.  2. Preparación de la merola  Vinagreta:  • Mezclar miel, vinagre de jerez y sal/pimienta hasta integrar.  Vegetales:  • En bowl amplio, combinar repollo morado, hierbabuena y albahaca.  • Agregar la vinagreta y mezclar suavemente.  • Reposar 5–10 minutos para suavizar y fijar sabor.  3. Calentamiento del bao  • Bao fresco: utilizar directamente.  • Bao refrigerado o congelado:  • En horno a vapor: 2 minutos a 90–100 °C.  • En evento con samovar: 10 a 15 minutos en vapor continuo. |
| Tiempo total de preparación | 15 minutos |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Bowl  Tabla de picar  Cuchillo  Escurridor |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 mini bao |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Camarones |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | **Montaje final**  • Tomar el bao caliente y abrirlo a la mitad sin separar completamente.  • Colocar una porción de merola (8–10 g).  • Añadir 1 camarón crispy.  • Dosificar 5 g de salsa mayosriracha sobre el camarón.  • Cerrar ligeramente y servir. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Mini Bao de Pollo Crispy |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 90gr zanahoria  5 Mini Bao, La Caye  180gr Filete de pollo  16ml vinagre de jerez,gallo  8ml miel  2gr albahaca  2gr hierbabuena  8ml aceite de ajonjolí, Kadoya  8ml zumo de limon  3gr salpimienta, preparación  250gr Panko  1.5lt aceite de fritura  250gr mayosirasha(salsa a base de mayonesa y sriracha) |
| Procedimiento paso a paso | **Merola**  **Procedimiento:**   1. Pelar la zanahoria y pasarla por mandolina en corte fino. 2. Cortar las láminas en julianas uniformes. 3. Colocar la zanahoria en un recipiente no metálico. 4. Agregar vinagre de Jerez y miel en proporción técnica (ej. 10:1). 5. Cortar albahaca y hierbabuena en chifonada fina. 6. Incorporar las hierbas a la zanahoria y mezclar.   **Pollo crispy**   1. En un bowl, mezclar aceite de ajonjolí, zumo de limón, sal y pimienta. 2. Untar el filete de pechuga con la mezcla, asegurando cobertura uniforme. 3. En otro bowl, colocar el panko. 4. Pasar el filete por el panko, presionando ligeramente para adherencia. 5. En un ruso, calentar aceite de fritura a fuego medio-alto por 5 minutos. 6. Freír el filete por aproximadamente 1 minuto, hasta dorado superficial. 7. Retirar y escurrir sobre papel absorbente. 8. Porcionar la pechuga en julianas para montaje. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Deli  Bowl  Tabla de picar  Mandolina |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 5 bao |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Filete de pechuga |
| Observaciones | * **Si el bao está fresco**, no requiere calentamiento previo. * **Si ha estado en refrigeración o congelación**, debe ser regenerado antes del montaje para recuperar textura y temperatura. * **Cuando el bao se prepara desde cocina central**, se recomienda calentarlo en horno con función vapor durante aproximadamente **2 minutos** antes de despacho. * **Para eventos**, se debe mantener en **samovar** con vapor suave durante **10 a 15 minutos previos al inicio del servicio**, asegurando disponibilidad inmediata y textura óptima para montaje en línea o pase. |
| Tipo de decoración | 1. Tomar el pan bao y **abrirlo a la mitad**, sin separar completamente. 2. Agregar **10 g de merola de zanahoria encurtida** en la base. 3. Colocar **30 g de pollo crispy** en julianas sobre la merola. 4. Finalizar con **5 g de salsa mayosriracha**, aplicada en cordón fino o punto decorativo según formato de servicio. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | plátano Maduro Asado acompañado de Burrata y Fritura Guayaba |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 porción |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 600gr Platano Maduro  50gr Burrata  20gr Margarina  40gr Salsa de Guayaba  10gr Parmesano |
| Procedimiento paso a paso | 1. Asado inicial  • Pelar el plátano maduro y colocarlo en una bandeja de horno.  • Agregar margarina sobre el plátano.  • Llevar al horno a 180 °C por 15 minutos, hasta que esté dorado.  • Retirar del horno y dejar reposar 5 minutos para que enfríe ligeramente.  2. Relleno y gratinado  • Abrir el plátano a la mitad (sin separar completamente).  • Agregar en el interior:  • Burrata  • 40 g de salsa de bocadillo  • 30 g de queso parmesano  • Llevar nuevamente al horno a 250 °C por 5 minutos, hasta que el queso gratine. |
| Tiempo total de preparación | 20min |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Tabla de picar  Bandeja de horno |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 porción |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | **Formato de servicio: porción individual**   1. En el **plato de servicio**, colocar una **hoja de biao limpia y seca** como base decorativa. 2. Sobre la hoja, disponer el **plátano maduro gratinado** con burrata, salsa de bocadillo y parmesano. 3. Finalizar espolvoreando **brotes frescos** de forma decorativa sobre el plátano. |



**Fuertes**



|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Bowl Toscano |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 porción |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 1 lt Agua  17 gr sal (15gr al agua y 2 gr a los champiñones) ,Resfisal  80gr Orzo, conzazoni  40gr champiñones, setas de cuiva  45gr tomate, Cherry, Alexander Restrepo  180gr filete pechuga, Gam  10gr Mézclum, Pomario  40ml Aceite, Gourmet  20gr sazonatodo  50gr Pesto  10gr vinagreta , preparación  5gr fina hierbas |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Cocción del orzo:**    * En un ruso, agregar agua y sal.    * Incorporar el orzo y cocinar a fuego medio-alto durante aproximadamente 17 minutos.    * Pasar por colador chino y aplicar choque térmico con 500 ml de agua fría. Reservar. 2. **Preparación del pollo:**    * En sartén caliente, agregar aceite.    * Sofreír la pechuga con sazonatodo durante ~2 minutos por lado, volteando para evitar que se queme y lograr dorado uniforme.    * Retirar y reservar.    * Una vez fría, cortar en julianas (8 piezas aproximadas por porción). 3. **Salteado de champiñones:**    * Picar los champiñones en cuartos.    * En sartén caliente, agregar 10 g de aceite y los champiñones con 2 g de sal.    * Agregar finas hierbas y saltear durante ~2 minutos, moviendo el sartén para dorar uniformemente.    * Retirar y reservar. 4. **Montaje del orzo:**    * En sartén, agregar el orzo cocido y el pesto.    * Revolver hasta integrar completamente. 5. **Emplatado:**  * En bowl blanco o negro, disponer el orzo con pesto como base. * Agregar mézclum, tomates cherry, pollo en julianas, almendras y champiñones salteados. * Espolvorear parmesano rallado. * Añadir porción de pan. * Aderezar el mézclum con vinagreta justo antes de servir. |
| Tiempo total de preparación | 30 min |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Ruso  Tabla de picar |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 180gr orzo  600gr plato completo |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Esta preparación se realiza y sirve el mismo día. El orzo se cocina un día antes para asegurar que esté completamente frío y suelto, evitando que se vuelva masatudo al momento de mezclarlo |
| Tipo de decoración | Este orzo se sirve el mismo día de su preparación. Para servicio en salón, se utiliza bowl de presentación en color blanco o negro. En caso de despacho, se envía en bowl desechable. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Hamburguesa sweet pesto |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 7 |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | Pan de hamburguesa 7  7 carnes de hamburguesa de 150gr, preparación  280 gr panceta , Gam  10 gr salsa BBQ , Bary  80 gr Miel de Maple , syrup  210gr mermelada de tomate  1 tomate larga vida , Alexander Restrepo  70gr cogollo, Alexander Restrepo  105 gr chimichurri  35 gr pesto  245gr boccocini , Dibufata  210gr Alioli  Para acompañar  280 gr papa rustica , fritter´s |
| Procedimiento paso a paso | **1. Preparar el pan:**   * Calentar una sartén a fuego medio y untar ligeramente con margarina. * Abrir los panes y colocar la tapa y la base sobre la sartén hasta dorar ligeramente. Reservar.   **2. Cocinar la carne:**   * Llevar las hamburguesas a una parrilla caliente y asar por ambos lados hasta dorar. Aproximadamente 3 minutos girando por ambos lados. * Transferir al horno precalentado a 150 °C y hornear durante 5 minutos. Retirar y reservar.   **3. Preparar la panceta glaseada:**   * Disponer la panceta en una refractaria y llevar al horno precalentado a 300 °C durante 10 minutos. * Retirar, picar en trozos pequeños y llevar a una sartén a fuego medio. * Agregar salsa BBQ y miel de maple. Saltear durante 2 minutos. Retirar y reservar. |
| Tiempo total de preparación | 10 a 15 min en armando la hamburguesa |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Sarten  Parrilla  Cuchillo  Cuchara |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 7 hamburguesas |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Carnes de hamburguesa |
| Observaciones | La carne de hamburguesa se hace en la cocina con cordón de solomito de res molida |
| Tipo de decoración | 1**. Montaje de la hamburguesa:**   * Untar la base del pan con 30 g de mermelada de tomate. * Colocar 10 g de cogollo, una tajada de tomate y la carne previamente cocida. * Untar la carne con 15 g de chimichurri. * Añadir 40 g de panceta glaseada y 35 g de bocconcini. * Cubrir con la tapa del pan.   **2. Acompañamiento:**   * Servir con 150 g de papa rústica caliente |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Lasaña de pollo |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 3 porciones |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 900gr Pechuga de pollo, Gam  2lt Agua  50gr caldo de gallina  30gr pasta de lasaña  50gr queso Mozzarella  100ml Salsa bechamel |
| Procedimiento paso a paso | Cocción y desmechado del pollo  1. En una olla limpia, agregar agua, caldo de gallina y la pechuga de pollo.  2. Llevar a fuego medio por 30 a 40 minutos, hasta que esté completamente cocida.  3. Retirar la pechuga del líquido y desmechar con ayuda de batidora (preferiblemente con accesorio de paleta o gancho).  Armado de la lasaña  1. En un recipiente para lasaña, agregar en el fondo 35 ml de salsa bechamel.  2. Disponer en capas:  • 1ª capa: pasta de lasaña  • Pollo desmechado 150gr  • Queso mozzarella en tajadas  • Capa de salsa bechamel  • 2ª capa: pasta de lasaña  • Pollo desmechado 150gr  • Queso mozzarella en tajadas  • Capa de salsa bechamel  3. Finalizar espolvoreando 15 gr de queso parmesano sobre la superficie.  Horneado  • Llevar al horno a 180 °C por 20 minutos, hasta gratinado y calentamiento uniforme. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción | 1 hora |
| Utensilios/equipos requeridos | Ruso  Cuchillo  Tabla de picar  Batidora  Bowl  Moldes de lasaña |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Pechuga de pollo |
| Observaciones | Esta lasaña puede ser preparada y reservada en congelación antes del horneado, con una vida útil de hasta 1 mes. |
| Tipo de decoración | 1. **Lasaña**  • Servir la porción de lasaña caliente, directamente desde el horno.  2. **Pan multigrano**  • Acompañar con 50 g de pan multigrano, en tajada partida a la mitad.  3. **Ensalada de la casa**  • En un recipiente o espacio asignado en el plato, disponer:  • Base de mézclum  • 10 g de cebolla puerro.  • 15 g de tomate cherry partidos a la mitad  • 10 g de albahaca fresca  • Finalizar con 10 g de aderezo de albahaca, aplicado en hilo o de forma decorativa |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Lasaña de Solomito |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 3kg Solomito Molido, carnes fp  300gr cebolla de huevo, Alexander Restrepo  30gr margarina, La Buena  300gr salsa de tomate, Bary  200gr salsa para carne  500gr vino tinto, cavic  45gr sal  20gr orégano  30gr albahaca, Alexander Restrepo  270 gr Pasta, conzazoni  300gr queso Parmesano, alpina  1500gr salsa bechamel ,preparación  500gr Queso Mozarela ,colanta |
| Procedimiento paso a paso | **Procedimiento:**   1. En una sartén grande, fundir la margarina a fuego medio. 2. Incorporar la cebolla picada en brunoise y sofreír hasta que caramelice ligeramente y libere sus azúcares. 3. Agregar la carne molida y deshacerla con ayuda de un batidor globo para evitar grumos. Cocinar hasta que esté completamente dorada. 4. Verter el vino tinto y dejar reducir hasta evaporar el alcohol. 5. Añadir la salsa de tomate y la salsa para carne. Condimentar con sal, orégano y albahaca. 6. Mezclar bien, ajustar sabor y retirar del fuego. Reservar.   **Procedimiento:**   1. En una fuente para horno, colocar una capa de salsa bechamel en el fondo. 2. Añadir una capa de carne, seguida de queso y láminas de pasta. 3. Repetir el proceso una vez más. 4. Finalizar con una capa de bechamel y espolvorear queso parmesano en la superficie.   **Finalización y horneado:**  Llevar la lasaña al horno precalentado a **160 °C** y hornear durante **25 minutos**, o hasta que el queso esté gratinado y burbujeante. |
| Tiempo total de preparación | 1h |
| Temperatura de cocción | 160°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Tabla para picar  Cuchillo  Globo  Cuchara grande  Olla grande  Lata de horno |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Solomito Molido |
| Observaciones | La receta original de la lasaña es con Zabaleta Molida, pero la están haciendo con solomito molido. Por lo que se debe repetir.  No están diferenciando las medidas de ml de gr, comenzar a hacerlo.  No diferencian algunos productos como la Mantequilla de la Margarina. |
| Tipo de decoración | Pan Multigrano  Ensalada de la casa |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Medallones de pollo encostrado en Parmesano acompañada en Ravioles de ricota al burro con espárragos |
| Categoría | Entrada: Fuerte: x Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 plato |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 60gr Espárragos,  2lt Agua  15gr Sal  120gr Ravioles  180gr Filete de Pollo, Gam  20gr Condimento de pollo, Preparación.  10gr Parmesano, Alpina  20ml Aceite de Oliva, Sandua  5gr Sazonatodo, Badia  15gr Tomate Cherry  5gr Finas Hiervas, Preparación |
| Procedimiento paso a paso | Procedimiento  1. Cocción de ravioles  • En el ruso, agregar 1 L de agua y sal.  • Llevar a fuego alto por 5 minutos o hasta ebullición.  • Incorporar los ravioles y cocinar por 10 minutos aproximadamente.  • Escurrir y enjuagar con 500 ml de agua.  • Agregar aceite de oliva, mezclar y reservar.  2. Blanqueado de espárragos  • En sartén, calentar 500 ml de agua.  • Agregar los espárragos y cocinar por 5 minutos.  • Retirar y enfriar en agua con hielo para cortar cocción. Reservar.  3. Salteado de ravioles  • Llevar el ruso con los ravioles y aceite a fuego alto por 2 minutos para dorar ligeramente.  • Retirar del fuego y reservar para montaje.  4. Preparación del pollo  • Tomar el filete de pechuga y sazonar por ambos lados con condimento para pollo y sazonatodo.  • Enrollar el filete y colocar en bandeja para horno.  • Cubrir con parmesano rallado.  • Hornear a 180 °C con sonda hasta alcanzar temperatura interna de 65 °C (aprox. 25 minutos).  • Retirar, porcionar en medallones y reservar para servicio.  5. **Tomates cherry marinados**   * Tomar los tomates cherry y cortarlos a la mitad. * Colocarlos en un recipiente pequeño. * Agregar aceite de oliva (cantidad sugerida: 10 ml) y 3 g de finas hierbas secas. * Mezclar suavemente y reservar para montaje. |
| Tiempo total de preparación | 40 minutos |
| Temperatura de cocción | 180°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Tabla de picar  Ruso  Sartén |
| Rendimiento (cantidad final útil) | Ravioles 150 gr cocidos |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Filete de Pollo |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | **Montaje del plato**   1. **Plato base**: Utilizar plato de servicio plano. 2. **Ravioles**:    * Colocar la porción de ravioles (previamente salteados) en el centro del plato, alineados de forma lineal.    * Espolvorear queso parmesano rallado de manera uniforme sobre los ravioles. 3. **Espárragos**:    * Disponer los espárragos blanqueados sobre los ravioles y extendidos en diagonal sobre el plato, creando contraste visual. 4. **Tomates cherry**:    * Cortar los tomates cherry a la mitad.    * Distribuirlos alrededor del montaje, cuidando balance de color y volumen. 5. **Salsa de arándanos**:  * Servir 50 ml de salsa de arándanos en una salsera de madera individual. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Mini bowl árabe |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 plato |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 500gr arroz blanco, caribe  30ml aceite, gourmet  70 gr, 2 Quibe , Farah  50gr tabule, second house products  50ml agua  1 lt aceite, duma  10 gr de 5 especias  20gr Hummus, preparación  50gr picadillo, preparación  30 gr Almendras tostadas, Frutos del nogal  5 gr perejil fresco, Alexander Restrepo  5ml aceite de ajonjolí |
| Procedimiento paso a paso | 🔹 Quibe frito  **Procedimiento:**   1. Freír los quibes en aceite caliente a fuego alto por aproximadamente 8 minutos, girando para dorar de forma pareja. 2. Retirar y escurrir sobre papel absorbente. Reservar.   🔹 Tabule hidratado  **Procedimiento:**   1. En un recipiente, agregar 500 ml de agua fría y añadir el tabule . 2. Dejar hidratar por aproximadamente 35 minutos. 3. Escurrir en colador fino y reservar.   🔹 Arroz especiado  **Procedimiento:**   1. En sartén amplio, agregar 40 ml de aceite y calentar. 2. Incorporar el arroz, la pasta de ajo, 7.5 g de sal y las cinco especias. 3. Sofreír por aproximadamente 1 minuto, revolviendo constantemente. 4. Agregar el agua y llevar a horno por 10 minutos. 5. Tapar y continuar cocción por 15 minutos adicionales a fuego bajo.   🔹 Mezcla de picadillo y tabule  **Procedimiento:**   1. En recipiente limpio, mezclar el picadillo previamente preparado con el tabule hidratado y escurrido. 2. Revolver hasta integrar de forma homogénea. Reservar. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Sarten  Recipiente pequeño  Deli pequeño |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | El 1 litro de aceite utilizado para freír el quibe **no se destina a un solo uso**, sino que puede emplearse en más preparaciones dentro del proceso productivo.  De acuerdo con los procesos realizados en cocina, el manejo de la temperatura al momento de usar el aceite —ya sea en fuego medio-alto o fuego alto— **afecta directamente el tiempo en que el aceite se quema**. Esto, a su vez, **determina si puede reutilizarse entre 4 o 5 veces**, dependiendo del control térmico aplicado durante cada uso. |
| Tipo de decoración | **Porción estándar:**   * 150 g de arroz especiado * 2 unidades de quibe frito * 10 g de hummus sobre cada quibe * Mezcla de picadillo y tabule * Almendras |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Mini bowl costeño |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 150 gr Arroz de coco , preparación arroz caribe  Chip de yuca  120gr pulpor  10gr suero costeño  Cebollín, Alexander Restrepo  Maíz tierno  Para el suero costeño  30gr queso crema, alpina  5gr sal ,Refisal  10ml leche ,local de aqui  5ml zumo de limón, fruit juice  5gr cilantro, Alexander Restrepo |
| Procedimiento paso a paso | **Procedimiento:**   1. **Agregar al recipiente tipo deli** la cantidad especificada de queso crema. 2. Incorporar la sal, la leche líquida, el zumo de limón y el cilantro finamente picado. 3. **Mezclar vigorosamente** con espátula o batidor hasta obtener una emulsión homogénea, sin grumos visibles. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Espátula  Deli  Cuchara de servicio  Cuchillo  Tabla de picar |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Mini bowl orzo con maicitos y tocineta |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 120gr pollo, Gam  100gr tocineta, rica  70gr orzo 150gr porción, conzazoni  170 gr cebolla ,Alexander Restrepo  30ml aceite vegetal, gourmet  2,5gr sal  50ml vino blanco ,cavic  15gr estragón  750ml crema de leche, Alpina  15gr caldo de gallina ,Knorr  15gr fécula de maíz , Famez S.A  30ml agua  Orzo  1lt agua  2,5gr sal  300gr hielo  500ml agua  5ml aceite  50gr maicitos, san Valentín  Champiñones ,Alexander Restrepo |
| Procedimiento paso a paso | * Picar el pollo en cubos uniformes. * Picar la cebolla de huevo en brunoise fina. * Precalentar el horno a 180 °C. * Llevar la tocineta al horno por 10 minutos . Reservar. * Disolver la fécula de maíz en agua fría en recipiente pequeño. Reservar.   🔹 Sellado del pollo   * En un ruso a fuego alto, agregar el pollo picado y sellar por aproximadamente 2 minutos . Retirar y reservar.   🔹 Base de salsa   * En un ruso aparte, sofreír la cebolla brunoise con 2.5 g de sal hasta translucidez. * Agregar el vino blanco y dejar reducir ligeramente. * Incorporar el estragón, la crema de leche y el caldo de gallina. Revolver hasta integrar. * Cocinar por aproximadamente 2 minutos a fuego medio.   🔹 Finalización de salsa   * Agregar el pollo sellado a la preparación caliente. * Incorporar la mezcla de fécula de maíz disuelta y cocinar por 40 segundos, revolviendo constantemente hasta espesar ligeramente.   Preparación del Orzo  🔹 Cocción y choque térmico   * Llevar agua con sal a hervor fuerte (aprox. 5 minutos). * Agregar 70 g de orzo y cocinar revolviendo constantemente hasta punto al dente (aprox. 10 minutos). * Colar inmediatamente y realizar choque térmico en mezcla de 500 ml de agua + 300 g de hielo. * Colar nuevamente y reservar en recipiente limpio.   🔹 Enfriado y mezcla   * Agregar 5 ml de aceite al orzo cocido y mezclar para evitar aglomeración. * Picar finamente la tocineta horneada. * Incorporar al orzo el maíz y la tocineta picada. Mezclar homogéneamente.   🔹 Conservación   * Reservar a temperatura ambiente por máximo 2 horas. * Pasado este tiempo, llevar a refrigeración por máximo 1 día. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción | Fuego alto |
| Utensilios/equipos requeridos | Ruso  Deli  Cuchara de servicio  Colador |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | Servir en vajilla, 15gr ensalada fresca ,2 tomates Cherry , 10gr cebolla puerro , 5ml vinagreta , 150 gr orzo. |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Panceta al estilo Selecta |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 1150gr Chicharrón en bloque, Gam  40gr adobo de pollo  150gr pure papa criolla  320gr cebolla de huevo blanca  160gr cebolla de huevo morada  130gr pimentón rojo  15gr cilantro  2,5gr salpimienta  150gr limón  Para caramelizar  40gr miel maple  60gr marinada, preparación (mezcla de vino blanco, panela en polvo, mostaza, condimento de pollo)  Ensalada cesar  30gr cogollo europeo  15gr crotones  20gr aderezo cesar  Queso parmesano en bloque |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Disposición inicial** Colocar el bloque de panceta (chicharrón) en una bandeja de horno. Aplicar uniformemente el adobo de pollo sobre la superficie. 2. **Cocción inicial** Llevar al horno en función sonda a **180 °C**, hasta alcanzar una temperatura interna de **65 °C**. Este punto suele lograrse en aproximadamente **30 minutos**. 3. **Secado de piel** Retirar la bandeja del horno. Secar la piel cuidadosamente con toalla desechable de cocina para eliminar humedad superficial. 4. **Crocancia final** Regresar la bandeja al horno por **5 minutos** a **300 °C** para lograr una piel crocante. 5. **Porcionado** Una vez crocante, porcionar el bloque en piezas de **1.5 cm de ancho**.   Guarnición marinada caliente   1. En un bowl, mezclar la cebolla, el pimentón y el cilantro. 2. Salpimentar al gusto. 3. Agregar el zumo de limón (**30 ml**) y la miel de maple. 4. Llevar la mezcla a un sartén a fuego medio-alto y calentar por **1 minuto** para activar aromas y suavizar ligeramente. |
| Tiempo total de preparación | 1hora aproximadamente |
| Temperatura de cocción | Cocción inicial del chicharrón 180°c  Cocción final chicharrón crocante 300°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Bandeja de horno  Bowl  Cuchillo  Tabla de pica  Cuchara de servicio  Manga (para servir el pure) |
| Rendimiento (cantidad final útil) | Bloque de chicharrón en crudo 1150gr, chicharrón Crunch 875gr |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Chicharrón en bloque |
| Observaciones | Del bloque total de chicharrón crocante se obtienen **4 porciones estándar de 180 g** cada una. Cada porción se compone de **4 piezas de aproximadamente 45 g**. |
| Tipo de decoración | Porción principal   * Tomar **4 piezas de chicharrón crocante**, que en conjunto deben sumar aproximadamente **180 g**. * Acompañar con **150 g de puré de papa criolla** caliente.   Ensalada de cogollo estilo César   1. **Desinfección del cogollo europeo** Lavar el cogollo picado en **1 L de agua potable** con **2 ml de ácido peracético**. ⚠️ *Esta solución debe desecharse después del lavado.* 2. **Montaje de ensalada**  * En un recipiente, colocar el cogollo europeo ya desinfectado y picado. * Agregar aderezo César al gusto y mezclar. * Añadir crotones por encima. * Con un pelapapas, laminar **10 g de queso parmesano en bloque** y disponer las láminas sobre los crotones.   Salsa de acompañamiento   * Servir **50 ml** de la mezcla caliente de marinada con miel de maple (previamente calentada en sartén) en una salsera individual. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Pesca Blanca en Mantequilla Finas Hierbas |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 16 platos, pesca porción de 150gr |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 3040gr Corvina, Pescatta  80gr salpimienta (5gr por porción), preparación  48gr pasta de ajo (3gr por porción). preparación  150gr Harina Arroz (arroz blanco caribe triturado y tamizado)  135ml aceite, gourmet  70gr Margarina, la buena |
| Procedimiento paso a paso | **Preparación:**   1. **Porcionado:** Cortar la corvina en porciones de aproximadamente 150 g cada una. 2. **Sazonado:** Condimentar cada porción con sal, pimienta y pasta de ajo. 3. **Empanizado:** Pasar cada porción por harina de arroz, asegurando cobertura uniforme. 4. **Sellado:** Calentar una sartén y engrasar con una mezcla de aceite y mantequilla. Sellar cada porción durante 1 minuto por lado, hasta dorado superficial. 5. **Cocción al horno:** Transferir las porciones selladas a una bandeja. Llevar al horno precalentado a 175 °C en función de sonda. Cocinar hasta alcanzar una temperatura interna de 68 °C. 6. **Terminación:** Una vez alcanzada la temperatura deseada (indicado por la alarma del horno), retirar y mantener las porciones en samovar para servicio en evento. |
| Tiempo total de preparación | 50 minutos |
| Temperatura de cocción | 175°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Tabla para picar  sartén  Bandeja horno |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 16 porciones |
| Merma esperada (%) | Se inició con **3.040 g de corbina entera**. Tras el porcionado en unidades de **150 g por porción**, se obtuvieron las porciones principales para servicio, y se generó un remanente de **460 g en colitas de lomo**. |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Lomo de corvina |
| Observaciones | Luego de alcanzar los 68 °C de temperatura interna en horno, cada porción de corvina se transfiere al samovar, donde finaliza su cocción en condiciones de calor húmedo controlado, garantizando jugosidad y temperatura estable para servicio.  Aunque esta preparación está diseñada originalmente con corvina, el tipo de pesca blanca puede variar según la disponibilidad del proveedor.  La harina de arroz empleada en esta preparación se obtiene mediante proceso manual: se tritura arroz crudo en licuadora hasta lograr una molienda fina. Posteriormente, el producto se tamiza cuidadosamente; únicamente el polvo que logra atravesar el tamizador se utiliza en la preparación. |
| Tipo de decoración | Al momento de servir en el evento, se coloca una porción de 30 g de mantequilla en finas hierbas sobre cada filete caliente, permitiendo que se funda y aromatice la proteína. La preparación se acompaña con quinoa cocida y ensalada de la casa |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Pesca blanca sobre cama encocada de camarones con croqueta de yuca |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 plato |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 436gr corvina, pescatta  5gr sal pimienta  2gr pasta de ajo  30gr harina de arroz  8ml aceite  5gr margarina  100ml salsa encocada  12 camarones  125gr (4und) croqueta de yuca, toastatas D1  1lt aceite de fritura |
| Procedimiento paso a paso | 1. Tomar **180 g de corvina** por porción. 2. Salpimentar. 3. Pasar el pescado por **harina de arroz**, asegurando cobertura uniforme. 4. En una sartén, agregar **margarina y aceite**, y llevar a fuego medio. 5. Dorar la corvina por ambos lados hasta lograr coloración dorada uniforme. 6. Transferir a una bandeja de horno y llevar en **función sonda a 170 °C**, hasta alcanzar una **temperatura interna de 68 °C**.   *Tiempo estimado: aproximadamente 5 minutos.*   1. Mezclar los camarones con la salsa encocada |
| Tiempo total de preparación | 1 hora aproximadamente |
| Temperatura de cocción | 170°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Bowl  Cuchillo  Tabla de picar  sartén  Bandeja de horno |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 porción |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | *El tiempo de cocción puede variar según las condiciones del pescado al momento de ingreso al horno (congelado o a temperatura ambiente).* |
| Tipo de decoración | Para el servicio, se procede de la siguiente manera:   * Tomar el plato de presentación. * Colocar **15 g de mézclum fresco**, distribuyéndolo de forma armónica. * Añadir **2 tomates cherry**, partidos a la mitad. * Servir las **croquetas de yuca** en una **salsera de colores**, según formato de presentación. * Disponer la **porción de pesca** (corvina previamente cocida). * Agregar la **salsa** sobre la pesca, cuidando la distribución y cantidad según protocolo. * Finalizar espolvoreando **brotes frescos** sobre el montaje, aportando textura y contraste visual. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Salmón al grill en reducción de vino blanco acompañado de timbal de plátano maduro, lajas de aguacate, topping de parmesano y brotes verdes. |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 plato |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 190g Salmon, Pesscatta  5gr sal pimienta, preparación  15ml aceite, gourmet  150gr pure de platano, preparación  60gr Reducción de vino blanco, preparación |
| Procedimiento paso a paso | 1. Condimentación:  • Tomar el filete de salmón y sazonar uniformemente con sal y pimienta por todas sus caras.  2. Sellado en sartén:  • Calentar sartén por aproximadamente 3 minutos a fuego medio-alto.  • Agregar aceite y llevar el salmón a sellar por todas sus caras, logrando dorado superficial sin sobrecocinar.  3. Cocción en horno:  • Transferir el salmón a horno precalentado a 170 °C en función sonda.  • Cocinar hasta alcanzar temperatura interna de 68 °C (aproximadamente 15 minutos).  • Retirar del horno y dejar reposar brevemente antes de montar. |
| Tiempo total de preparación | 40 minutos aproximadamente |
| Temperatura de cocción | 170°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Globo  sartén  Tabla para picar  Cuchillo  Bandeja de horno |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) | 190gr salmón crudo, 16ogr salmón cocinado |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Salmon |
| Observaciones | El *timbal de plátano* corresponde al puré de plátano, con la diferencia en su presentación. Para lograr la forma de timbal, se utiliza un molde redondo sin base de 9 cm de diámetro. El puré se agrega dentro del molde, se compacta ligeramente y luego se retira el aro, obteniendo una forma cilíndrica definida que aporta estructura y estética al montaje. |
| Tipo de decoración | 1. Base del plato:  Colocar el timbal de plátano (puré de plátano) en el centro del plato, formando una base firme y definida.  2. Salsa de acompañamiento:  Servir 60 ml de reducción de vino blanco en una salsera de madera, ubicada sobre el plato.  3. Ensalada :  • 15 g de mézclum fresco  • 10 g de aderezo de albahaca  • 10 g de lajas de parmesano  • 60 g de aguacate en lajas |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Sancocho Trifásico |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 1500 gr morrillo, Carnes FP  1500 gr pollo muslos, Gam  1500 gr costilla, Carnes FP  Agua  1715gr papa Capira, Alexander Restrepo  920gr Yuca, Alexander Restrepo  730 gr plátano verde, Alexander Restrepo  60 gr sal, Refisal  170gr caldo de gallina, Knorr  20gr color  Para los aliños  140gr cebolla de rama  300gr tomate  200gr cebolla de huevo  30gr Ajo  200gr pimentón rojo  100gr cilantro  200ml agua |
| Procedimiento paso a paso | Preparación técnica  1. Cocción de carnes duras (olla a presión)  • Colocar el morrillo y la costilla en olla a presión con agua por aproximadamente 70 minutos  • Reservar el líquido de cocción para usar en el caldo.  2. Preparación de vegetales  • Pelar y lavar todos los vegetales.  • Cortes:  • Papa capira: en mitades  • Plátano verde: en troncos (4 por plátano aprox.)  • Yuca: en trozos medianos  • Zanahoria: en rodajas  • Mazorca: en trozos  3. Elaboración de aliños licuados  • En licuadora, agregar:  • Cebolla de rama  • Tomate  • Ajo  • Pimentón rojo  • Cebolla de huevo  • Agua  • Licuar hasta obtener mezcla homogénea. Reservar.  4. Cocción de vegetales base  • En olla convencional, agregar:  • Papa Capira  • Plátano verde  • Yuca  • Mazorca  • Zanahoria  • Cubrir con agua y llevar a fuego alto hasta que estén blandos  5. Incorporación de proteínas y saborizantes  • Agregar el pollo y el color al caldo vegetal.  • Añadir la mitad del líquido reservado de cocción de carnes.  • Incorporar los aliños licuados y sal.  6. Finalización  • cuando la yuca esta blanda agregar la papa criolla y cocinar hasta que esté blanda.  • Incorporar el morrillo y la costilla previamente cocidos.  • Cocinar por 5 minutos adicionales para integrar sabores.  • Reservar para servicio. |
| Tiempo total de preparación | 1 hora y 20 min |
| Temperatura de cocción | Fuego alto |
| Utensilios/equipos requeridos | Olla pitadora  Olla  Cuchara  Licuadora  Pela papas |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

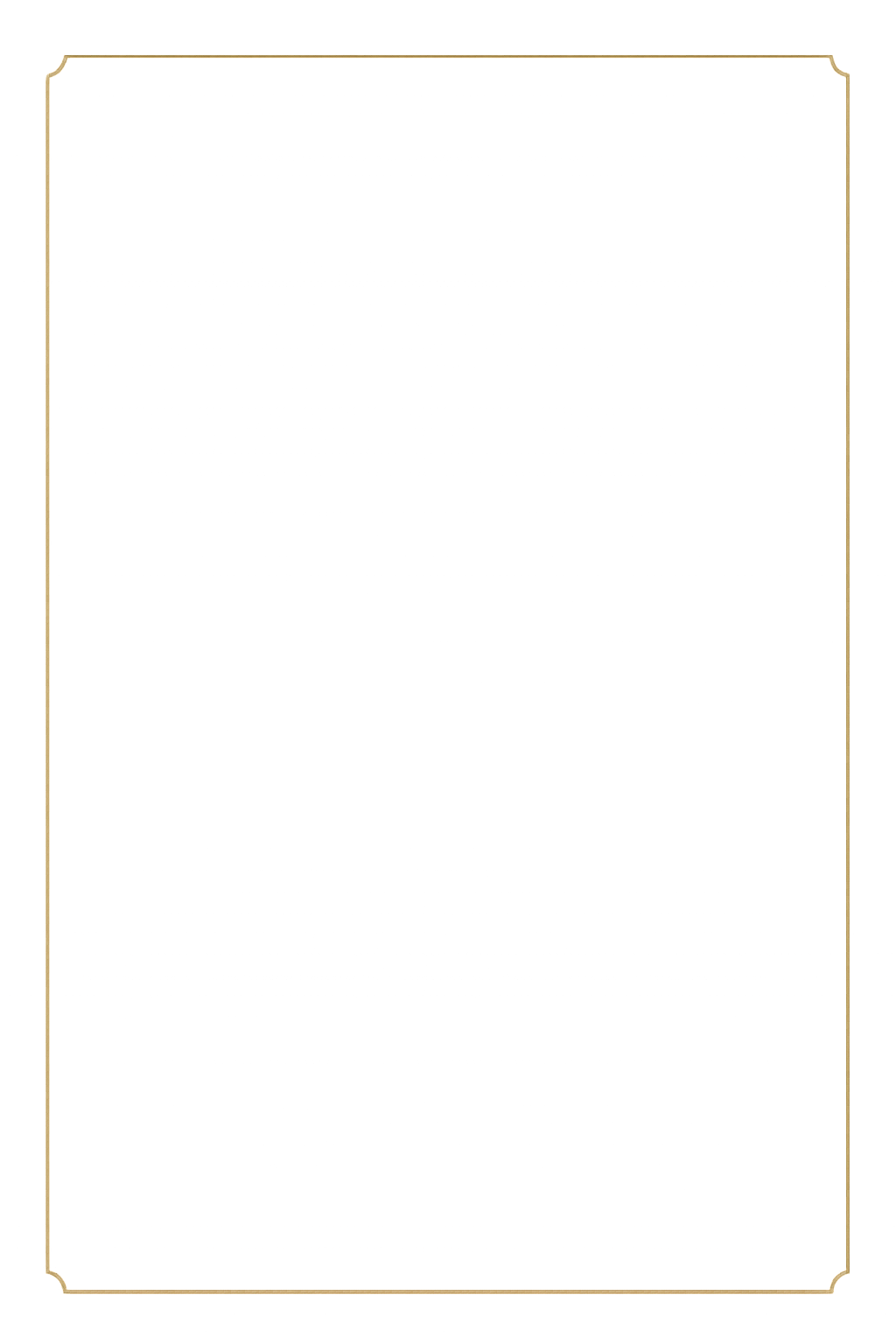
|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Solomito de cerdo Albardado con salsa de alcaparras, papa rustica, ensalada fresca de mango y aguacate con aderezo cítrico. |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 porción |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 170 gr Solomito de cerdo  10gr Tocineta  50ml Salsa Alcaparras  150gr Papa Rustica, Fritters  20gr cogollo europeo  50gr mango  75gr Aguacate  10ml Aderezo Cítrico  5gr Sazonatodo  10gr Salpimienta |
| Procedimiento paso a paso | **Solomito de cerdo albardado**   1. En un **grill precalentado**, sellar el **solomito de cerdo** por todas sus caras. 2. Retirar del grill y **envolver con tocineta**, asegurando cobertura uniforme. 3. Llevar al **horno en función sonda** a **180 °C**, hasta alcanzar una **temperatura interna de 65 °C**.  * Reposar antes de cortar o emplatar.   **Papa rústica frita**   1. En un **ruso limpio**, agregar **aceite** y llevar a temperatura de fritura. 2. Incorporar la **papa rústica** y freír hasta dorado uniforme. 3. Retirar, escurrir y agregar **sazonatodo** al gusto o según gramaje definido.   **Guarnición fresca**   * Picar el **aguacate** en **lajitas finas**. * Picar el **mango** en **lajitas finas**. |
| Tiempo total de preparación | 30 minutos |
| Temperatura de cocción | 180°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Tabla de picar  Grill  Ruso  Cuchara de servicio |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 porción |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Solomito de cerdo en medallón |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | Formato de servicio: porción individual  1. Ensalada fresca  • En un calderito, disponer la base de cogollo troceado.  • Agregar las lajitas de aguacate y lajitas de mango.  • Finalizar con 10 g de aderezo cítrico, aplicado en hilo o de forma decorativa.  2. Solomito de cerdo  • Cortar el solomito albardado en lajitas uniformes.  • Servir acompañado de una salsera de madera con 50 ml de salsa de alcaparras.  3. Papa rústica frita  • Disponer las papas rústicas fritas sobre una rejilla con papel parafinado |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Solomito rostizado con mantequilla avellanada con gnocchi coccio e peppe y ensalada caprese. |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 180gr solomito de res  10gr Mantequilla Avellanada, preparación  100gr Gnocchi, IL Castello  10gr parmesano  1lt agua  Hielo  10gr sal pimienta, preparación  **Ensalada caprese**  15gr Mézclum  65gr Bocconcini, Dibufala  21gr Tomate Cherry  10ml Reducción de Balsámico |
| Procedimiento paso a paso | **Guarnición fresca**   * Cortar los **bocconcini** a la mitad. * Cortar los **tomates cherry** a la mitad.   **Cocción del solomito**   * En un **grill precalentado**, colocar el **solomito con salpimienta** y **sellar por todas sus caras**. * Continuar cocción hasta alcanzar el **término deseado**:   + **Tres cuartos**: centro ligeramente rosado, temperatura interna aprox. 63–68 °C.   + **Término medio**: centro rojo rosado, temperatura interna aprox. 57–62 °C. * Retirar del grill y dejar **reposar** antes de cortar o emplatar.   **Cocción de gnocchi**   * En un **ruso limpio**, agregar agua suficiente para cocción. * Llevar a **hervor activo** por aproximadamente **5 minutos**. * Una vez alcanzado el hervor, agregar el gnocchi. * Cocinar por aproximadamente **3 minutos adicionales.** |
| Tiempo total de preparación | 20 minutos |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 plato |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Solomito de res en medallón |
| Observaciones | Para esta preparación, el gnocchi **debe ser de la marca IL Castello**, ya que se ha evidenciado que otras marcas pueden deteriorarse durante la cocción, obligando a repetir el proceso y comprometiendo la eficiencia operativa |
| Tipo de decoración | 1. Gnocchi  • En una salsera de colores, montar los gnocchi cocidos.  • Agregar queso parmesano (rallado).  2. Solomito  • Montar el solomito de una de las siguientes formas:  • Medallón entero, si se desea presentación robusta.  • Lajitas (rodajas finas), si se busca presentación laminada o mayor rendimiento visual.  3. Ensalada fresca  • En el plato, disponer una base de mézclum.  • Colocar encima los bocconcini partidos y los tomates cherry partidos.  • Agregar 10 ml de reducción de vinagre balsámico de forma decorativa o en hilo.  4. Decoración final  • Esparcir maíz cancha sobre todo el plato, aproximadamente 5 g por porción. |





**Guarniciones**



|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Arroz al wok |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 porción |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 150gr cebolla de huevo blanca, Alexander Restrepo  65gr cebolla de huevo morada, Alexander Restrepo  310gr Zanahoria, Alexander Restrepo  115gr pimentón rojo, Alexander Restrepo  80gr Arroz, caribe  10ml Aceite, gourmet  1,5 gr sal, refisal  15gr zucchini,  15gr calabacín, Alexander Restrepo  140gr pollo crispy , Preparación  5gr ajinomoto ,  5ml aceite de Ajonjoli  10gr jondachi  20ml salsa de soya, kinkoman  5gr cebollín, Alexander Restrepo  10gr ajonjolí  30gr Chip de plátano  80ml salsa agridulce |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Cocción anticipada del arroz (día anterior):**    * En olla tipo ruso, agregar el arroz y el aceite. Sofreír por 1 minuto.    * Incorporar el agua y la sal. Cocinar a fuego medio por 2 minutos.    * Bajar a fuego bajo y continuar cocción por 10 minutos hasta que el arroz esté graneado.    * Enfriar completamente y reservar en refrigeración para uso al día siguiente. 2. **Preparación de vegetales (puede hacerse el día anterior):**    * Picar la cebolla morada en macedonia.    * Cortar el pimentón rojo a la mitad, retirar semillas y picar 50 g en macedonia.    * Picar la cebolla blanca en julianas (60 g).    * Pelar la zanahoria, laminar en mandolina y cortar las láminas en julianas (40 g).    * Picar el zucchini y el calabacín en macedonia.    * Cortar los champiñones en cuartos. 3. **Salteado (día de servicio):**    * En sartén caliente con 20 ml de aceite, saltear todos los vegetales picados junto con los champiñones por aproximadamente 1 minuto. Mantener textura crocante. 4. **Mezcla y salteado final:**    * Agregar el arroz cocido (ya frío y suelto) al sartén con los vegetales salteados.    * En recipiente aparte, mezclar el aceite de ajonjolí, ajinomoto y jondachi.    * Incorporar esta mezcla al arroz y vegetales. Revolver y cocinar por 1 minuto adicional. 5. **Montaje:**  * Servir en bowl. * Espolvorear ajonjolí tostado. * Agregar chips de plátano y cubos de pollo crispy bañados en salsa agridulce como topping final. |
| Tiempo total de preparación | 30min |
| Temperatura de cocción | Fuego medio alto |
| Utensilios/equipos requeridos | Ruso  Cuchara  Cuchillo  Tabla de pica |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 400gr peso total del plato |
| Merma esperada (%) | Peso inicial de cebolla huevo blanca 150gr, se utilizó 60gr de la cebolla en el plato, la otra se guardó.  Peso inicial de la cebolla de huevo morada 65g la merma fueron 5gr, su utilizo lo 60 gr  Peso inicial zanahoria 310gr, se tomó 90 gr y de este se usó 75 gr para la preparación, el resto de zanahoria se guardó.  Peso inicial de pimentón rojo 115gr, se usó 50gr de pimentón despulpado y el resto se guardó. |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Esta preparación se realiza y sirve el mismo día. El arroz se cocina un día antes para asegurar que esté completamente frío y suelto, evitando que se vuelva masatudo al momento de mezclarlo con los vegetales. Los vegetales pueden dejarse picados en crudo desde el día anterior para agilizar el montaje, pero el salteado se realiza justo antes del servicio para conservar textura y frescura. |
| Tipo de decoración | Este arroz se sirve el mismo día de su preparación. Para servicio en salón, se utiliza bowl de presentación en color blanco o negro. En caso de despacho, se envía en bowl desechable. El pollo crispy corresponde a pollo previamente apanado, cortado en cubos pequeños y bañado en salsa agridulce justo antes del montaje. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Arroz al curri |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 500gr arroz, caribe  1lt agua  40ml aceite vegetal, gourmet  7.5gr sal, Refisal  5 gr pasta de ajo, Preparación  5gr curcuma  5gr curri  120gr pollo, Gam  Lechuga, Alexander Restrepo  240gr zanahoria, Alexander Restrepo  Brócoli, Alexander Restrepo |
| Procedimiento paso a paso | 🔹 Arroz  **Procedimiento:**   1. En un ruso mediano, agregar el arroz junto con la sal, pasta de ajo, cúrcuma y curry. 2. Revolver y sofreír por aproximadamente 1 minuto a fuego medio-alto. 3. Incorporar el agua y llevar a hervor por aproximadamente 10 minutos. 4. Tapar y continuar cocción a fuego medio-bajo por 15 minutos adicionales.   🔹 Pollo a la parrilla  **Procedimiento:**   1. Sazonar el pollo con 10 g de sazona todo. 2. Untar con 10 ml de aceite vegetal. 3. Cocinar en parrilla caliente por aproximadamente 5 minutos, girando para dorar ambos lados de forma pareja.   🔹 Brócoli  **Procedimiento:**   1. Cortar el brócoli en trozos medianos. 2. En un ruso con 1 L de agua y 5 g de sal, llevar a hervor (aprox. 5 minutos desde encendido). 3. Una vez el agua esté en ebullición, agregar el brócoli y cocinar por aproximadamente 3 minutos. 4. Retirar y conservar. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción | Fuego alto -medio  Fuego medio-bajo |
| Utensilios/equipos requeridos | Rusos  Cuchara de servicio  Parrilla  Cuchillo  Tabla de picar |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | Servir en vajilla 150gr de arroz, porción de pollo 120gr, ensalada de lechuga, zanahoria y brócoli. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Arroz de arándanos |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 8 |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 480gr arroz blanco, caribe  30ml aceite, gourmet  10gr sal, refisal  10gr pasta de ajo, preparación  100gr almendras doradas, fruto del nogal (almendras)  185gr arándanos deshidratado, frutos del nogal  40gr perejil, Alexander Restrepo  50ml Miel de Maple, syrup sabor a mapple |
| Procedimiento paso a paso | **1. Sofrito inicial**   * En una paila mediana, agregar el aceite y llevar a fuego alto. * Incorporar el arroz crudo. * Sofreír durante 5 minutos, revolviendo constantemente para evitar que se adhiera o se queme. * Agregar la sal y la pasta de ajo. * Revolver para integrar completamente los sabores.   **2. Cocción primaria**   * Agregar el agua * Mantener a fuego alto durante aproximadamente 10 minutos, hasta que el arroz alcance el punto de secado (líquido absorbido, superficie burbujeante).   **3. Finalización Arroz**   * Reducir a fuego medio. * Tapar la paila y dejar terminar la cocción durante 10 a 15 minutos, hasta que el grano esté completamente cocido y suelto. * Apagar el fuego y reservar para servicio o montaje.   **4. Finalización aromática y textural (post-enfriamiento)** Una vez la mezcla base esté completamente fría (refrigeración por 20 minutos), incorporar los siguientes ingredientes para aportar textura, dulzor y frescura:   * Almendras doradas * Arándanos deshidratados * Perejil fresco * Miel de maple   **5. Procedimiento:** Agregar todos los ingredientes a la mezcla fría y homogeneizar con espátula o globo, cuidando que las inclusiones queden bien distribuidas. Reservar en refrigeración hasta el momento de porcionado o servicio. |
| Tiempo total de preparación | 1 hora y 30 minutos |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Samovar  Miserable (espátula)  Olla  Cuchara de servicio |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Arroz de coco |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 65 porciones aproximadamente de 150 gr |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 3300gr arroz, caribe  130ml dulce quemado, a voelkl  3 lt agua  3 lt leche de coco, roland  120gr sal y pimienta  250ml aceite, gourmet  500gr azúcar, Incauca |
| Procedimiento paso a paso | **Procedimiento**   1. En un caldero mediano, agregar aceite y el arroz. Nacrar a fuego medio hasta que el grano esté ligeramente translúcido. 2. Incorporar la leche de coco y el agua en proporción definida según el tipo de arroz. 3. Agregar sal y dulce quemado. Mezclar bien. 4. Verificar sabor y color antes de continuar la cocción. 5. Cocinar a fuego medio durante aproximadamente 20–25 minutos, hasta que el arroz esté cocido y la mezcla homogénea. 6. Agregar el azúcar y mezclar bien para integrar completamente. 7. Cocinar por 5 minutos adicionales para que el azúcar se funda y se incorpore. 8. Retirar del fuego y reservar para servicio o empaque. |
| Tiempo total de preparación | 30 min |
| Temperatura de cocción | Fuego medio |
| Utensilios/equipos requeridos | Caldero mediano  Cuchara de servicio |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | Garrapiñado de coco |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Arroz frito |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 150gr arroz porción |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 1.5 kg Arroz Blanco, caribe  935gr Zanahoria, Alexander Restrepo  1 kg maíz, san Valentín  50ml Aceite, Gourmet  3lt Agua  1kg Alverja, Alexander Restrepo  150ml Agua  4kg Papa criolla, Alexander Restrepo  100gr Pasta de Ajo, preparación propia  120gr Adobo para pollo, preparación propia  100gr sal  60gr Demiglace , salsa preparación propia  90gr sazonatodo, |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Cocción del arroz**   * En un caldero, agregar agua, aceite, sal y arroz. * Llevar a fuego medio-alto hasta que comience a hervir (≈15 min). * Tapar, bajar el fuego y cocinar por 5 minutos adicionales. * Apagar y reservar.   2. **Cocción de arvejas**   * En un ruso, agregar 2 L de agua y llevar a hervor (≈5 min). * Incorporar las arvejas y cocinar por 10 minutos. * Retirar, pasar por colador chino y enjuagar con 2 L de agua limpia. * Reservar en recipiente limpio.   3. **Cocción de zanahoria**   * En otro ruso, agregar 1.5 L de agua y llevar a hervor (≈5 min). * Añadir la zanahoria en cubos y cocinar por 15 minutos. * Escurrir y mezclar con las arvejas.   4. **Mezcla del arroz frito**   * Transferir el arroz cocido a un recipiente amplio. * Incorporar la mezcla de arvejas y zanahoria, junto con el maíz dulce. * Agregar sazonatodo. * Mezclar hasta integrar completamente. * Reservar para servicio.   5. **Papa criolla al horno**   * En refractaria, colocar la papa criolla previamente lavada. * Sazonar con pasta de ajo, adobo para pollo y sal. * Hornear a 180 °C por 20 minutos. * Reservar para montaje final. |
| Tiempo total de preparación | 1 hora aproximadamente |
| Temperatura de cocción | Fuego medio |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Caldero  Bowl  Ruso  Cuchara de servicio  Cuchillo  Colador chino |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 6.5kg Arroz |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | * **Porción estándar de arroz:** 150 g por servicio. * **Conservación:** El arroz cocido puede mantenerse refrigerado por **1 día máximo** en condiciones óptimas de temperatura. * **Formato de servicio:** * **Evento presencial:** Servir en plato (emplatado). * **Servicio empacado:** Utilizar bowl desechable con tapa, asegurando presentación y conservación. |
| Tipo de decoración | * **Arroz frito con vegetales:** 150 g * **Proteína:**   + Pollo capres: 180 g   + Solomito: 150 g + 60 g salsa demiglace   + *Nota:* La proteína puede variar según el servicio solicitado. * **Papa criolla al horno:** 120 g |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Arroz |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 30 platos porción de 120gr |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 1600 gr Arroz, Caribe  50 ml Aceite, Gourmet  45gr Sal, Refisal  15ml pasta de Ajo, Preparada  3200ml Agua |
| Procedimiento paso a paso | **1. Sofrito inicial**   * En una paila mediana, agregar el aceite y llevar a fuego alto. * Incorporar el arroz crudo. * Sofreír durante 5 minutos, revolviendo constantemente para evitar que se adhiera o se queme. * Agregar la sal y la pasta de ajo. * Revolver para integrar completamente los sabores.   **2. Cocción primaria**   * Agregar el agua * Mantener a fuego alto durante aproximadamente 10 minutos, hasta que el arroz alcance el punto de secado (líquido absorbido, superficie burbujeante).   **3. Finalización**   * Reducir a fuego medio. * Tapar la paila y dejar terminar la cocción durante 10 a 15 minutos, hasta que el grano esté completamente cocido y suelto. * Apagar el fuego y reservar para servicio o montaje. |
| Tiempo total de preparación | 30 min |
| Temperatura de cocción | Fuego alto 10 min  Fuego bajo de 10 a 15 min |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchara  Paila |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Consomé de Pollo |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 50 platos |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 2kg Pechuga de pollo deshuesada  365gr Pimentón Rojo  270gr Cebolla de Huevo Blanca  200gr Cilantro  40gr Diente de Ajo  2lt Agua  80gr Caldo de Gallina |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Preparación de vegetales**   * Despulpar el pimentón, retirando semillas y venas internas. * Cortar la cebolla en cuadritos pequeños.   2. **Licuado de aliños**   * En licuadora, procesar en dos tandas:   + Primera tanda: cebolla, cilantro, ajo, pimentón + 1 L de agua.   + Segunda tanda: repetir con el resto de los ingredientes + 1 L de agua. * Mezclar ambas tandas en un recipiente para homogeneizar.   3. **Marinado del pollo**   * + En una coca limpia, colocar la pechuga de pollo.   + Agregar los aliños licuados (cebolla, ajo, cilantro, pimentón).   + Incorporar **caldo de gallina**   + Mezclar bien para asegurar cobertura uniforme.   1. **Reserva** * Tapar la coca y reservar en refrigeración. * Enviar al área de servicio para continuar con la elaboración del consomé de pollo según protocolo de cocción. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Esta preparación se realiza previamente y se envía al evento para **terminación en sitio**, ya que el consomé suele servirse **al final del evento** como cierre cálido y reconfortante. En algunas ocasiones, se solicita **acompañar con arepa**, según el tipo de servicio o preferencia del cliente. |
| Tipo de decoración | Se decora con cilantro picado. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Crepes |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 36 |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | * 625 gr Harina de Trigo, proveedor La receta. * 10 huevos AA , Local de aquí. * 1250 ml Leche, proveedor Local de aquí * 250gr Aceite, Gourmet * 25 gr Azúcar, Incauca * Sal * 8 gr Finas Hiervas, El cauzal. |
| Procedimiento paso a paso | **Preparación de la masa:**   1. En un bowl grande coloca todos los ingredientes. Tamiza la harina antes de añadirla. 2. Con una batidora eléctrica, mezcla hasta obtener una preparación completamente homogénea.   **Cocción de las crepes:**   1. Calienta una sartén a fuego bajo y unta una fina capa de aceite para evitar que se peguen las crepes. 2. Con un cucharón, toma aproximadamente 90 g de la mezcla y viértela en la sartén. 3. Inclina y gira la sartén para que la masa se distribuya de manera uniforme. 4. Cocina a fuego bajo durante unos 30 segundos por cada lado. 5. Con ayuda de una espátula (miserable), voltea la crepe para dorarla por ambos lados. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Bowl  Colador  Batidora eléctrica  Sartén  Cucharon  Espátula (miserable) |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Frijoles |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 14 platos |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 2 kg frijoles verdes  5 lt agua  90gr caldo costilla, Knorr  40gr sal, Refisal  400gr zanahoria, Alexander Restrepo  400gr cebolla de huevo  430gr plátano verde, Alexander Restrepo  200gr cilantro, Alexander Restrepo  200gr pasta de tomate, Fruco |
| Procedimiento paso a paso | Preparación técnica  1. **Cocción inicial de frijoles (olla a presión)**   * En olla pitadora, agregar:   + Agua   + Caldo de costilla   + Sal   + Frijoles previamente lavados * Tapar y llevar a fuego alto hasta que la olla pite **tres veces**. * Retirar del fuego, liberar presión, y abrir. * Transferir los frijoles cocidos a una olla de **12 litros**. Reservar.   2. **Preparación y cocción del plátano verde**   * Pelar el plátano verde. * Cortes:   + Partir el plátano a la mitad longitudinal   + Dividir cada mitad nuevamente   + Cortar en tiras y luego en cubos pequeños * Cocinar el plátano picado en olla con agua a fuego alto hasta que esté **blandito**. * Escurrir y agregar directamente a la olla con los frijoles.   3. **Sofrito licuado**   * En olla aparte, cocinar:   + Zanahoria en rodajas   + Cebolla de huevo en trozos * Cuando la zanahoria y la cebolla esté blanda, retirar del fuego. * Licuar la zanahoria y la cebolla cocida hasta obtener mezcla homogénea. * Agregar esta mezcla licuada a los frijoles.   4. **Finalización**   * Incorporar la pasta de tomate a la olla. * Cocinar a fuego medio durante **10 minutos** para que el sabor se integre y la mezcla se espese ligeramente. * Bajar del fuego y reservar para servicio. |
| Tiempo total de preparación | 1 hora y 30 minutos |
| Temperatura de cocción | Fuego alto  Fuego medio bajo 10 min |
| Utensilios/equipos requeridos | Olla pitadora  Cuchillo  Cuchara  Olla  Tabla de picar  Licuadora |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | 1 kg plátano maduro |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Mil hojas de papa |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 1.5kg papa, Alexander Restrepo  400gr cebolla de huevo, Alexander Restrepo  1lt crema de leche, alpina  25gr sal, refisal  12 und huevos, local de aquí  10gr albahaca, Alexander Restrepo  15tajadas queso mozzarella  200gr queso parmesano, alpina  50ml aceite de girasol, gourmet |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Mise en place:**    * Lavar y pesar todos los ingredientes.    * Pelar la papa y laminar finamente con mandolina.    * Cortar la cebolla en julianas. 2. **Pre-cocción:**    * En una olla tipo ruso, llevar agua a hervor y agregar las láminas de papa. Cocinar hasta punto tierno sin deshacer. Escurrir y reservar.    * En sartén caliente, saltear la cebolla en julianas hasta que esté translúcida. Reservar. 3. **Mezcla base:**    * En una bandeja para horno, incorporar los huevos, la crema de leche, la papa cocida, la cebolla sofrita y la sal. Mezclar homogéneamente. 4. **Aromáticos y quesos:**    * Trocear las hojas de albahaca y agregar a la mezcla.    * Cubrir la superficie con una capa uniforme de queso mozzarella.    * Espolvorear queso parmesano por toda la bandeja. 5. **Cocción final:**  * Llevar al horno precalentado a 180 °C durante 20 a 25 minutos, o hasta gratinar y coagular completamente. |
| Tiempo total de preparación | 40 a 45 minutos |
| Temperatura de cocción | 180°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Bandeja para horno  Tabla  Cuchillo  Mandolina  Olla  Batidor de mano |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Orzo al pesto |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 125 |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 1500 gr Orzo, conzasoni  4Lt Agua  100gr Sal  180ml aceite, Gourmet  250gr Almendras, fruto del nogal  1Lt Pesto  Para enfriar el orzo  Agua  Hielo, Iglu |
| Procedimiento paso a paso | Preparación paso a paso   1. **Cocinar el orzo**    * En una olla mediana, agregar el agua y la sal.    * Lleva a fuego alto hasta que el agua comience a hervir.    * Una vez hirviendo, añade el orzo y revuelve constantemente.    * Cocina durante 20 a 30 minutos, hasta que esté al dente. 2. **Enfriar y eliminar el almidón**    * Retira el orzo del fuego y pásalo a una refractaria de horno.    * Enjuágalo con agua fría y hielo para cortar la cocción y eliminar el exceso de almidón. 3. **Hidratar el orzo**    * Una vez escurrido, deposita el orzo en un samovar o recipiente amplio.    * Añade un chorrito de aceite y mezcla bien para hidratar los granos y evitar que se peguen.    * Reserva hasta el momento de servir. |
| Tiempo total de preparación | 50 min |
| Temperatura de cocción | Fuego alto |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchara  Samovar mediano  Refractario horno |
| Rendimiento (cantidad final útil) | Gramos finales del orzo 4375 kg |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | **Finalizar y servir**  Justo antes de servir, incorpora las almendras y el pesto.  Mezcla suavemente |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Papa criolla al romero |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 150gr porción |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 60ml Aceite, gourmet  30gr finas hierbas, preparación  60gr Condimento para pollo, preparación  30ml pasta de ajo, preparación  1.5kg Papa Criolla, Alexander Restrepo  7.5gr salpimienta, preparación  2lt agua |
| Procedimiento paso a paso | 1. Preparación inicial:  • Lavar las papas criollas con agua para remover suciedad superficial.  • Escurrir completamente.  2. Condimentado:  • Disponer las papas en una bandeja para horno.  • Agregar condimento para pollo, finas hierbas, pasta de ajo, sal/pimienta y aceite.  • Revolver directamente en la bandeja para cubrir uniformemente.  3. Horneado:  • Precalentar horno a 180 °C.  • Hornear las papas durante 20 minutos o hasta que estén doradas y cocidas internamente. |
| Tiempo total de preparación | 30 minutos |
| Temperatura de cocción | 180°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Bandeja para horno  Escurridor |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Estas papas se utilizan como acompañante en diversos platos. La inclusión depende de lo que el cliente solicite al comercial, ya que cada plato puede variar según los ingredientes que el cliente quiera agregar, quitar o modificar. |
| Tipo de decoración | • Porción estándar: se sirve 150 g por plato.  • Formato de presentación: no se colocan directamente sobre el plato. Se sirven en caldero o rejilla, según el tipo de montaje o evento. |

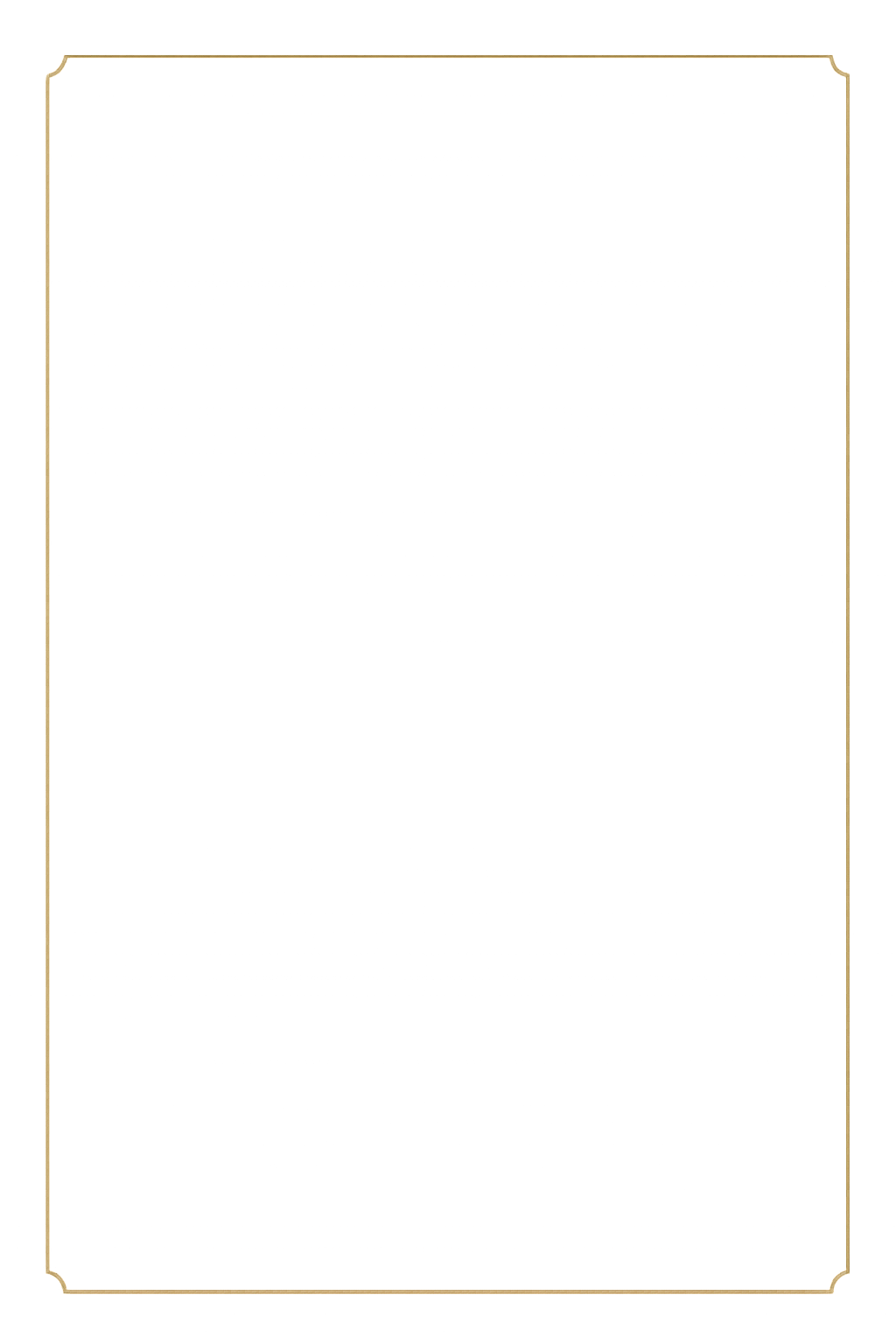
|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Pure de papa criolla con mostaza antigua |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 150gr de pure por plato |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 490gr papa criolla, Alexander Restrepo  2lt agua  13gr sal (8gr sal al agua y 5gr al pure), Refisal  75gr crema de leche, Alpina  35gr Mostaza Dijon, hacienda gourmet  30gr Margarina, la buena |
| Procedimiento paso a paso | **Procedimiento**   1. **Cocción inicial**    * En un ruso mediano, agregar agua y las papas criollas sin pelar.    * Llevar a fuego medio por aproximadamente 38 minutos.    * Retirar del fuego y dejar reposar entre 5 y 10 minutos. 2. **Pelado y trituración**    * Pelar las papas aún tibias.    * Transferir a una olla y triturar con ayuda de un pisa papa hasta obtener una masa uniforme. 3. **Enriquecimiento**    * Agregar crema de leche, mostaza, margarina y sal.    * Mezclar vigorosamente hasta obtener una textura cremosa y homogénea. 4. **Cocción final**    * Llevar la mezcla a fuego medio por aproximadamente 4 minutos, revolviendo constantemente para evitar que se adhiera al fondo. 5. **Enfriamiento y conservación**  * Retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente durante 1 hora. * Luego, llevar a refrigeración en recipiente hermético. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Olla  Miserable  Pisa papa  Cuchillo |
| Rendimiento (cantidad final útil) | Papa con cascara 490gr , cascara de la papa 95gr  Pure 415gr |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | En refrigeración pueden tener el pure hasta 4 días máximo 5. |
| Tipo de decoración | Se utiliza como guarnición para platos, cada porción que se utiliza es de 150gr aproximadamente. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Pure de papa 150gr porción |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 3 porciones |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 460gr papa (pelada), Alexander Restrepo  60gr margarina, la buena  7.5gr sal pimienta, Preparada  1.5 gr nuez moscada, Alfa  100ml leche, local de aquí  1500ml agua  5 gr sal (para el pure), Refisal |
| Procedimiento paso a paso | **Proceso:**   1. Picar la papa en cubos. 2. En un sartén tipo ruso mediano, agregar agua y sal. 3. Incorporar la papa picada y llevar a cocinar a fuego medio. 4. Cocinar hasta que la papa esté blandita (aproximadamente 30 minutos). 5. Retirar las papas del fuego y escurrir. 6. En un bowl, triturar las papas con ayuda de un pisa papas. 7. Agregar sal, margarina y leche. Revolver. 8. Añadir nuez moscada. 9. Revolver nuevamente hasta que los ingredientes estén bien incorporados. 10. Reservar. |
| Tiempo total de preparación | 40 min |
| Temperatura de cocción | Fuego medio |
| Utensilios/equipos requeridos | Ruso mediano  Bowl  Pela papas  Tabla de picar  Cuchillo  Pisa papa  Cuchara |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 510 gr |
| Merma esperada (%) | 31,4 % |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | La cantidad que realizaron alcanza para 3 porciones de 150gr y les sobra 60 gr de pure |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Pure de Plátano Maduro |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 34 |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 4230gr Plátano Maduro, Alexander Restrepo  7lt agua  320gr Azúcar, Incauca  750ml Crema de leche, Alpina  500gr Queso Crema, Colanta  15gr Sal Pimienta, Preparada |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Cocción inicial:** En una olla de 12 litros, agregar agua y los plátanos maduros. Incorporar el azúcar y llevar a fuego alto. Cocinar durante 15 a 20 minutos, o hasta que los plátanos estén completamente cocidos y suaves. 2. **Escurrido:** Retirar del fuego y escurrir los plátanos. 3. **Batido:** Transferir los plátanos cocidos a la batidora equipada con globo. Añadir la crema de leche y el queso crema. Batir a velocidad media-alta durante aproximadamente 10 minutos, o hasta obtener una mezcla homogénea, aireada y sin grumos visibles. 4. **Reserva y servicio:** Verter la preparación en un samovar. Reservar hasta el momento de servir. |
| Tiempo total de preparación | 30 min |
| Temperatura de cocción | Fuego Alto |
| Utensilios/equipos requeridos | Samovar  Batidora  Espátula  Escurridor |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 6 kg |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | El pure de plátano inicialmente tenía un peso de 5822gr al finalizar la cocción el peso del pure era de 6000gr lo que indica que no se presenta una perdida ya que antes aumenta el peso al terminar la receta. |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Quinua Cremosa |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 16 platos |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 3lt agua  675gr Quinoa, organic White quinoa  30gr Sal Pimienta, preparación  7.5ml acaite de oliva, Ibañez  400ml crema de leche, alpina  150gr pimentón  380gr zanahoria  80ml aceite, gourmet |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Cocción de quinoa:**    * En un caldero mediano, agregar agua, aceite de oliva, sal y pimienta.    * Llevar a fuego medio-alto hasta alcanzar hervor (aproximadamente 10 minutos).    * Con el agua hirviendo, incorporar la quinoa, tapar el caldero y cocinar por 20 minutos adicionales.    * Una vez cocida, pasar la quinoa por colador chino y enjuagar con agua para eliminar impurezas y almidón residual. Reservar. 2. **Preparación de vegetales:**    * Pelar la zanahoria y picar en brunoise fina. Reservar.    * Llevar el pimentón directamente al fuego para escalivar, girándolo con pinzas hasta que la cáscara esté completamente quemada (aproximadamente 10 minutos).    * Colocar el pimentón en una bolsa plástica y dejar sudar durante 10 minutos.    * Retirar la cáscara quemada, despulpar y reservar la pulpa limpia. 3. **Salsa de pimentón:**    * Licuar la pulpa del pimentón escalivado con 150 ml de crema de leche hasta obtener una mezcla homogénea. 4. **Montaje de la quinoa cremosa:**  * En un caldero mediano, agregar aceite gourmet y sofreír la zanahoria picada durante 2 minutos, revolviendo constantemente. * Incorporar la quinoa cocida y mezclar. * Agregar la mezcla licuada de pimentón y crema, integrar completamente. * Añadir 250 ml adicionales de crema de leche, revolver y cocinar por 1 minuto. * Finalizar con cilantro fresco picado, mezclar y reservar para servicio. |
| Tiempo total de preparación | 50 minutos aproximadamente |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Colador chino  Caldero mediano  Cuchillo  Tabla de picar  Licuadora |
| Rendimiento (cantidad final útil) | Quinoa cocinada 1945gr |
| Merma esperada (%) | Zanahoria cascara 50gr  luego del proceso de escalivado, sudado y retiro de la cáscara, la cantidad útil de pimentón obtenida fue de **50 g**, correspondiente a la pulpa limpia utilizada en la preparación. |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Para garantizar que la quinoa conserve su textura cremosa durante el servicio en evento, se envía en samovar junto con **1 litro de crema de leche adicional**. Esta crema debe incorporarse directamente en el samovar antes del servicio, permitiendo que la quinoa se mantenga hidratada, brillante y con consistencia adecuada para emplatado. |
| Tipo de decoración | La porción estándar de quinoa por plato corresponde a **120 g aproximadamente**, servida como guarnición principal. Esta preparación se acompaña con **pesca blanca** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Risotto |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 40gr cebolla, Alexander Restrepo  Sal, Refisal  30ml vino, Cavic  10gr finas hiervas, el caunzal  1lt agua  15gr caldo de gallina, Knorr  5gr pasta de ajo, Preparada  50gr Risotto, Castellana  Para servir  200ml crema de leche  100gr Queso Crema  200gr Parmesano |
| Procedimiento paso a paso | **Procedimiento base**   1. **Sofrito inicial** En sartén tipo bowl mediano, calentar el aceite a fuego medio-alto. Agregar la cebolla en brunoise y sofreír hasta translucidez. Incorporar finas hierbas, caldo de gallina y pasta de ajo. Mezclar bien. 2. **Nacrado del arroz** Agregar el arroz tipo risotto y nacrar durante 2–3 minutos, removiendo constantemente. Añadir el vino blanco y dejar evaporar el alcohol. 3. **Cocción por absorción** Verter 500 ml de agua caliente, revolver y dejar cocinar hasta que el líquido se evapore (aprox. 10 minutos). Agregar los 500 ml restantes y continuar cocción por otros 10 minutos, hasta que el arroz esté al dente y la mezcla ligeramente cremosa. 4. **Reposo y reserva** Retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente por 20 minutos. Luego, reservar en refrigeración hasta el momento de servicio.   **Finalización en samovar**   1. Transferir el risotto reservado al samovar caliente. 2. Agregar crema de leche, queso parmesano y queso crema. 3. Revolver constantemente a fuego alto hasta lograr textura cremosa y homogénea. 4. Mantener en calor para servicio inmediato. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Samovar  Bowl mediano  Cuchara |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | Se sirve caliente con la mezcla de crema de leche ,queso crema y queso parmesano . |





**Pasabocas**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Aborrajados |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 37 aborrajados |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 1250gr Maduro  500gr Harina  20gr Cúrcuma  20gr Sazonatodo  1lt Agua  37gr Bocadillo  37gr Queso Asado |
| Procedimiento paso a paso | 1.  **Cocción del plátano:**  • Llevar a ebullición agua en una olla.  • Pelar el plátano maduro y cocinarlo durante 15–20 minutos hasta que esté completamente blando.  • Escurrir y transferir a un bowl. Macerar hasta obtener una masa homogénea.  2. **Formado:**  • Tomar porciones de 20 g de masa de plátano.  • Rellenar con un cubo de queso asado(1gr) y uno de bocadillo(1gr).  • Formar bolitas compactas.  3. **Tempura:**  • En un bowl, mezclar harina de trigo, cúrcuma, sazonatodo y agua hasta obtener una mezcla fluida y adherente.  • Pasar cada bolita por la tempura, asegurando cobertura total.  4. **Fritura:**  • Calentar 1 litro de aceite en una paila a fuego medio durante 5 minutos.  • Freír las bolitas durante aproximadamente 10 minutos, hasta dorado uniforme. |
| Tiempo total de preparación | 1 hora |
| Temperatura de cocción | Fuego Medio |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Tabla de picar  Bowl  Ruso  Sartén |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 37 aborrajados |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Los aborrajados pueden conservarse en refrigeración hasta por **3 días** sin **ser pasados por tempura**.  El aceite utilizado en esta preparación puede ser reutilizado en otras frituras, **siempre que se evalúe su calidad antes de cada uso**.   * Si el aceite es **nuevo (primer uso)**, su vida útil continúa y puede emplearse en **3 a 4 frituras adicionales**, dependiendo del tipo de producto y temperatura alcanzada. * Si el aceite ya ha sido utilizado previamente, se debe considerar **cuántas frituras ha soportado** y **su condición actual** (color, olor, presencia de residuos, viscosidad). * Cuando el aceite presenta signos de degradación (oscurecimiento excesivo, espuma persistente, olor rancio), debe **ser desechado** para garantizar la calidad del producto y la seguridad alimentaria. |
| Tipo de decoración | Los aborrajados suelen servirse como pasabocas, presentados en porciones individuales o en bandejas para eventos. Se acompañan tradicionalmente con **mermelada de guayaba**, la cual aporta contraste dulce y acidez al relleno. **Nota operativa:** La mermelada puede variar según solicitud del cliente al área comercial (ej. frutos rojos, piña, mango), por lo que se recomienda verificar el acompañamiento antes del despacho o montaje. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Baldecito de papa Rustica con Alioli |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 Baldecito |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 100gr Papa Rustica  15gr salsa Alioli |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Fritura**   * Tomar la porción de papa rústica previamente lavada y cortada. * En un ruso, agregar 1 L de aceite vegetal. * Precalentar el aceite a fuego medio por 5 minutos. * Incorporar las papas y freír por aproximadamente 2 a 5 minutos, hasta lograr textura dorada y crujiente. * Retirar y escurrir sobre papel absorbente. * Agregar sal fina al gusto mientras aún están calientes.   2. **Montaje**   * Colocar las papas fritas en un baldecito limpio. * Agregar 20 g de salsa alioli sobre las papas * Espolvorear brotes frescos como decoración final. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Baldecito de papa criolla con limón y mayoshirasha |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 Baldecito |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 130gr Papa criolla  1 und (80gr) limón  20gr Mayoshirasha |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Preparación de la papa**   * Lavar las papas criollas bajo agua corriente. * Con ayuda de un cuchillo pequeño, retirar raíces, impurezas y partes deterioradas. * No pelar, conservar la piel para textura y color.   2. **Fritura**   * En un ruso, agregar 1 L de aceite vegetal. * Llevar a fuego bajo y calentar progresivamente. * Incorporar las papas limpias al aceite caliente. * Freír a fuego controlado hasta que estén doradas por fuera y blandas por dentro (aproximadamente 8 a 12 minutos, según tamaño). * Retirar y escurrir sobre papel absorbente. * Agregar zumo de medio limón y sal |
| Tiempo total de preparación | 15 a 20 minutos |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Ruso  Cuchillo  Escurridor |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 Baldecito |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | 1. **Recipiente de servicio**    * Tomar un baldecito metálico limpio y seco. 2. **Porción de papa**    * Agregar la porción de papa criolla frita y sazonada. 3. **Salsa**    * Añadir 20 g de salsa mayoshirasha sobre las papas 4. **Decoración final**  * Colocar un casco de limón en el borde del baldecito. * Decorar con brote de flores. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Ballotine de salmón con queso crema, pistacho y arándanos |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 und |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 100gr Queso crema  100gr Parmesano  20gr Arándanos deshidratados  15gr pistachos con cascara o 5 gr pistacho sin cascara |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Preparación del relleno:**    * **Picar finamente los arándanos** (deshidratados).    * **Retirar la cáscara de los pistachos** y picarlos en trozos pequeños y uniformes.    * En un recipiente, mezclar:      + **Queso crema**      + **Queso parmesano rallado**      + **Arándanos picados**      + **Pistachos picados**    * Homogeneizar la mezcla hasta obtener una masa compacta. 2. **Formado del cilindro:**    * Dividir la mezcla en **porciones de 100 g**.    * Amasar cada porción y darle **forma cilíndrica**, firme y uniforme. 3. **Montaje con salmón:**    * Colocar cada cilindro de relleno sobre una bandeja o superficie plana.    * Disponer una **lámina de salmón ahumado** sobre la parte superior del cilindro, cubriendo completamente la superficie visible. 4. **Reposo en frío:**  * Llevar a **refrigeración** durante **1 a 2 horas** para que tome firmeza y pueda porcionarse con precisión. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción | 10 minutos |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Recipiente  Cuchara |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 215gr |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | **Montaje individual:**   1. **Despuntado y porcionado:**    * Una vez refrigerado y firme, **despuntar los extremos** del cilindro para obtener cortes limpios.    * **Porcionar en 4 partes iguales**, de aproximadamente **25 g cada una**. 2. **Montaje en cuchara:**    * Colocar cada porción sobre una **cuchara de loza blanca o negra**, según línea de presentación. 3. **Decoración:**  * Agregar sobre cada porción **1 g de mermelada de mora** (preferiblemente con textura brillante y sin semillas). * Decorar con **brotes frescos** o **flores comestibles** para aportar color y frescura. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Bite de causa limeña con topping de camarón |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 43 pasaboca |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 1785gr papa criolla, Alexander Restrepo  2lt Agua  Zumo de limón Natural(exprimir limones) , Alexander Restrepo  30gr sal pimienta, preparación  Pimentón, Alexander Restrepo  Cebolla, Alexander Restrepo  Cilantro, Alexander Restrepo  Camarón  Jondachi  Ajinomoto |
| Procedimiento paso a paso | Base de causa   1. **Cocción de papa criolla**    * Colocar las papas criollas en una olla con 2lt de agua.    * Cocinar a fuego alto durante **38 minutos aproximadamente**.    * Retirar del fuego, **descartar el agua** y dejar reposar por **10 minutos**.    * Pelar las papas aún tibias. 2. **Triturado y aliño**    * En un recipiente, colocar las papas peladas y triturarlas con prensa o triturador hasta obtener una textura **al dente** (no completamente lisa).    * Agregar **zumo de limón**, **sal** y **pimienta** al gusto.    * Integrar bien y **reservar en refrigeración por 15 minutos**. 3. **Formado de bites**  * Retirar la mezcla del frío. * Tomar porciones de **20 g** de masa de papa. * Agregar **5 g** de mezcla de vegetales (pimentón, cebolla, cilantro finamente picados). * Formar bolitas compactas y reservar.   Topping de camarón   1. **Fondo de cocción**    * En una olla, calentar **1 litro de agua**.    * Agregar **10 g de hondashi** y **10 g de ajinomoto**.    * Llevar a hervor. 2. **Cocción de camarones**  * Incorporar los camarones limpios al fondo caliente. * Cocinar hasta que estén **rosados y firmes**. * Retirar y **reservar**. Esta preparación puede conservarse **hasta 1 día refrigerada**. |
| Tiempo total de preparación | 1 hora |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Triturador de papa  Olla  Recipientes |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 43 bolitas  La papa en crudo peso 1785 gr y luego de cocinarla se le retiro la cascara quedando 1370gr |
| Merma esperada (%) | 30,15% |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Para esta preparación se utilizó una mezcla vegetal previamente elaborada en la receta de *croquetas de pollo*, compuesta por pimentón, cebolla y cilantro finamente picados. Se habían reservado **240 g** de dicha mezcla, los cuales fueron aprovechados incorporando **5 g por unidad** en el armado de los bites de causa. |
| Tipo de decoración | Tomar un aguacate y partirlo en cuadritos pequeños    La bolita de papa va acompañada cada porción por 1 camarón , un cuadrito de aguacate de que puede pesar de 3 a 5 gr . |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Brocheta Caprese |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 Brocheta |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 1und (20gr) Ciliegine, Dibufala  10gr Tomate Cherry  1hoja Albahaca  1 Pincho  5gr Reducción de balsámico, preparación |
| Procedimiento paso a paso | **Montaje individual:**   1. **Preparación de ingredientes:**    * **Lavar los tomates cherry** y escurrir bien.    * **Lavar las hojas de albahaca fresca** y secar con papel absorbente.    * Tener listos los **ciliegine** (bolitas de mozzarella fresca), escurridos y fríos. 2. **Armado de la brocheta:**  * Tomar un **pincho corto**. * Insertar en el siguiente orden:  1. **Tomate cherry** 2. **Hoja de albahaca doblada** 3. **Ciliegine** |
| Tiempo total de preparación | 5 minutos |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 pincho |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Ceviche de camarón |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 porción |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | **Marinado de camarones**  5ml salsa soya  1.5 gr jondachi  5gr salpimienta  5ml aceite de ajonjolí  2 camarones  10gr cebolla de huevo blanca  10gr cilantro  5 gr jondachi  5gr ajinomoto  5gr sal  40ml salsa de tomate  15ml zumo de limón  15ml zumo de Naranja |
| Procedimiento paso a paso | Base aromática  1. Picar la cebolla de huevo en brunoise.  2. Picar finamente el cilantro fresco.  3. En un bowl limpio, agregar:  • Cebolla picada  • Cilantro picado  • Salsa de tomate  • Zumo de limón  • Zumo de naranja  • Jondachi  • Ajinomoto  • Sal  4. Revolver para integrar y reservar.  Cocción de camarones  1. En un ruso limpio, agregar 200 ml de agua y 5 g de sal.  2. Calentar el agua por aproximadamente 5 minutos, hasta que rompa hervor.  3. Agregar los camarones y cocinar por 2 minutos, hasta que cambien de color.  4. Escurrir y llevar a marinar con:  • Salsa de soya  • Jondachi  • Salpimienta  • Aceite de ajonjolí  5. Dejar marinar por 2 minutos.  Integración final  • Agregar los camarones marinados a la mezcla de cebolla y cítricos.  • Revolver suavemente para integrar.  • Reservar en refrigeración hasta el momento de servicio. |
| Tiempo total de preparación | 10 minutos |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Tabla de picar  Bowl  Ruso |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 porción |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Camarones |
| Observaciones | Esta preparación debe ser **reservada en refrigeración** y **consumida el mismo día de su elaboración**. No debe conservarse por más de 24 horas |
| Tipo de decoración | Chip de plátanos |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Ceviche de chicharrón |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 3 |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 100gr Chicharrón, Carnes FP  25gr cebolla de huevo, Alexander Restrepo  100gr cilantro, Alexander Restrepo  10gr Sal, Refisal  3 coquitas de patacón de 10gr , Hacienda San José  40gr Zumo de limón, Fruit Juice  1 Lt Aceite de Fritura, Duma |
| Procedimiento paso a paso | **preparación del chicharrón:**   1. Sazona el chicharrón con sal al gusto. 2. Coloca los 100 g de chicharrón en una bandeja y lleva al horno en función vapor durante 10 minutos. 3. Retira del horno y corta el chicharrón en cuadritos pequeños.   **Fritura del chicharrón:**   1. En un Ruso mediano coloca el aceite y calienta a fuego alto hasta alcanzar los 104 °C. 2. Añade el chicharrón picado y fríe durante aproximadamente 4 minutos, revolviendo constantemente hasta que quede crocante.   **Mezcla del ceviche:**   1. Pica finamente la cebolla y el cilantro, y resérvalos en un bowl. 2. Una vez el chicharrón esté crocante, mézclalo con la cebolla y el cilantro. 3. Rectifica sabor con la sal restante, pimienta y el zumo de limón.   **Montaje:**   1. Toma las coquitas de patacón (canasticas de plátano frito). 2. Rellena cada una con aproximadamente 15 g de ceviche de chicharrón. |
| Tiempo total de preparación | 15 a 20 min |
| Temperatura de cocción | Fuego alto 140°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Tabla de picar  Cuchillo  Bandeja horno  Ruso Mediano  Pinzas |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Tiras |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | Brotes o flores |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Copita con hummus, crudites o Grisini |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 20gr Hummus de Garbanzo, preparación  10gr(1 und zanahoria y 1 und apio) Crudites de Zanahoria y apio o 5gr(2und) Grisini |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Base:**    * Tomar una **copita de vidrio** (tipo shot.    * Agregar en el fondo **hummus de garbanzo**. 2. **Presentación:**  * Insertar sobre el hummus: * **Crudités** (bastones de vegetales como zanahoria, apio, ) **o** * **Grisinis** (2 unidades), dispuestos de forma **vertical y paraditos** para facilitar el agarre y aportar altura visual. |
| Tiempo total de preparación | 5 minutos |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 copita |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Para el montaje de copitas con hummus de garbanzo, se recomienda **dosificar el hummus usando una manga pastelera con boquilla lisa**, ya que esto permite **servir de forma limpia sin chorrear los bordes de la copa** y **agiliza el proceso en eventos con gran cantidad de comensales**. |
| Tipo de decoración | Decorar con flores o brotes |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Copita con dip de arándanos y grisini |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 copita |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 20gr Dip de arándanos, preparación  2und (5gr) Grisini Parmesano, Susi |
| Procedimiento paso a paso | **Montaje individual:**   1. **Base:**    * Tomar una **copita de vidrio** (tipo shot ).    * Agregar en el fondo **dip de arándanos**. 2. **Presentación:**  * Insertar **2 grisinis** de forma **vertical y paraditos** sobre el dip, asegurando estabilidad y estética. |
| Tiempo total de preparación | 5 minutos |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | Decorar la copita con flores o brotes. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Croqueta de cangrejo |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 215gr cebolla de huevo blanca, Alexander Restrepo  225gr palmito de cangrejo  150gr carne de jaiba  15m aceite de ajonjolí  5gr curri  5gr salpimienta  20gr albahaca, Alexander Restrepo  60gr margarina, La buena  60gr harina de trigo, La Receta  1lt leche, Local de aquí  10gr cilantro, Alexander Restrepo  5gr hondashi  25ml aceite gourmet |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Mise en place vegetal y proteína**    * Picar la cebolla blanca y el palmito en brunoise fina.    * En un caldero mediano, agregar aceite y sofreír la cebolla, el palmito y la carne (previamente cocida o desmechada, según formato).    * Incorporar aceite de ajonjolí, curry, sal, pimienta y hondashi al gusto técnico.    * Añadir cilantro y albahaca picados en chiffonade, integrar bien. 2. **Base espesa (roux + mezcla)**    * En un ruso, preparar una roux con margarina y harina, cocinando hasta obtener punto rubio claro.    * Una vez listo, incorporar la mezcla de cangrejo previamente preparada y agregar la leche.    * Batir con batidora de mano de forma constante hasta obtener una textura muy espesa y homogénea. 3. **Reposo y formado**  * Extender la mezcla en una bandeja gastronómica y reservar en refrigeración de un día para otro (mínimo 12 horas). * Al día siguiente, porcionar en bolitas de 30 gr y proceder con el proceso de apanado. |
| Tiempo total de preparación | 30min |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Tabla de picar  Bandeja  Caldero |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Si la masa se requiere para uso el mismo día, es indispensable llevarla a congelación por un mínimo de 2 horas. Este proceso permite que la masa adquiera una textura firme y moldeable, facilitando la formación de bolitas de 30 g. Una vez formadas, estas deben ser pasadas por harina, luego por mezcla de harina con agua, y finalmente por panko para su proceso de apanado. |
| Tipo de decoración | Cada croqueta se acompaña con 30 ml de salsa teriyaki, servida como pasabocas. Esta preparación también forma parte del montaje del plato denominado *Trío de croquetas*, donde se presenta como una entrada. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Croquetas de pollo |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: x Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 68 croquetas de 20gr |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 1kg pollo, Gam  165gr pimentón rojo, Alexander Restrepo  230gr pimentón amarillo, Alexander Restrepo  300gr cebolla de huevo, Alexander Restrepo  2lt agua (para cocinar el pollo)  90gr sazonatodo (60gr en el agua para cocinar el pollo y 30gr a la preparación)  50gr cilantro, Alexander Restrepo  300gr parmesano, Alpina  250gr queso crema, Colanta  10gr caldo de gallina, Knorr  **Para el empanizado**   * Harina de trigo: 300 g (100 g para preharinado + 200 g para mezcla líquida) * Agua para mezcla líquida: 400 ml * Panku: 300 g * Aceite para freír: 2 L |
| Procedimiento paso a paso | **Procedimiento**   1. **Cocción del pollo** En una olla, agregar el pollo, 1 L de agua y 60 g de sazonatodo. Cocinar a fuego medio-alto durante 10 minutos. Retirar el pollo, descartar el líquido y desmechar con batidora. Refrigerar por 15 minutos para enfriar. 2. **Sofrito de vegetales** En un ruso, agregar los pimentones y la cebolla en brunoise. Añadir el aceite y sofreír a fuego alto hasta que estén blandos. Incorporar 300 ml de agua, cocinar por 10 minutos. Agregar el cilantro y el caldo de gallina, cocinar 5 minutos más. Refrigerar por 15 minutos. 3. **Mezcla base** En bowl amplio, combinar el pollo desmechado frío con 300 g de la mezcla de vegetales. Agregar 30 g de sazonatodo, queso crema y parmesano. Mezclar hasta obtener masa homogénea. 4. **Porcionado** Formar bolitas de 20 g cada una. Reservar. 5. **Empanizado**    * En bowl, agregar 100 g de harina. Sumergir las bolitas y mover el bowl para cubrir completamente. Retirar exceso.    * Mezclar 200 g de harina con 400 ml de agua hasta obtener mezcla líquida homogénea.    * Sumergir las bolitas harinadas en la mezcla líquida.    * Pasar al bowl con panko y cubrir completamente. 6. **Reserva** Dejar reposar a temperatura ambiente por 1 hora. Luego refrigerar hasta por 1 día o congelar hasta por 15 días. 7. **Servicio** Freír en 2 L de aceite caliente (180 °C) durante 10–15 minutos. Escurrir y servir caliente. |
| Tiempo total de preparación | 1 hora y 10 min |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) | Pimentón rojo completo 165 gr, picado y sin semillas 150gr (cantidad utilizada)  Pimentón amarillo completo 230gr, picado y sin semillas 165gr (cantidad utilizada)  Cebolla de huevo blanco 300gr, picada 265 (cantidad utilizada)  Panko inicial 300gr luego de pasar las coquetas por el quedo 110 gr  La mezcla de pimentón y cebolla 540gr |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Antes de agregar el queso crema y el queso parmesano, asegúrese de que la mezcla de cebolla, pimentón y cilantro esté completamente fría. Esto evita que los quesos se derritan prematuramente, asegurando una integración uniforme y una textura firme para el formado de bolitas. |
| Tipo de decoración | Son utilizadas solo como pasabocas. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Envoltine de pavo con tomates secos albahaca |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 15 pasabocas |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 150gr Queso Crema  150gr Parmesano  10gr Tomate seco  5gr Albahaca  6und (porción 25gr ) Jamón de pavo  20ml Agua |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Preparación de ingredientes:**    * **Cortar la albahaca en chifonada fina** y reservar.    * En un recipiente, mezclar:      + **Queso crema**      + **Queso parmesano rallado**    * En un sartén, colocar agua y llevar a **fuego alto**.    * Agregar los **tomates secos** y cocinar durante **5 minutos** para hidratarlos.    * Retirar, escurrir y **picar finamente** para facilitar la integración en la mezcla. 2. **Mezcla del relleno:**    * Agregar el **tomate seco finamente picado** y la **albahaca en chifonada** a la mezcla de quesos.    * Mezclar hasta obtener una masa homogénea. 3. **Formado del cilindro:**    * Porcionar la mezcla en **bolas de 100 g**.    * Amasar cada bola para darle **forma cilíndrica**, firme y uniforme. 4. **Montaje con jamón:**    * Colocar **2 tajadas de jamón** sobre cada cilindro, **cubriendo la superficie superior**.    * Asegurar que el jamón quede bien adherido y alineado. 5. **Reposo en frío:**  * Llevar los cilindros a **refrigeración** durante **1 a 2 horas** para que tomen firmeza. * Posteriormente, **porcionar según formato de servicio**. |
| Tiempo total de preparación | 10minutos |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Recipiente  Cuchara  Sartén |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 15 pasabocas |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | **Montaje individual:**   1. **Despuntado y porcionado:**    * Una vez refrigerado y firme, **despuntar los extremos** del cilindro para obtener cortes limpios.    * **Porcionar en 4 partes iguales**, de aproximadamente **25 g cada una**. 2. **Montaje en cuchara:**    * Colocar cada porción sobre una **cuchara de loza blanca o negra**, según línea de presentación. 3. **Decoración:**  * Agregar sobre cada porción **1 g de mermelada de mora** (preferiblemente con textura brillante y sin semillas). * Decorar con **brotes frescos** o **flores comestibles** para aportar color y frescura. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Maicitos desgranados con tocineta |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: x Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 porción |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 50ml Crema de Leche  50gr Queso Crema  40gr Queso Costeño  150gr Maicitos congelados  25gr Tocineta  1 gr sal |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Preparación base**    * Picar la tocineta en cuadritos pequeños. 2. **Sofrito**    * En sartén caliente, agregar la tocineta picada.    * Sofreír por aproximadamente **2 minutos**, hasta que empiece a dorar y soltar grasa. 3. **Mezcla caliente**    * Agregar los maicitos desgranados al sartén.    * Incorporar la crema de leche, queso crema y sal.    * Mezclar bien hasta integrar y calentar uniformemente. 4. **Queso costeño**  * Agregar el queso costeño rallado directamente durante la cocción, **solo si la cantidad es pequeña** , para que se funda y se integre. * **Nota operativa**: Si se utiliza mayor cantidad de queso costeño, este debe agregarse **como topping al final**, para evitar saturación y pérdida de textura. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Sartén  Cuchara de servicio |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Esta preparación está diseñada para **porciones personales**, donde el queso costeño rallado puede integrarse durante la cocción sin afectar textura ni manipulación. Sin embargo, cuando se elabora para **grupos grandes**, la cantidad de maicitos aumenta considerablemente, y **no se recomienda incorporar el queso costeño durante la cocción**, ya que tiende a derretirse en bloques o “troncos”, dificultando la manipulación y el servicio. En estos casos, el queso debe agregarse **como topping al final**, para mantener control visual, textura y porcionado eficiente.  ¿Quieres que lo vincule con ficha de montaje para eventos, empaque múltiple o definir gramaje por topping según tipo de servicio? También puedo ayudarte a estandarizar este criterio para otros ingredientes sensibles como quesos fundentes o salsas densas. |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Min Pan cakes de arroz de coco |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 60 mini pankes |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 500gr Mezcla lista para pankes, Krusteaz  20ml Dulce Quemado, a voelkl  30gr Azúcar, incauca  600ml Leche, local de aquí  200gr Arroz Cocido  10ml Aceite, gourmet  15gr Margarina, la Buena |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Preparación de la mezcla**    * En un bowl amplio, agregar la mezcla base para pankes, arroz de coco cocido, dulce quemado, azúcar y leche.    * Mezclar con ayuda de un globo hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos. 2. **Cocción del panke base**    * En un sartén mediano, agregar una porción de aceite vegetal y margarina.    * Calentar a fuego medio hasta que la margarina esté completamente fundida.    * Con ayuda de un cucharón, tomar 275 g de la mezcla y verterla en el sartén.    * Cocinar aproximadamente 5 minutos, volteando el panke a mitad de tiempo para asegurar cocción uniforme por ambos lados. 3. **Formado de mini pankes**  * Retirar el panke cocido del sartén y dejar reposar brevemente. * Utilizar un molde cortador para realizar los cortes sobre el panke de 275 g, obteniendo mini pankes de forma regular. |
| Tiempo total de preparación | 30 min |
| Temperatura de cocción | Fuego medio |
| Utensilios/equipos requeridos | Bowl  Sarten  Molde cortador  Miserable |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1375 gr mezcla |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Esta preparación fue diseñada para obtener un total de **60 mini pankes**. La mezcla elaborada permitió cocinar **6 pankes de 275 g cada uno**, los cuales fueron posteriormente cortados con molde para alcanzar la cantidad deseada de unidades. |
| Tipo de decoración | Pasabocas |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Mini Papa Rellena de Carne |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 100 mini papas |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 1.5kg papa Capira  500gr Carne molida  180gr Cebolla de rama  180gr Cebolla de Huevo  20gr Caldo de gallina  15gr Comino  10gr Color  20gr Sal  140gr Cilantro  2lt Agua  10ml aceite, gourmet  Tempura  800gr Harina  20gr Curry  10gr Sal  10gr Comino  2lt Agua |
| Procedimiento paso a paso | Preparación   1. **Guiso de carne:**    * Sofreír cebolla blanca y cebolla de rama en aceite a fuego medio hasta que estén translúcidas.    * Agregar comino, color, sal, caldo de gallina y cilantro picado. Cocinar por 15 minutos.    * Incorporar la carne molida y sofreír por 10 minutos adicionales. Retirar del fuego. 2. **Preparación de la papa:**    * Hervir agua en un ruso por 5 minutos.    * Agregar la papa pelada y cocinar por 30 minutos hasta que esté blanda.    * Escurrir y macerar hasta obtener una masa homogénea. 3. **Formado:**    * Mezclar la carne guisada con la papa macerada.    * Formar bolitas de 20 g. 4. **Tempura:**    * En un bowl, mezclar harina de trigo, curry, comino, sal y agua hasta obtener una mezcla fluida y adherente.    * Sumergir cada bolita en la tempura, asegurando cobertura total. 5. **Fritura:**  * Precalentar aceite en sartén a fuego medio durante 5 minutos. * Freír las bolitas durante aproximadamente 10 minutos hasta dorado uniforme. * Escurrir y reservar para empaque o presentación. |
| Tiempo total de preparación | 1 hora |
| Temperatura de cocción | Fuego medio |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Tabal de picar  Sartén  Ruso  Paila  Escurridor |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 100 mini papas rellenas de carne |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Carne molida |
| Observaciones | Las bolitas formadas (mezcla de papa y carne) pueden conservarse **hasta 3 días** en refrigeración  El aceite utilizado en esta preparación puede ser reutilizado en otras frituras, **siempre que se evalúe su calidad antes de cada uso**.   * Si el aceite es **nuevo (primer uso)**, su vida útil continúa y puede emplearse en **3 a 4 frituras adicionales**, dependiendo del tipo de producto y temperatura alcanzada. * Si el aceite ya ha sido utilizado previamente, se debe considerar **cuántas frituras ha soportado** y **su condición actual** (color, olor, presencia de residuos, viscosidad). * Cuando el aceite presenta signos de degradación (oscurecimiento excesivo, espuma persistente, olor rancio), debe **ser desechado** para garantizar la calidad del producto y la seguridad alimentaria. |
| Tipo de decoración | Las mini papas rellenas se presentan como pasabocas o porciones individuales, aptas para eventos o servicio empacado. Se acompañan con **salsa según solicitud del cliente al área comercial**, por lo que se recomienda verificar el tipo de salsa antes del despacho o montaje. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Mini Perrito Gourmet |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 perrito |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 1 und (30gr) Pan Perro, Don Juan  1 und(25gr) Salchicha, Zenu  200ml Agua  30gr Guacamole, Preparación  5ml Salsa de tomate, Bary  5ml salsa de mayonesa, Bary  5ml salsa mostaza, Bary  10gr Puerro, Preparación |
| Procedimiento paso a paso | Procedimiento  1. **Preparación del pan**   * Abrir el pan longitudinalmente sin separar completamente las mitades. * Colocar en bandeja perforada o rejilla apta para vapor. * Llevar a vapor por 2 minutos para suavizar y calentar.   2. **Preparación de la salchicha**   * Retirar el envoltorio plástico de la salchicha. * En sartén, agregar agua. * Incorporar la salchicha y calentar a fuego medio por aproximadamente 2 minutos o hasta que esté completamente caliente. * Retirar y reservar para montaje. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | 1. **Preparación del empaque**    * Tomar una caja porta perro.    * Colocar un cuadro de papel parafinado en el interior, cubriendo la base y laterales para evitar filtraciones. 2. **Montaje del producto**    * Abrir el pan longitudinalmente sin separar completamente las mitades.    * Colocar la salchicha caliente dentro del pan.    * Agregar en orden:    * 20 g guacamole    * Salsas    * 10gr puerro |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Mini Perrito |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: x Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 unidad |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 1 und (30gr) Pan Perro, Don Juan  1 und(25gr) Salchicha , Zenu  200ml Agua  20gr Pico de gallo, Preparación  20gr Guacamole, Preparación  5gr Ripio de papa  5ml Salsa de tomate, Bary  5ml salsa de mayonesa, Bary  5ml salsa mostaza, Bary |
| Procedimiento paso a paso | Procedimiento  1. **Preparación del pan**   * Abrir el pan longitudinalmente sin separar completamente las mitades. * Colocar en bandeja perforada o rejilla apta para vapor. * Llevar a vapor por 2 minutos para suavizar y calentar.   2. **Preparación de la salchicha**   * Retirar el envoltorio plástico de la salchicha. * En sartén, agregar agua. * Incorporar la salchicha y calentar a fuego medio por aproximadamente 2 minutos o hasta que esté completamente caliente. * Retirar y reservar para montaje. |
| Tiempo total de preparación | 10 minutos |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Bandeja  Cuchillo |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | 1. **Preparación del empaque**    * Tomar una caja porta perro.    * Colocar un cuadro de papel parafinado en el interior, cubriendo la base y laterales para evitar filtraciones. 2. **Montaje del producto**    * Abrir el pan longitudinalmente sin separar completamente las mitades.    * Colocar la salchicha caliente dentro del pan.    * Agregar en orden:    * 20 g guacamole    * 20 g pico de gallo    * 15 g ripio de papa crocante    * Salsas |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Mini Quesadilla Tres Quesos |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 Quesadilla |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 2und(60gr) Tortilla de Harina Pequeña, Crachos.  50gr Queso Holandés, Colanta  50gr Queso Mozarela Rallado, Colanta  30gr Sour Cream |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Armado de la quesadilla**   * Extender una tortilla sobre superficie limpia. * Untar con 15 g de sour cream de forma uniforme. * Rallar el queso holandés y el parmesano. * Distribuir los quesos rallados sobre el sour cream. * Cubrir con la segunda tortilla, alineando bordes.   2. **Sellado**   * Con ayuda de un tenedor, presionar todo el borde de la quesadilla para sellar ambas tortillas.   3. **Cocción**   * Engrasar sartén con 5 ml de aceite vegetal. * Llevar al fogón a fuego bajo-medio y calentar por 5 minutos. * Colocar la quesadilla en el sartén caliente. * Cocinar cada lado por aproximadamente 2 minutos, hasta que esté dorada y el queso se haya fundido.   4. **Finalización**   * Retirar del sartén y cortar en 4 triángulos iguales. |
| Tiempo total de preparación | 15 minutos |
| Temperatura de cocción | Medio-bajo |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchara  Cuchillo  Rallador  Sartén |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 porción |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | 1. **Plato base**    * Utilizar plato plano de presentación, preferiblemente blanco o neutro. 2. **Disposición de quesadilla**    * Colocar los 4 triángulos de quesadilla en fila recta, con los vértices orientados en la misma dirección para uniformidad visual. 3. **Topping individual**    * Sobre cada triángulo, agregar una porción de 10 g de sour cream **o** 10 g de guacamole, según variante definida en ficha de servicio. 4. **Decoración final**  * Decorar el plato con brotes frescos o flores |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Montadito de Arepas, morcilla y chutney de Lulo. |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 3 |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 3 arepas blancas de 30gr, Arepas Mallorca  2 morcilla de 40 gr , Sajo Artesanal  20gr Chutney de Lulo  Hojas de Bijao , Alexander Restrepo  1lt Aceite de fritura, Duma |
| Procedimiento paso a paso | **preparación:**   1. En un sartén ruso mediano, calienta el aceite hasta que alcance los 140 °C. 2. Fríe las arepas hasta que estén doradas y crujientes. 3. En una sartén aparte, sella las morcillas y córtalas por la mitad.   **Para el montaje:**   1. coloca una hoja de bijao como base. 2. encima, organiza las arepas fritas. 3. Sobre cada arepa coloca media morcilla sellada. 4. Agrega aproximadamente 5 g de chutney de lulo por cada arepa. |
| Tiempo total de preparación | 20 min |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Sartén ruso mediano  Cuchillo |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Montadito de Burrata |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 montadito |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | Pan francés  10gr Stracciatela, Dibúfala  5 gr Mermelada de tomate  5gr Tomate Cherry |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Preparación del pan:**    * Tomar el pan y **tasajear** (corte superficial o parcial).    * Para **poca cantidad**:      + Untar con **mantequilla**.      + Sellar en **sartén caliente por ambos lados** hasta dorado uniforme.    * Para **producción en volumen**:      + Llevar al horno precalentado a **200 °C por 2 minutos**.    * Porción estándar: **10 g de pan por unidad**. 2. **Montaje:**  * Sobre el pan sellado, agregar: * **Mermelada de tomate** . * **Stracciatella de burrata** , colocada al centro. * **½ tomate cherry**, dispuesto sobre la stracciatella. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 montadito |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | Para el montaje final del montadito de burrata, se recomienda:   * **Decorar con 2 g de reducción de balsámico o pesto**, aplicados en hilo fino sobre el conjunto para aportar brillo, contraste y perfil aromático. * Complementar con **flores comestibles o brotes frescos** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Montadito de Queso Brie |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 und Montadito |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | Pan Frances  125gr Queso Brie, Ghalia  5 gr Mermelada de Ochua, preparación |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Preparación del pan:**    * Tomar el pan y **tasajear** (corte superficial o parcial, según formato).    * Para **poca cantidad**:      + Untar ligeramente con **mantequilla**.      + Llevar a **sartén caliente** y **sellar por ambos lados** hasta dorado uniforme.    * Para **producción en volumen**:      + Disponer en bandeja y llevar a horno precalentado a **200 °C por 2 minutos** para dorado rápido.    * Porción estándar: **10 g de pan por unidad**. 2. **Montaje:**  * Tomar la porción de pan ya sellada. * Agregar una capa de **mermelada de ochua** . * Colocar encima una **lámina de queso brie** , alineada al centro del pan. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 montadito |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | Para el montaje final del montadito, se recomienda:   * **Decorar con flores comestibles o brotes frescos**, según disponibilidad y línea estética del evento. * El **trozo de queso brie puede colocarse entero o dividido en 2 pedazos**, siempre que conserve proporción visual y cubra la superficie del pan. * Finalizar con **1 g de reducción de balsámico**, aplicado en forma de hilo fino sobre el queso o el conjunto, para aportar brillo, contraste y acidez equilibrada. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Montadito Salmón Ahumado |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 montadito |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | Pan Frances  10gr Cremoso de eneldo  10gr Salmon ahumado  1 gr mermelada de mora |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Preparación del pan:**   * + Tomar el pan y **tasajear** (corte superficial o parcial).   + Para **poca cantidad**:     - Untar con **mantequilla**.     - Sellar en **sartén caliente por ambos lados** hasta dorado uniforme.   + Para **producción en volumen**:     - Llevar al horno precalentado a **200 °C por 2 minutos**.   + Porción estándar: **10 g de pan por unidad**.  1. **Elaboración del cremoso de eneldo (rinde para varias porciones):**    * Mezclar en un recipiente:      + **30 g de queso crema**      + **5 g de eneldo fresco picado**      + **5 g de mostaza Dijon**      + **3 ml de miel**    * Homogeneizar hasta obtener una textura cremosa y uniforme. 2. **Montaje:**  * Sobre el pan sellado, agregar: * **10 g de cremoso de eneldo** * **Lámina de salmón ahumado**, **envuelta decorativamente** sobre el cremoso. * Finalizar con **1 g de mermelada de mora** sobre el salmón. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 montadito |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | Se recomienda **decorar con brotes frescos o flores comestibles** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Montadito de solomito Rosbif |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 montadito |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | Pan francés  10gr Rosbif ,  10gr Mezcla queso azul (queso azul, queso crema, miel), preparación |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Preparación del pan:**    * Tomar el pan y **tasajear** (corte superficial o parcial).    * Para **poca cantidad**:      + Untar con **mantequilla**.      + Sellar en **sartén caliente por ambos lados** hasta dorado uniforme.    * Para **producción en volumen**:      + Llevar al horno precalentado a **200 °C por 2 minutos**.    * Porción estándar: **10 g de pan por unidad**. 2. **Montaje:**  * Sobre el pan sellado, agregar: * **Mezcla de queso azul** (aprox. 10–12 g), previamente suavizada si es necesario. * Colocar una **tajada de solomito rosbif**, **envuelta sobre la mezcla de queso**, cubriendo parcialmente la superficie. * Finalizar con **1 g de miel**, aplicada en hilo fino sobre el rosbif. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 montadito |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | * **Decorar con brotes frescos y flores comestibles**, seleccionados según temporada y línea estética del evento. * Aplicar **1 g de miel en hilo fino** sobre el rosbif para aportar brillo y contraste |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Montadito de Tostada Francesa |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 18 tostadas |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | Pan de maíz grande , Carulla  200ml Leche, local de aqui  1 huevo ( 50gr)  15gr Canela  30 gr Azúcar XXX, santa Ana  5ml Esencia de Vainilla  10gr Margarina , la buena |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Preparación del pan:**    * Tomar el pan completo y partirlo en dos mitades.    * De cada mitad, cortar 9 tajadas uniformes, obteniendo un total de 18 tajadas. 2. **Mezcla dulce:**    * En un bowl, agregar la leche, huevo, canela, azúcar y esencia de vainilla.    * Mezclar hasta integrar completamente. Reservar. 3. **Sellado en sartén:**  * Calentar sartén a fuego medio. * Agregar mantequilla y dejar que se derrita sin quemarse. * Pasar cada tajada de pan por la mezcla dulce, asegurando que se impregne bien. * Colocar en el sartén y dorar aproximadamente 1 minuto por lado, hasta obtener color dorado uniforme. * Retirar y reservar. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Bowl  Cuchillo  Tabla de picar |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 18 tostadas |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | La mezcla preparada de leche, huevo, canela, azúcar y esencia de vainilla fue calculada para rendir exactamente **18 tajadas de pan**. Al sumergir cada tajada, la mezcla se va absorbiendo y disminuyendo progresivamente, por lo que la cantidad realizada fue suficiente y precisa para cubrir toda la porción sin excedentes ni faltantes |
| Tipo de decoración | A la tostada se le agrega 20gr dip de arándanos, 15 a 20gr de fresa, 5gr frutos secos, 5gr arándanos, se decora con brotes. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Montadito Manchego |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 montadito |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | Pan francés  10gr Queso Manchego  10gr tomatina  5gr Jamón serrano |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Preparación del pan:**    * Tomar el pan y **tasajear** (corte superficial o parcial).    * Para **poca cantidad**:      + Untar con **mantequilla**.      + Sellar en **sartén caliente por ambos lados** hasta dorado uniforme.    * Para **producción en volumen**:      + Llevar al horno precalentado a **200 °C por 2 minutos**.    * Porción estándar: **10 g de pan por unidad**. 2. **Elaboración de la tomatina:**    * En un recipiente, mezclar:      + **10 g de tomate rallado o picado**      + **1 g de salpimienta**      + **2.5 ml de aceite de oliva**      + **1 g de ajo triturado** (extraído de un diente de ajo)    * Homogeneizar hasta obtener una mezcla tipo pasta rústica. 3. **Montaje:**  * Sobre el pan sellado, agregar: * **Tomatina** * **Lámina de queso manchego** * **Tajada de jamón serrano**, **doblada decorativamente** sobre el queso. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 montadito |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | Se recomienda **decorar con brotes frescos o flores comestibles** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Patacón con carne desmechada y hogao |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 55 |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 2760kg Sabaleta en trozos, carnes FP  45gr caldo de costilla, Knorr  15gr sal  3.2 Lt de Agua  20 ml aceite, Gourmet    Hoja de bijao, Alexander Restrepo  55 patacones medianos de 5gr, Hacienda San José.  **Para el hogao**  3gr sal, Refisal  3gr caldo de costilla,Knorr  458gr cebolla cabezona blanca, Alexander Restrepo  458gr pimentón rojo, Alexander Restrepo  458gr pimentón amarillo, Alexander Restrepo  15gr cilantro, Alexander Restrepo |
| Procedimiento paso a paso | **Cocción de la carne:**   1. En la olla a presión (pitadora) colocar la sabaleta, caldo de costilla, sal y agua. 2. Llevar a fuego alto por 1 hora y 30 minutos. 3. Sacar la carne, desmechar con ayuda de un pisa papa y reservar.   **Hogao:**   1. Picar la cebolla y los pimentones (rojo y amarillo) en brunoise (cubitos pequeños). 2. En un sartén con aceite, sofreír la cebolla y los pimentones a fuego medio hasta que doren. 3. Añadir un toque de sal y caldo de costilla. 4. Agregar el cilantro finamente picado, revolver y dejar cocinar 1 minuto más. Reservar.   **Mezcla:**   1. Unir la carne desmechada con el hogao. |
| Tiempo total de preparación | 2 horas |
| Temperatura de cocción | Fuego medio |
| Utensilios/equipos requeridos | Tabla para picar  Cuchillo  Sartén pequeño  Olla presión (pitadora)  Pisa papa |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1.650 kg de carne |
| Merma esperada (%) | 67.27% |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Trozos |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | **Montaje:**   1. Sobre una hoja de bijao colocar el patacón. 2. Poner encima 30 g de la carne con hogao. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Pizzeta Base pesto con Stracciatella, almendras y miel. |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 porción |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 180gr Queso Mosarella  1 Base de pizza  100ml Pesto  180gr Stracciatella, Dibúfala  25gr Almendras  30ml Miel  5gr Rúgula |
| Procedimiento paso a paso | **Procedimiento:**   1. **Base:** Sobre la base de pizza, distribuir pesto de manera uniforme. Agregar queso mozzarella. 2. **Cocción:** Precalentar el horno a 200 °C durante 5 minutos. Llevar la pizzeta al horno y hornear por 5 minutos. 3. **Porcionado:** Retirar del horno y porcionar en **6 partes iguales**. 4. **Acabado:** ▸ Agregar almendras sobre la superficie. ▸ Incorporar **30 g de stracciatella por porción**. ▸ Añadir miel en hilo sobre toda la pizzeta. ▸ Decorar con hojas de rúgula fresca. |
| Tiempo total de preparación | 20 minutos |
| Temperatura de cocción | 200°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchara  Cuchillo |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 pizza |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | Decoración una hoja de Rúgula por porción de pizza |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Pizzeta Margarita |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 Pizzeta de 6 porciones |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 1 und (190gr) Base pizza, ilcastello  100ml salsa pomooro, preparacion  180gr Queso Mosarella  65gr Boconchini  45gr Tomate Cherry  5gr Albahaca |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Montaje en crudo**   * Colocar la base de pizzeta sobre superficie limpia. * Esparcir 30 g de salsa pomodoro de forma uniforme sobre toda la base. * Agregar 40 g de queso mozzarella rallado. * Distribuir los tomates cherry partidos sobre el queso.   2. **Cocción**   * Llevar la pizzeta al horno precalentado a **200 °C**. * Hornear por aproximadamente **5 minutos**, hasta que el queso esté fundido y el borde ligeramente dorado.   3. **Finalización**   * Retirar del horno. * Colocar los bocconcini partidos sobre la pizzeta caliente. * Esparcir 15 ml de reducción de balsámico en hilo fino sobre toda la superficie. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Este tamaño de pizzeta se **porcionar en 6 partes iguales**, tipo triángulo, para facilitar el consumo individual y mantener presentación uniforme en servicio. |
| Tipo de decoración | 1. **Albahaca fresca**    * Tomar **5 g de albahaca fresca**.    * Cortar en julianas finas.    * Esparcir de forma uniforme sobre toda la superficie de la pizzeta caliente. 2. **Brotes o flores comestibles**  * Añadir brotes frescos o flores comestibles como decoración final. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Pizzetas de Pepperoni |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 pizzeta |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 1und(190gr) Base de pizza, ilcastello  100 ml Salsa Pomodoro, preparación  180gr Queso Mozarela  40gr Pepperoni |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Montaje en crudo**    * Colocar la base de pizzeta precocida sobre tabla de madera    * Esparcir salsa pomodoro de forma uniforme sobre toda la masa, dejando borde libre.    * Agregar queso mozzarella rallado sobre la salsa.    * Distribuir las rodajas de pepperoni de forma equilibrada sobre el queso. 2. **Cocción**  * Llevar la pizzeta al horno precalentado a **200 °C**. * Hornear por aproximadamente **5 minutos**, hasta que el queso esté fundido y el borde ligeramente dorado. |
| Tiempo total de preparación | 20 minutos aproximadamente |
| Temperatura de cocción | 200°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Tabla de picar  Cuchara |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 pizza de 6 porciones |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Este tamaño de pizzeta se **porcionar en 6 partes iguales**, tipo triángulo, para facilitar el consumo individual y mantener presentación uniforme en servicio. |
| Tipo de decoración | 1. **Albahaca fresca**    * Tomar 5 g de albahaca fresca picada en julianas finas.    * Esparcir de forma uniforme sobre toda la superficie de la pizzeta recién salida del horno. 2. **Pesto**  * Agregar 10 ml de pesto en hilo fino sobre la pizzeta, cuidando que se distribuya sin saturar. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Porción de Nachos |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 porción |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 40gr Nachos, El taquero  20gr Pico de gallo, Preparación  20gr Guacamole, Preparación  20gr Sour cream, Preparación |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Recipiente de servicio**    * Tomar un calderito limpio y seco. 2. **Base de nachos**    * Agregar la porción de nachos al calderito, distribuyéndolos de forma que generen volumen y accesibilidad. 3. **Toppings**    * Colocar sobre los nachos, en secciones visibles:      + Pico de gallo      + Guacamole      + Sour cream    * Evitar que los toppings saturen los nachos para mantener textura crujiente. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 porción de nachos |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | **Decoración final**   * Coronar el montaje con una ramita de cilantro fresco, ubicada en el centro o sobre el guacamole. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Taquito de camarón |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 porción |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | **Salsa Mayosirasha**  10ml Sriracha ,huy fong foods  20ml mayonesa, bary  5ml salsa soya, Aderezos  **Merola**  5gr repollo Morado, Alexander Restrepo  1 hoja de hierbabuena, Alexander Restrepo  1 hoja de albahaca, Alexander Restrepo  2,5gr salpimienta  10ml miel  5ml vinagre de jerez  **Marinada**  5ml salsa de soya  1.5 jondachi  5gr sal pimienta  5ml aceite de ajonjoli  1 tortilla (10gr)  20gr camarones (2und)  10gr Harina de trigo  10gr panko  15ml agua |
| Procedimiento paso a paso | 1. Preparación del camarón crispy  Marinado:  • Mezclar salsa de soya, jondachi, sal/pimienta y aceite de ajonjolí.  • Incorporar los camarones y dejar marinar por 2 minutos.  Empanizado:  • Pasar los camarones por harina de trigo (seca).  • A la harina restante, agregar agua hasta formar mezcla tipo tempura. Pasar los camarones enharinados por esta mezcla húmeda.  • Rebozar en panko, presionando ligeramente para adherencia.  Fritura:  • Calentar aceite en ruso a 180 °C.  • Freír los camarones durante 3 a 5 minutos o hasta dorado uniforme.  • Escurrir sobre papel absorbente.  2. Preparación de la merola  Vinagreta:  • Mezclar miel, vinagre de jerez y sal/pimienta hasta integrar.  Vegetales:  • Combinar repollo morado, hierbabuena y albahaca.  • Agregar la vinagreta y mezclar suavemente.  • Reposar 5–10 minutos para suavizar y fijar sabor. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Bowl  Cuchillo  Tabla de picar  Escurridor |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 taco |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Camarones |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | . Montaje del taquito  • Calentar ligeramente la tortilla (plancha o vapor).  • Colocar una porción de merola (8–10 g) al centro.  • Añadir 1 camarón crispy.  • Dosificar 5 g de salsa mayosriracha sobre el camarón.  • Doblar la tortilla en formato de taco abierto o cerrado según servicio. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Taquito de pollo |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 4 taquitos, 40 gr de pollo |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 165gr filete de pechuga de pollo, Gam  500gr tomatillo, Alexander Retrepo  65 gr tortilla de maíz (4 tortillas de 15gr cada una)  50gr ajo, Alexander Restrepo  130gr cilantro, Alexander Restrepo  10gr sal  200ml aceite, Gourmet  100 gr picadillo (cebolla 90 gr, cilantro 10gr), Alexander Restrepo |
| Procedimiento paso a paso | Preparación de salsa   1. **Dorado de tomatillo**    * En una sartén caliente, colocar los tomatillos.    * Dorar a fuego medio-alto durante **3 minutos**, moviendo la sartén para lograr cocción uniforme por todos los lados. 2. **Sellado del pollo**    * En una sartén engrasada, colocar las piezas de pollo.    * Cocinar por **1 minuto y medio por cada lado** hasta sellar.    * Retirar del fuego y **reservar por 5 minutos** para que enfríe.    * Cortar el pollo en **julianas delgadas**. 3. **Elaboración de salsa verde**    * En licuadora, agregar:      + Tomatillos dorados      + Cilantro fresco      + Ajo    * Licuar hasta obtener una salsa **completamente homogénea**. 4. **Salseado del pollo**  * Llevar el pollo en julianas a una sartén. * Agregar **70 g de la salsa verde**. * Cocinar a fuego bajo, revolviendo por **1 minuto**. * Retirar y reservar.   Armado de taquitos   1. **Calentado de tortillas**    * En una sartén engrasada, colocar las **tortillas de maíz**.    * Calentar por **1 minuto**, volteando para calentar ambos lados. 2. **Montaje por unidad**  * Sobre la tortilla caliente, colocar: * **40 g de pollo con salsa** * **10 g de picadillo** * **5 g de cebolla puerro frita** |
| Tiempo total de preparación | 20 min |
| Temperatura de cocción | Fuego medio-alto |
| Utensilios/equipos requeridos | Sartenes  Licuadora  Miserable (espátula) |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 4 tacos  1 lt de salsa, de la cual se coloca 10gr por taco |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Filete de pechuga |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | El emplatado se acompaña con una **porción individual de limón fresco (rodaja o gajo)**, destinada a aportar acidez al gusto del comensal |

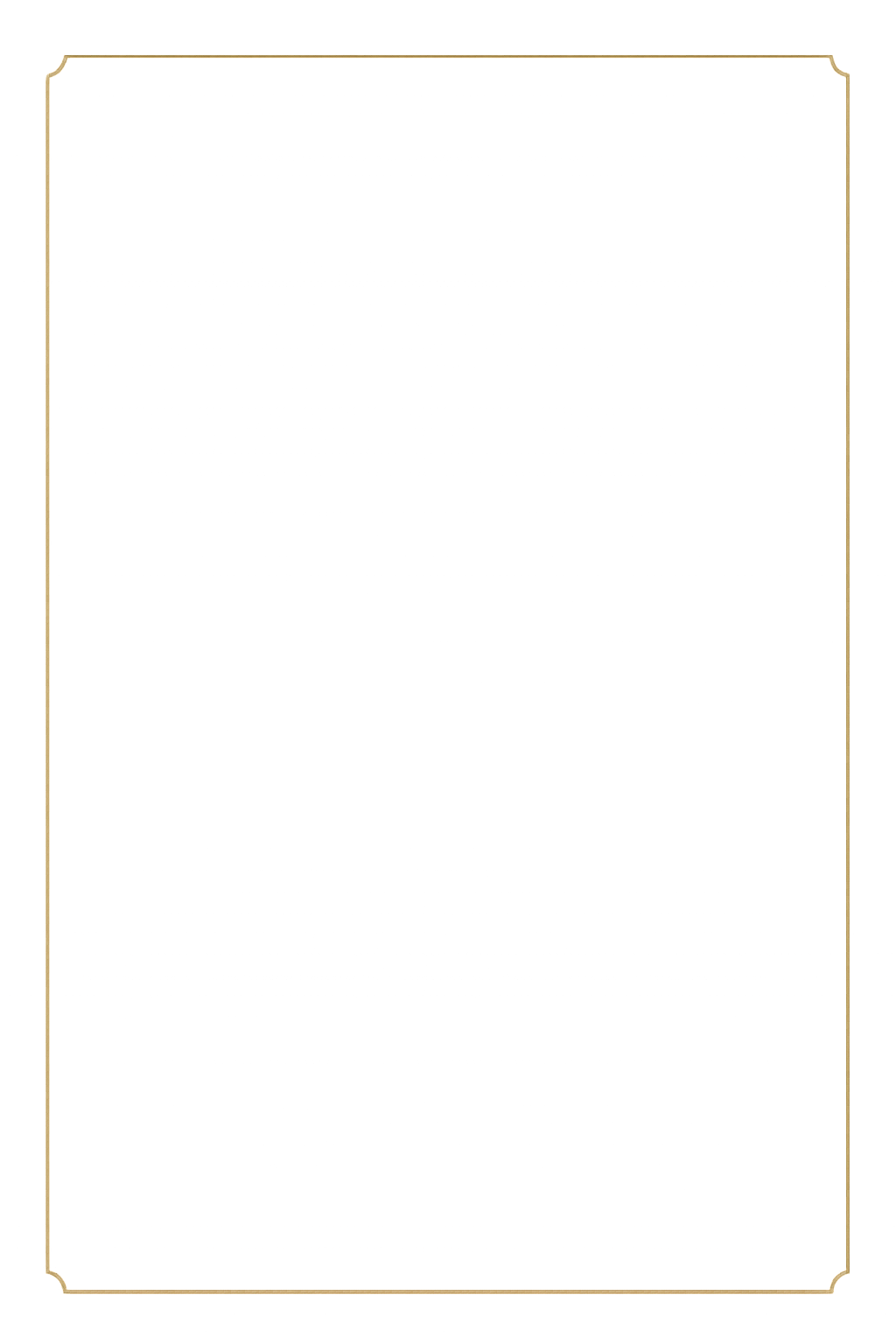
|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Taquitos de cerdo |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 2 taquitos |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 80gr pierna de cerdo  30ml salsa pomodoro  2 tortillas de maíz  20gr Picadillo  20gr Piña  1 limón  20gr coriandro (semilla de cilantro) |
| Procedimiento paso a paso | 1. En un **grill precalentado**, agregar **20 ml de aceite**. 2. Colocar la **pierna de cerdo con coriandro** y **sellar durante 5 minutos**, volteando por ambos lados. 3. Retirar del grill y dejar **reposar por 5 minutos**. 4. Cortar la carne en **julianas uniformes**. 5. Mezclar las julianas con **salsa pomodoro**.   **Tortilla sellada**   1. En un **sartén limpio**, agregar **20 ml de aceite**. 2. Sellar la **tortilla** durante **5 minutos por cada lado**, hasta dorado uniforme. |
| Tiempo total de preparación | 20 minutos |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Tabla de picar  Grill  Sartén |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 2 taquitos |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Pierna de cerdo |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | 1. En una **taquera**, colocar la **tortilla sellada** como base. 2. Sobre la tortilla, agregar:    * **30 g de cerdo en julianas con pomodoro**    * **10 g de picadillo**    * **10 g de piña picada en brunoise** 3. Decorar con **brotes frescos** y un **casco de limón**. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Taquito de pescado crispy |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: x Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 5 taquitos |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 105 gr Filete de tilapia  3gr Sal  3gr Ajinomoto  3gr Jondachi  5ml Soya  80gr Harina de trigo  80gr Panko  50ml Agua  1 lt Aceite de fritura  50gr Picadillo, Preparación.  25gr Cebolla encurtida, preparación.  50gr Guacamole, preparación. |
| Procedimiento paso a paso | 1. Sazonado y porcionado  • Tomar el filete de tilapia y sazonar con sal, ajinomoto, jondachi y salsa soya.  • Mezclar bien para impregnar los sabores.  • Porcionar el filete en julianas uniformes.  2. Apanado  • En un recipiente pequeño, mezclar 25 g de harina con agua hasta obtener una mezcla ligera.  • Pasar cada juliana de tilapia por:  1. Harina seca  2. Mezcla de harina y agua  3. Panko, asegurando cobertura uniforme  3. Fritura  • En un ruso, agregar 1 L de aceite vegetal.  • Calentar a fuego alto por aproximadamente 5 minutos.  • Incorporar las julianas apanadas y freír por 3 a 5 minutos, hasta dorado uniforme.  • Retirar y escurrir sobre papel absorbente.  4. Calentado de tortilla  • En sartén, agregar 5 ml de aceite vegetal para engrasar.  • Llevar a fuego alto y calentar por 1 minuto.  • Colocar la tortilla y calentar por ambos lados (aprox. 30 segundos por lado) hasta que esté flexible y tibia. |
| Tiempo total de preparación | 25 minutos |
| Temperatura de cocción | Fuego alto |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | El panko utilizado para apanar varía según la proteína empleada. En preparaciones con carne o pollo, el excedente puede ser reutilizado en otras recetas siempre que se mantenga control de higiene y temperatura.  Sin embargo, cuando se utiliza para apanar pescado, el sobrante debe ser desechado, ya que puede retener olor y humedad residuales que afectan la calidad y seguridad de otras preparaciones. |
| Tipo de decoración | 1. **Base**    * Tomar la tortilla previamente calentada por ambos lados. 2. **Relleno**    * Untar 10 g de guacamole en el centro de la tortilla.    * Colocar la porción de pescado crispy (2 pedazos, 20–30 g).    * Agregar 10 g de picadillo sobre el pescado.    * Añadir 5 g de cebolla encurtida como topping final. 3. **Presentación**  * Acompañar con 1 casco de limón al lado del taco. * Opcional: decorar con brotes frescos o pétalos |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Tartaleta de espinaca y queso |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 70 tartaletas pequeñas |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 400ml leche, Local De Aquí  120gr Mezcla de champiñones  280gr espinaca, Alexander Restrepo  2lt agua  500gr Hielo, Iglu  400gr Queso Mozzarella, Colanta  350gr tartaleta pequeña (cada tartaleta pesa aproximadamente 5 gr, necesitan 70)  Parmesano, Alpina |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Base de champiñones**    * En un ruso mediano, agregar la leche y llevar a fuego medio.    * Dejar hervir durante aproximadamente 5 minutos.    * Una vez alcance hervor, agregar la mezcla de champiñones.    * Revolver constantemente hasta espesar, entre 3 y 5 minutos.    * Retirar del fuego y llevar a refrigeración por 30 minutos. 2. **Preparación de espinaca**    * En una olla aparte, poner agua a hervir (aproximadamente entre 5 y 8 minutos).    * Cuando el agua esté en hervor, agregar la espinaca.    * Revolver y cocinar entre 1 y 3 minutos.    * Retirar, escurrir bien y picar finamente. 3. **Mezcla de relleno**    * Rallar el queso mozzarella.    * En un bowl, agregar el queso mozzarella y la espinaca picada.    * Incorporar la mezcla de champiñones ya fría.    * Mezclar con espátula o globo hasta integrar completamente.    * Reservar. 4. **Armado y horneado**  * Tomar las tartaletas y rellenar cada una con 20 g de la mezcla. * Espolvorear queso parmesano sobre cada unidad. * Llevar al horno precalentado a 200 °C por 3 minutos, hasta gratinar ligeramente. |
| Tiempo total de preparación | 40 a 45 minutos |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1100gr de mezcla para rellenar la tartaleta pequeña |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Luego de tener la tartaleta rellena se puede tener hasta 1 día en refrigeración. |
| Tipo de decoración | Pasabocas |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Tentáculo de Mazorca en pincho con sour cream, Queso, Tajín y Miel |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 porción |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 325gr Mazorca,  1,5lt Agua  15gr Sour Cream, Preparación  15gr Queso Costeño, Colanta  5gr Miel de Abeja  1lt Aceite de fritura, Duma |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Cocción de la mazorca**   * En un ruso, agregar 1 L de agua. * Incorporar la mazorca entera. * Cocinar a fuego alto por aproximadamente 25 minutos o hasta que esté tierna.   2. **Preparación del queso**   * Rallar el queso costeño utilizando la parte más fina del rallador. * Reservar para montaje.   3. **Porcionado de la mazorca**   * Retirar la mazorca cocida y partirla a la mitad transversalmente (formato tronco). * Tomar una de las mitades y dividirla en 4 pedazos iguales (troncos). * Insertar cada pedazo en un pincho de madera, asegurando firmeza.   4. **Fritura**   * En el ruso limpio, agregar aceite. * Calentar a fuego alto por 2 minutos. * Incorporar los pinchos de mazorca y freír por aproximadamente 2 minutos, girando para dorado uniforme. * Retirar y reservar para servicio. |
| Tiempo total de preparación | Aproximadamente 35 minutos |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Ruso  Rallador |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) | Mazorca inicial 325gr, mazorca sin cubierta 275gr ,merma 15.38% |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | El aceite utilizado para la fritura de los tentáculos no se emplea exclusivamente en esta preparación. Se reutiliza en aproximadamente 4 a 5 ciclos de fritura adicionales, siempre bajo control de calidad y temperatura. |
| Tipo de decoración | 1. **Base**    * Tomar una mazorca frita en pincho previamente cocida y dorada. 2. **Toppings**    * Aplicar sobre la superficie de la mazorca:    * 10 g sour cream (en líneas o puntos decorativos)    * 10 g queso costeño rallado (distribuido de forma uniforme)    * 5 g miel (en hilo fino sobre toda la superficie)    * 2 g Tajín (espolvoreado de forma controlada para evitar saturación) |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Triangulo caprese |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 15gr queso crema, Colanta  5gr parmesano, Alpina  5gr albaca, Alexander Restrepo  5gr tomate seco  12,48gr, 1 hoja de masa caprese, spring Roll shells |
| Procedimiento paso a paso | 🔹 Preparación del relleno   1. En recipiente tipo deli, agregar:    * Queso crema    * Queso parmesano rallado    * Albahaca finamente picada    * Tomate seco hidratado y picado 2. Mezclar vigorosamente hasta obtener una preparación homogénea, sin grumos ni separación de fases. Reservar.   🔹 Armado de triángulos   1. Tomar una hoja de masa y cortar en diagonal para formar un triángulo. 2. Colocar 30 g del relleno en el centro de cada triángulo. 3. Envolver cuidadosamente, cerrando los bordes de manera que se conserve la forma triangular y el relleno quede completamente sellado.   🔹 Cocción   1. Precalentar el horno a 190 °C. 2. Disponer los triángulos en bandeja. 3. Hornear por aproximadamente 5 minutos |
| Tiempo total de preparación | 15min |
| Temperatura de cocción | 190°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Deli pequeño  Cuchara  Bandeja de horno |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |



**Postres**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Energy Balls |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 17 unidades |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 50 gr Nuez de Brasil, Alfa  100gr Frutos Secos  300gr Crema Avellanada, Cordillera  80gr Granola  150gr Chocolate Negro, Cordillera |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Triturado manual:**  * Picar finamente el chocolate semiamargo con cuchillo. * Picar finamente la nuez de Brasil.   Procedimiento   1. En un bowl amplio, agregar:    1. Crema de avellanas    2. Frutos secos    3. Granola    4. Nuez de Brasil triturada    5. Chocolate triturado 2. Amasar manualmente hasta obtener una masa homogénea y bien integrada. 3. Porcionar en bolitas de 40 g cada una. 4. Disponer las bolitas en una bandeja o recipiente. 5. Envolver completamente con vinipel. 6. Llevar a refrigeración hasta el momento del servicio. |
| Tiempo total de preparación | 30 minutos |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Bowl  Cuchillo  Tabla de picar |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 700gr |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | Se ponen en capacillos |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Mil Hoja de Chocolate |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 15 porciones 6x6 |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 500gr Chocolate Blanco, cordillera  1000gr chocolate Negro, cordillera  120gr Galleta oreo Triturada, festival  250gr Arequipe, Colanta  120ml aceite, gourmet |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Base de chocolate negro**   * En un deli, mezclar 500 g de chocolate negro con 40 ml de aceite. * Derretir en microondas por 2 minutos. * Verter en molde previamente engrasado y esparcir uniformemente. * Agregar 40 g de galleta triturada en capa uniforme. * Refrigerar por 5 minutos.   2. **Capa de chocolate blanco**   * En un deli, mezclar 500 g de chocolate blanco con 40 ml de aceite. * Derretir en microondas por 2 minutos. * Retirar molde de refrigeración y agregar capa uniforme de chocolate blanco. * Refrigerar por 10 minutos para templar.   3. **Arequipe y segunda capa de chocolate negro**   * En un deli, mezclar los 500 g restantes de chocolate negro con 40 ml de aceite. * Derretir en microondas por 2 minutos. * Calentar el arequipe en horno a vapor por 4 minutos para facilitar manipulación. * Retirar molde de refrigeración, agregar capa uniforme de arequipe. * Verter segunda tanda de chocolate negro sobre el arequipe. * Agregar 80 g de galleta triturada como capa final.   4. **Reposo final**   * Llevar a refrigeración por **1 día completo** para estabilizar capas y textura. |
| Tiempo total de preparación | 30 minutos aproximadamente |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Molde  Deli  Miserable  Cuchara |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | La porción es de una medida de 6x6 cm  Este postre se puede tener en refrigeración hasta 1 mes. |
| Tipo de decoración | Se pone la porción de mil hojas acompañadas de una bola de helado |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Mini Alfajores |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 70 mini alfajores |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 250 gr Mantequilla, Betania  250gr Harina de trigo  125gr Fécula de maíz  125gr Azúcar xxx  700gr Arequipe, Colanta |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Masa:**    * En un bowl, agregar mantequilla, harina de trigo, fécula de maíz y azúcar XXX.    * Mezclar con las manos hasta integrar.    * Suspender el amasado apenas la masa esté homogénea (no sobre manipular). 2. **Reposo inicial:**    * Formar una bola con la masa.    * Refrigerar por **30 min** o congelar por **15 min**. 3. **Extensión y reposo:**    * Extender la masa con rodillo.    * Refrigerar nuevamente por **40 min**. 4. **Porcionado:**    * Usar molde redondo pequeño sin base para cortar las galletas.    * Colocar las porciones en bandeja de horno. 5. **Horneado:**    * Hornear a **150 °C** por **10 min aprox.**    * Dejar enfriar a temperatura ambiente por **10–15 min**. 6. **Relleno y armado:**  * Tomar una galleta y agregar **10 g de arequipe**. * Tapar con otra galleta formando el alfajor. * Repetir el proceso hasta terminar todas las galletas. |
| Tiempo total de preparación | 1 hora y 30 minutos aproximadamente |
| Temperatura de cocción | 150°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Bowl  Bandeja de horno  Molde cortador |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 695gr masa  70 alfajores |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | * La mantequilla debe estar a temperatura ambiente para facilitar la integración. * No sobre manipular la masa: exceso de amasado dificulta el manejo posterior. * El doble reposo en refrigeración asegura mejor consistencia y evita que la masa se rompa al cortar. * Controlar tiempo de horneado: las galletas deben quedar cocidas pero claras, sin dorar en exceso.   **Variación de tamaño:**   * + El tamaño del alfajor depende de lo que solicite el cliente al área comercial.   + Por esta razón, la **cantidad de alfajores obtenida con la receta base puede variar**:   + Alfajores más pequeños → mayor número de unidades.   + Alfajores más grandes → menor número de unidades. |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Mini cheesecake de frutos rojos |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 200gr Galleta Sultana  100gr Margarina  400gr Queso crema  1 und Huevo(55gr)  75ml Crema de leche  65gr Azúcar  10gr Fécula de maíz  5ml Esencia de vainilla  1 Limón(70gr)  30gr Mermelada de mora |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Base de galleta:**    * Triturar galleta Sultana.    * Derretir mantequilla en sartén (5 min aprox., sin quemar).    * Mezclar mantequilla con galleta hasta formar masa homogénea.    * Engrasar molde de mini muffins.    * Colocar **10 g de base de galleta** en cada espacio.    * Hornear a **170 °C por 5 min**. Reservar. 2. **Mezcla de cheesecake:**    * En bowl, agregar queso crema, huevos, crema de leche, azúcar, fécula de maíz y esencia de vainilla.    * Rallar la cáscara de limón y añadir.    * Exprimir jugo de limón y agregar.    * Batir con batidora eléctrica hasta integrar completamente. 3. **Montaje y cocción:**    * Rellenar los espacios del molde con la mezcla.    * Colocar el molde dentro de una bandeja con agua (baño maría).    * Hornear a **170 °C por 20 min aprox.** 4. **Finalización:**  * Dejar enfriar a temperatura ambiente. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Bowl  Molde mini cheesecke  Batidora |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | * El baño maría asegura cocción pareja y evita que el cheesecake se agriete. * La base debe compactarse bien para que no se desmorone al desmoldar. * Enfriar completamente antes de decorar para que los frutos rojos no se hundan en la mezcla. * Se recomienda refrigerar mínimo 2 horas antes del servicio para mejor textura. * Vida útil en refrigeración: **hasta 5 días** manteniendo cadena de frío. |
| Tipo de decoración | * **Peso neto de la unidad:**   + Base + mezcla: **10 g**   + Decoración: **2 g mermelada de mora + 1/8 fresa + 1/2 arándano**   + **Peso total por unidad:** aprox. **12–13 g** * **Decoración estándar:**   + Colocar **2 g de mermelada de mora** sobre la superficie del mini cheesecake.   + Partir una fresa en 8 pedazos; usar **1 pedazo por unidad**.   + Poner el trozo de fresa sobre la mermelada.   + Añadir **medio arándano** como acabado final. * **Observaciones operativas:** * La decoración debe aplicarse una vez el cheesecake esté frío y estabilizado. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Napoleón |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 7 vasos de 7oz Human |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 300gr Crema de leche  300gr Leche condensada  60gr Fécula de maíz  4 yemas de huevo  160gr azúcar  5ml Esencia de vainilla  120gr Galleta ducales |
| Procedimiento paso a paso | **Procedimiento:**   * + Llevar azúcar a fuego medio, revolviendo hasta caramelizar.   + Incorporar **crema de leche + leche condensada**.   + Añadir **fécula de maíz disuelta previamente** (para evitar grumos).   + Agregar **yemas de huevo + esencia de vainilla**.   + Cocinar a fuego medio-bajo, revolviendo constantemente, hasta obtener textura similar a una natilla espesa. |
| Tiempo total de preparación | 20 minutos aproximadamente |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Sarten  Cuchara de servicio  Deli pequeño |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 600gr mezcla |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | **Montaje porción individual**   * **Recipiente:** vaso 7 oz tipo Human. * **Capas:** 3 en total. * **Por capa:**   + 5 g **galleta Ducal** (base).   + 25 g **mezcla tipo natilla/custard caramelizada**.   **Servicio para evento (bandeja):**   * Armar en refractario grande o bandeja gastronómica. * Cortar en porciones cuadradas/rectangulares al momento de servir. * Decoración uniforme * **Decoración:** * Estándar: azúcar XXX espolvoreada. * Opciones alternas: galleta triturada o merengue suizo. * **Sustitución de galleta:**   + Si no se dispone de **galletas Ducales**, se puede usar **galletas Sultanas** sin afectar la estructura del postre. * **Refrigeración y consistencia:**   + Para mejor textura y firmeza, se recomienda **refrigerar 1 día completo** antes del servicio.   + Si el postre se requiere el mismo día, debe estar **mínimo 2 horas en refrigeración**.   + Vida útil en refrigeración: **hasta 1 semana** (manteniendo cadena de frío). * **Montaje individual vs refractaria:** * **Porción individual (vaso 7 oz):**   + Es indispensable **dejar enfriar la mezcla antes de verterla**, ya que si se agrega caliente puede fracturar el vaso. * **Montaje en refractaria:** * No es necesario enfriar previamente la mezcla, ya que el recipiente soporta mejor el calor. |
| Tipo de decoración | **Montaje del postre**   * **Base:** galleta (tipo María, Ducales o similar, según estándar de tu operación). * **Capas:** alternar **galleta + crema**. * **Repetición:** total de **3 capas** (galleta/crema/galleta/crema/galleta/crema). * **Finalización:** refrigerar mínimo 2 horas para estabilizar textura y sabor. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Peras caramelizadas |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 14 peras, Alexander Restrepo  2lt vino tinto, Cavic  600gr azúcar, Incauca |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Preparación inicial**   * Pelar las peras completamente, manteniendo su forma entera. * Reservar.   2. **Reducción y cocción**   * En un caldero, agregar:   + Vino   + Azúcar * Mezclar hasta disolver parcialmente el azúcar. * Llevar a fuego medio hasta que la mezcla comience a hervir suavemente. * Incorporar las peras peladas. * Cocinar a fuego medio, girando ocasionalmente las peras para asegurar cocción uniforme.   3. **Finalización**   * Continuar la cocción hasta que:   + Las peras estén **blanditas** (textura suave pero firme)   + El vino se haya **reducido completamente**, formando un almíbar espeso y brillante   Alrededor de 1 hora y 25 minutos   * Retirar del fuego y reservar para servicio o montaje. |
| Tiempo total de preparación | 1 hora y 30 min |
| Temperatura de cocción | Fuego medio |
| Utensilios/equipos requeridos | Caldero  Cuchara  Cuchillo  Tabla de picar |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Salpicón |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 675gr Fresa  800gr uva  2.4kg Piña  1lt Jugo de Naranja  5585 gr Papaya  4lt Agua  2765gr Banano  3 Frutiño sabor salpicón |
| Procedimiento paso a paso | **Procedimiento:**   1. **Fruta fresca:** Tomar fresa, uva, piña y banano (1.9 kg en total). Picar en corte macedonia y reservar. 2. **Licuado base:** Licuar papaya junto con 585 g de banano, Frutiño (sabor según receta) y agua. Procesar hasta obtener mezcla homogénea. 3. **Mezcla final:** En una coca, incorporar la fruta picada, el licuado y el jugo de naranja. Mezclar hasta integrar completamente. 4. **Conservación:** Reservar en refrigeración en recipiente hermético. |
| Tiempo total de preparación | 40minutos |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Licuadora  Tabla de picar  Cuchillo |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 14kg |
| Merma esperada (%) | **Piña**   * **Peso inicial:** 2400 g * **Peso pelado:** 1300 g   45.83%  **Papaya**   * **Peso inicial:** 5585 g * **Peso pelado:** 3780 g   32,32% |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Por tratarse de una preparación fresca con fruta natural, se recomienda su consumo el **mismo día de elaboración**. En refrigeración, su vida útil máxima es de **3 días.** |
| Tipo de decoración | **Decoración según formato de servicio:**   * **Empacado:** Se acompaña con **barquillo** y **leche condensada** como elementos decorativos y de sabor. * **Servicio en evento (emplatado):** Además del barquillo y la leche condensada, se incluye una **bolita de helado de aproximadamente 40 g** como complemento decorativo |

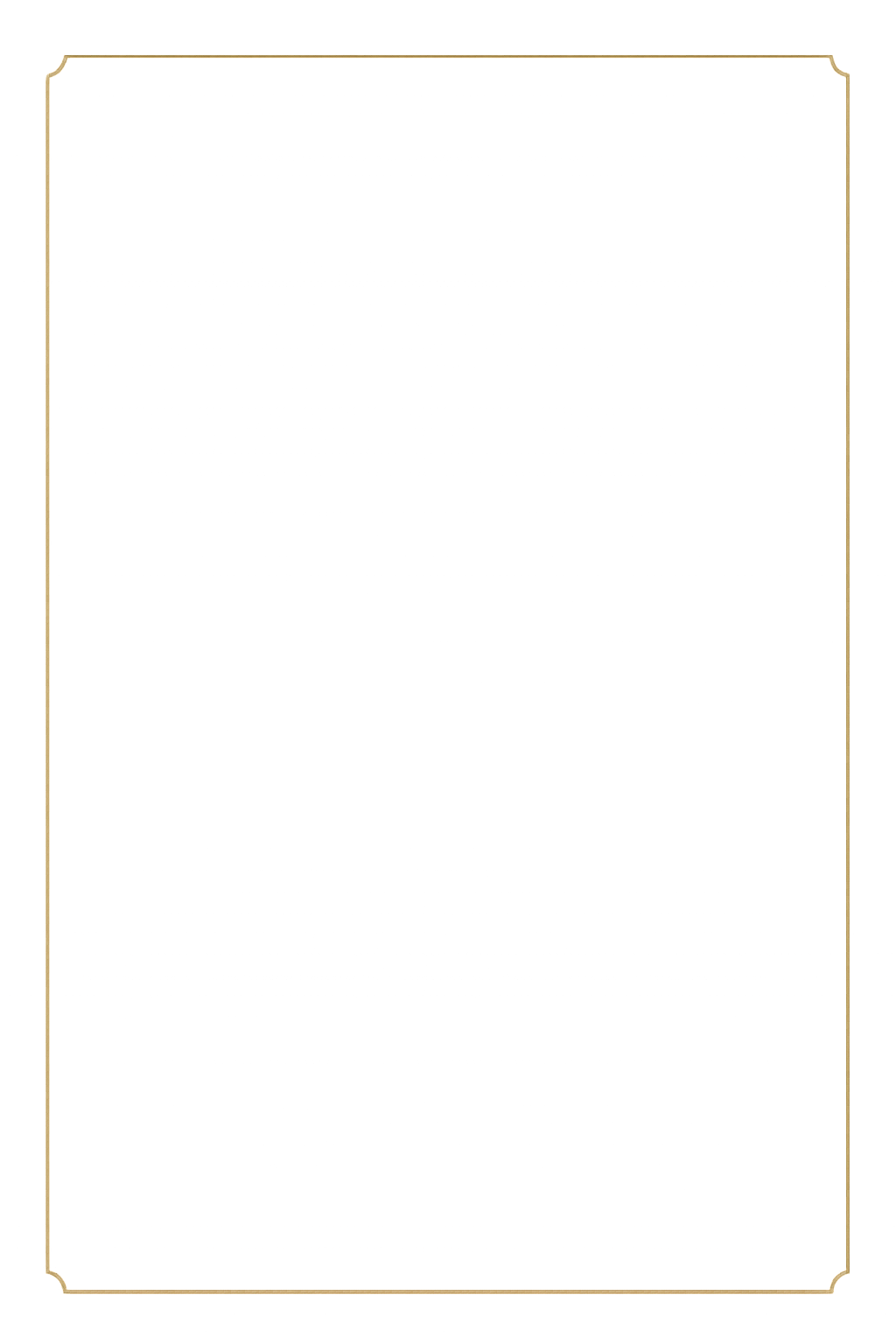
|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Shot de limón |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 10gr limón (sacar el zumo de limón), alexander restrepo  10gr galleta triturada festival recreo  5 gr gelatina sin sabor, San Valentín  20gr crema de leche, Alpina  10 ml leche condensada, Colanta |
| Procedimiento paso a paso | **Preparación:**   1. En un recipiente pequeño coloca la gelatina sin sabor y cúbrela con agua.   Lleva a refrigerar durante 5 minutos para que se active.   1. Al zumo de limón agrega la crema de leche y la leche condensada.   Mezcla hasta obtener una preparación homogénea.   1. Toma 15 ml de esta mezcla y disuélvela con la gelatina ya activada.   Incorpora esta preparación a la mezcla restante y revuelve bien.   1. En copas de shot de 3oz coloca una base de galleta triturada.   Encima vierte la mezcla de limón.   1. Lleva a refrigerar durante 30 a 35 minutos hasta que tome consistencia |
| Tiempo total de preparación | 40 minutos |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Recipiente pequeño  Batidor manual |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 shop |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | 1. **Ralladura de limón:** Espolvorear finamente cáscara de limón rallada sobre la superficie del shop, aportando aroma cítrico y frescura visual. 2. **Galleta molida:** Espolvorear galleta triturada de manera uniforme, generando contraste de textura y dulzor. 3. **Rodaja de limón:** Cortar una rodaja de limón en cuatro partes iguales. Colocar un cuarto sobre el shop como elemento decorativo y aromático. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Shots de chocolate |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: x Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 20 gr crema de leche, alpina  5 gr gelatina sin sabor, San Valentín  30 gr chocolate, cordillera  10 gr galletas sultana triturada |
| Procedimiento paso a paso | **Preparación:**   1. En un recipiente pequeño, disolver la gelatina sin sabor en agua (solo cubrirla).   Llevar a refrigerar por 5 minutos para que se active.   1. En una copa de shot de 3 oz, colocar los 10 g de galleta sultana triturada como base. 2. En una sartén, calentar la crema de leche a fuego bajo. Agregar el chocolate y revolver hasta que se derrita por completo. 3. Añadir la gelatina activada a la mezcla del sartén y revolver muy bien para integrarla. 4. Retirar del fuego y verter la mezcla en la copa de shot, sobre la base de galleta. 5. Llevar a refrigerar de 30 a 35 min |
| Tiempo total de preparación | 40 min |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Recipiente pequeño  Sartén  Cuchara |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | 5 gr galleta sultana |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Shot de Maracuyá |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 20gr pulpa de maracuyá, Fruit Juice  10gr galleta triturada festival recreo  5 gr gelatina sin sabor, San Valentín  20gr crema de leche, Alpina  10 ml leche condensada, Colanta |
| Procedimiento paso a paso | **Preparación:**   1. En un recipiente pequeño coloca la gelatina sin sabor y cúbrela con agua.   Lleva a refrigerar durante 5 minutos para que se active.   1. En la licuadora, tritura la pulpa de maracuyá.   Cuela para obtener solo el zumo y resérvalo.   1. Al zumo de maracuyá agrega la crema de leche y la leche condensada.   Mezcla hasta obtener una preparación homogénea.   1. Toma 15 ml de esta mezcla y disuélvela con la gelatina ya activada.   Incorpora esta preparación a la mezcla restante y revuelve bien.   1. En copas de shot de 3oz coloca una base de galleta triturada.   Encima vierte la mezcla de maracuyá.   1. Lleva a refrigerar durante 30 a 35 minutos hasta que tome consistencia |
| Tiempo total de preparación | 40 min |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Recipiente pequeño  Licuadora  Colador |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | 5 gr de oreo  Una hojita de yerba buena |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Tiramisú |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 7 vasos de 7oz Human |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 200gr Queso crema  400gr Crema de leche  25ml Miel  175gr Azúcar  30gr Ron  35gr Cocoa  200ml café (remojar galletas para montaje de postré) |
| Procedimiento paso a paso | **Crema base**   * **Bowl 1:**   + Queso crema   + Miel   + Ron   + Batir hasta obtener textura cremosa uniforme. * **Bowl 2:**   + Crema de leche   + Azúcar   + Batir hasta lograr punto de textura. * **Integración:** * Unir ambas mezclas y batir suavemente hasta homogeneizar.   **Montaje**   * **Base:** galleta remojada en café (deditos de galleta). * **Capas:** * 1 capa de galleta remojada. * 1 capa de mezcla cremosa. * Repetir el proceso por **3 capas** en total. |
| Tiempo total de preparación | 20minutos aproximadamente |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | * **Ingrediente original vs versión adaptada:** * La receta tradicional de tiramisú se elabora con **queso mascarpone** (más costoso). * En esta versión se utiliza **queso crema** como sustituto, manteniendo textura y sabor similares, pero con menor costo operativo. * **Refrigeración y consistencia:**   + Para mejor textura y firmeza, se recomienda **refrigerar 1 día completo** antes del servicio.   + Si el postre se requiere el mismo día, debe estar **mínimo 2 horas en refrigeración**.   + Vida útil en refrigeración: **hasta 1 semana** (manteniendo cadena de frío). |
| Tipo de decoración | * **Montaje individual (vaso 7 oz tipo Human):**   + 10 g galleta remojada en café por capa.   + 15 g mezcla cremosa por capa.   + Total: 3 capas.   + Decoración: espolvorear **5 g de cocoa en polvo**.   + Peso neto aproximado por vaso: **75 g** . * **Montaje para evento (refractaria):**   + Se arma igualmente en **3 capas** (galleta + mezcla).   + Gramaje y proporción dependen del tamaño y altura del molde.   + Decoración uniforme con cocoa espolvoreada. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Torta de Zanahoria |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 650ml Aceite Gourmet  700gr Azúcar  12 und Huevo  800gr Harina de trigo  20gr Polvo de Hornear  50gr Canela en polvo  1145gr Zanahoria  7.5ml Esencia de Vainilla, Astek |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Mezcla inicial:**    * En un bowl, agregar azúcar, huevos, aceite y esencia de vainilla.    * Batir con batidora eléctrica hasta que el azúcar se disuelva completamente. 2. **Zanahoria:**    * Pelar y rallar la zanahoria (usar picatodo si es gran cantidad).    * Incorporar la zanahoria rallada a la mezcla batida. 3. **Secos:**    * En otro bowl, mezclar harina, canela en polvo y polvo de hornear.    * Tamizar esta mezcla mientras se agrega a la mezcla húmeda.    * Batir hasta integrar bien. 4. **Preparación de bandejas:**    * Precalentar el horno a **180 °C**.    * Engrasar cada bandeja con **15 g de margarina** y enharinar con **10 g de harina**.    * Extender bien para asegurar un desmolde correcto. 5. **Horneado:**  * Dividir la mezcla en dos bandejas (mitad en cada una). * Usar un miserable para extender la mezcla de forma pareja. * Hornear por **20 min aprox.** * Revisar con palillo o cuchillo: si sale húmedo, prolongar cocción **5 min más**.   **Rendimiento**   * La mezcla alcanza para **2 bandejas de horno estándar**. * Tiempo total de horneado: **20–25 min** según humedad interna. |
| Tiempo total de preparación | 1 hora y 10 minutos aproximadamente |
| Temperatura de cocción | 180°c 3 |
| Utensilios/equipos requeridos | Pela papas  Cuchillo  Rallador  Bowl  Bandeja de horno  Miserable |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 3155 gr Mezcla |
| Merma esperada (%) | * **Peso inicial zanahoria:** 1145 g * **Peso final zanahoria (utilizable):** 955 g * **Merma total:** **190 g** * **Porcentaje de merma:** **16.6 %** |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | * El tamizado de la harina con canela y polvo de hornear evita grumos y mejora la textura. * El uso de margarina + harina en bandejas garantiza un desmolde limpio. * Controlar la cocción con prueba de palillo es clave para evitar que la torta quede cruda en el centro. * **Versatilidad de la preparación:**   + La misma mezcla base se utiliza para diferentes presentaciones según el tipo de servicio. * **Formatos de uso:**   + **Mini torta 4×4 cm:** porciones pequeñas, ideales para coffee breaks o eventos tipo coctel.   + **Postre 6×6 cm:** porción estándar de mesa, adecuada para servicio emplatado o buffet.   + **Jars de torta de zanahoria:** montaje en frascos transparentes, resaltando capas y decoración, perfecto para servicio individual en eventos modernos o venta al detal. * **Vida útil estimada:**   + Puede durar hasta **15 días en refrigeración**. * **Recomendación operativa:**   + Para garantizar sabor y calidad óptimos, se recomienda **almacenarla máximo 8 días**.   + Pasado este tiempo, los sabores pueden cambiar y perder frescura. |
| Tipo de decoración |  |



**Proteinas**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Bondiola |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 10 porciones de 140 a 150 gr aproximadamente |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 600ml cerveza, Pilsen  50gr Pasta de ajo, preparación  50gr cebolla de huevo, Alexander Restrepo  Mostaza, Bary  50gr condimento de pollo, Preparación  10gr sal pimienta  2 kg cabeza de cerdo, Gam  20gr Sazón completa, Badia |
| Procedimiento paso a paso | 1. Preparación del adobo   * En un bowl, agregar cerveza, pasta de ajo, cebolla rallada, mostaza, condimento para pollo, sazón completa y sal/pimienta. * Revolver con globo hasta integrar. * Llevar la mezcla a licuadora y procesar hasta obtener una salsa homogénea. * Reservar el adobo para inyección y cobertura.   2. Inyección de la carne   * Colocar la bondiola en bandeja de horno. * Con inyector, introducir el adobo en la carne en múltiples puntos, hasta que la capacidad de absorción esté al máximo (cuando el líquido comience a salir). * Verter adobo restante sobre la superficie de la carne.   3. Cocción   * Precalentar horno a **160 °C** en función vapor + calor seco. * Cocinar la bondiola hasta alcanzar **temperatura interna de 68 °C**. * Tiempo estimado: **1 hora**, dependiendo del horno y tamaño del corte.   4. Reposo   * Retirar del horno y dejar reposar la carne durante **30 minutos** antes de cortar. * Este paso permite conservar los jugos internos al momento de porcionar. |
| Tiempo total de preparación | 1 hora aproximadamente |
| Temperatura de cocción | 160°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Bowl  Bandeja de horno  Tabla para picar  Cuchillo  Globo  Licuadora |
| Rendimiento (cantidad final útil) | Peso inicial 2 kg peso luego de hornear 1.6kg |
| Merma esperada (%) | 20% |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Cabeza de cerdo |
| Observaciones | La bondiola utilizada en esta preparación proviene del corte conocido como cabeza de cerdo, el cual presenta una morfología irregular que dificulta el porcionado uniforme. Esta variabilidad en tamaño y forma de los trozos genera diferencias en gramaje al momento de partir, por lo que durante el emplatado es necesario ajustar visualmente las porciones para garantizar que cada plato contenga entre 140 g y 150 g de bondiola. Se recomienda balancear los cortes más grandes con piezas más pequeñas para mantener la consistencia en el servicio. |
| Tipo de decoración | Tomar el plato de presentación.   * Servir **150 g de papa al romero frita** en el recipiente correspondiente (**caldero o rejilla**, según formato de servicio). * Añadir **15 g de mézclum fresco**. * Incorporar **20 g de tomate cherry**, cortado en mitades. * Agregar **10 g de puerro.** * Finalizar con **10 g de vinagreta**, aplicada en hilo fino para aportar brillo y acidez balanceada. * Disponer una porción de **bondiola entre 140 g y 150 g**, según gramaje del corte |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Cañón de cerdo |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 4120gr cañón, Gam  350ml vino blanco, Cavic  290gr panela en polvo, panela ac  400gr mostaza, bary  40gr condimento de pollo, preparación  200ml coca cola  10gr paprika, Badia |
| Procedimiento paso a paso | Procedimiento:   1. Mezclar el vino blanco, panela en polvo, mostaza y condimento. 2. Agregar Coca-Cola para obtener una mezcla fluida y homogénea. 3. Inyectar el **90 %** de la marinada en el cañón de cerdo. 4. Untar el **10 % restante** sobre la superficie externa de la carne.   Cocción   1. Colocar el cañón en una bandeja de horno. 2. Inyectar y untar la marinada según lo indicado. 3. Llevar al horno en función **vapor + calor** a **180 °C**. 4. Cocinar hasta alcanzar una temperatura interna de **65 °C**. *Este proceso toma aproximadamente* ***1 hora****.*   Reposo y porcionado   1. Retirar el cañón del horno y dejar reposar **30 minutos** para estabilizar jugos. 2. Cortar en medallones de **80–85 g** cada uno. |
| Tiempo total de preparación | 2horas |
| Temperatura de cocción | 180°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Bandeja de horno  Cuchillo  Tabla de picar  Bowl  Inyectadora de marinado |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 36 medallones |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Cañón de cerdo en tira |
| Observaciones | El cañón de cerdo se utiliza principalmente como proteína base en el menú del staff. Sin embargo, también se emplea en la elaboración de diversos platos del menú general, |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Carne para hamburguesa |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 16 carnes de 150gr |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 2000 gr carne de res molida cordón de solomito, carnes fp.  200gr Miga de pan  100gr Mostaza, Bary  40gr Pasta de ajo, preparación  20gr Sal  4gr Pimienta, Badia |
| Procedimiento paso a paso | **Preparación de la mezcla**   1. En un bowl amplio, agregar la carne molida junto con los demás ingredientes 2. Mezclar manualmente o con batidora industrial 3. hasta lograr una incorporación homogénea sin sobre trabajar la carne.   **Formado de hamburguesas**   1. Porcionar la mezcla en bolas de 150 g cada una. 2. Colocar cada bola en una formadora de hamburguesas y prensar para obtener discos uniformes.   **Cocción**   * 1. Precalentar una parrilla a fuego medio.   2. Colocar las hamburguesas y asar por ambos lados durante aproximadamente 5 minutos, hasta dorado superficial.   3. Transferir al horno precalentado a 150 °C y hornear por 5 minutos adicionales para asegurar cocción interna.   4. Retirar y reservar para el armado de hamburguesas.   **Conservación**   * + 1. Si las hamburguesas no se van a utilizar de inmediato:     2. Empacar individualmente o en grupos según formato de servicio.     3. Sellar al vacío y congelar para uso posterior. |
| Tiempo total de preparación | 30 min |
| Temperatura de cocción | Fuego medio  Horno 150°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Bowl grande  Formadora de hamburguesa  Parrilla  Refractaria  Espátula |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 16 carnes de hamburguesa |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Cordón solomito de res molido |
| Observaciones | Para integrar la carne con todos los ingredientes se puede hacer de dos maneras manual o si es para cantidades muy grandes usar la batidora, estar carne siempre se debe manipular usando guantes para que no se ponga negra. |
| Tipo de decoración | Se usa en la preparación de varios tipos de hamburguesas. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Cordón Blue |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 und |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 20gr Jamón  15gr Queso Mozarela  30gr pasta de ajo  80gr sazonatodo  3lt Agua  180gr Filete de pechuga  500gr Harina de trigo  500gr Panko  500ml Agua para tempura |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Marinado:**    * Tomar el filete de pechuga y marinar con pasta de ajo y sazonatodo. 2. **Relleno y armado:**    * Extender el filete marinado.    * Colocar una lámina de jamón y una de queso.    * Enrollar formando un rollito.    * Envolver con papel chicle (film plástico). 3. **Precocción:**    * Calentar agua en olla (fuego alto, aprox. 5 min).    * Introducir el rollito envuelto y cocinar por **15 min**.    * Retirar y dejar enfriar **10 min**.    * Quitar el papel chicle. 4. **Empanizado:**    * Pasar el rollito por harina.    * Mezclar la harina sobrante con agua para formar tempura ligera.    * Pasar el rollito por la tempura.    * Cubrir con panko. 5. **Fritura:**  * Calentar aceite en sartén a fuego medio. * Freír el Cordón blue empanizado por **10 min aprox.**, hasta que esté cocido y crocante. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 cordón blue |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Filete de pechuga |
| Observaciones | **Presentación según solicitud del cliente:**   * + El rollo puede servirse **entero** (pieza completa).   + Alternativamente, puede cortarse en **medallones** para una presentación más elegante o práctica en eventos. |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Costillas de cerdo en BBQ |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 180gr porción |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 3175gr costilla de cerdo, Gam  4lt Agua  400gr cebolla de huevo blanca, alexander restrepo  30gr cabezas de ajo  30gr sal, refisal  30gr paprika, Badia  200gr Final hiervas, preparación (mezcla de perejil, orégano, laurel, romero marca el cauzal y romero en polvo)  60gr panela en polvo  60gr pasta de ajo, preparación  60gr pasta de cebolla (cebolla pasada por un rayador)  250ml mostaza, Bary  Salsa BBQ  20gr sazonatodo, Badia  20gr sal pimienta, preparación |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Cocción en olla a presión:**    * En una olla a presión, incorporar agua suficiente para cubrir las costillas.    * Agregar costillas de cerdo, cebolla cortada en cuartos, cabezas de ajo enteras, sal, paprika, panela en polvo y mezcla de finas hierbas.    * Cocinar a fuego medio-alto durante aproximadamente 30 minutos en total, de los cuales **15 minutos corresponden al tiempo desde que toma presión**. 2. **Escurrido y prehorneado:**    * Retirar del fuego, liberar presión y escurrir las costillas.    * Transferir las costillas a una bandeja gastronómica para horno. 3. **Adobo:**    * Agregar pasta de ajo, pasta de cebolla, salsa BBQ, mostaza, sazonatodo, sal y pimienta.    * Mezclar cuidadosamente hasta que todas las piezas estén completamente cubiertas por el adobo. 4. **Horneado:**   Llevar al horno precalentado a 180 °C durante 20 minutos, permitiendo que el adobo caramelice y las costillas tomen color. |
| Tiempo total de preparación | 1 hora |
| Temperatura de cocción | Fuego medio alto  180°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Bandeja horno  Olla presión  Cuchillo  Tabla de picar |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Costilla de cerdo en trozos |
| Observaciones | La porción estándar por plato corresponde a **180 g de costilla**, lo cual equivale a **dos trozos** por persona. |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Pollo adobado |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 29 |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 290 gr Adobo de proteína  5220 gr pollo, Gran Cañón.  215gr parmesano, Alpina |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Preparar el pollo**    * Retira el pollo de la nevera y quítale el empaque.    * Porciona el pollo en piezas de aproximadamente 180 g cada una. 2. **Adobar**    * A cada porción de pollo, añade 10 g del adobo previamente preparado.    * Masajea ligeramente para que el condimento se adhiera bien a la superficie. 3. **Hornear**  * Coloca las porciones en una lata o bandeja apta para horno. * Activa la función sonda del horno y ajusta la temperatura a 180 °C. * Cocina hasta que el pollo alcance el punto de cocción deseado (la sonda te indicará cuando esté listo internamente). |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Tabla para picar  Cuchillo  Bandeja de horno |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Pollo apanado |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 540gr pollo, Gam  7.5ml aceite de ajonjolí  7.5gr sal, Refisal  100gr harina, la receta proveedor  250ml agua  150gr panko |
| Procedimiento paso a paso | **Procedimiento**   1. **Marinado**    * En un bowl, colocar el filete de pechuga de pollo.    * Agregar aceite de ajonjolí, zumo de limón y sal.    * Mezclar bien y dejar marinar en refrigeración por al menos 30 minutos. 2. **Primer empanado (harina seca)**    * En un bowl, agregar 50 g de harina de trigo.    * Incorporar el filete marinado y moverlo hasta que quede completamente cubierto de harina. 3. **Tempura**    * En otro bowl, preparar la mezcla de tempura con la harina restante y agua fría, hasta obtener una textura ligeramente espesa y homogénea.    * Pasar el filete harinado por la mezcla de tempura, asegurando cobertura total. 4. **Empanado final (panko)**    * En un bowl aparte, colocar el panko.    * Transferir el filete cubierto de tempura al panko, presionando suavemente para que se adhiera bien por todos los lados. 5. **Reposo**    * Reservar el filete apanado en refrigeración por hasta 1 día, cubierto o en recipiente hermético. 6. **Fritura**  * Calentar aceite a 170–180 °C. * Freír el filete apanado hasta que esté dorado y crujiente, aproximadamente 3–5 minutos por lado dependiendo del grosor. * Escurrir sobre papel absorbente. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Filete de pechuga |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

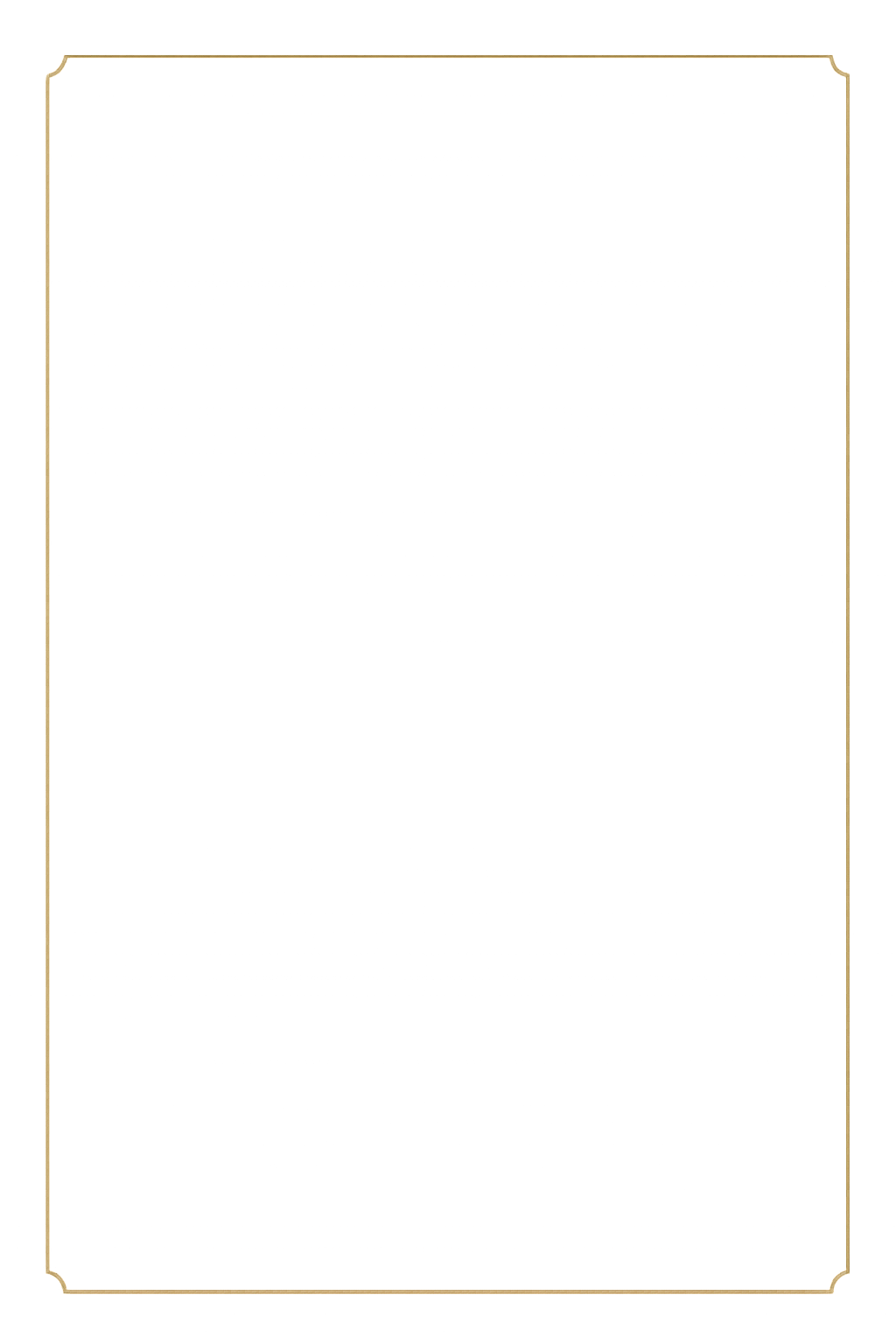
|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Portobello relleno |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 3 |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 150 gr Pimentón rojo, Alexander Restrepo  55gr Cebolla de huevo, Alexander Restrepo  195gr Portobello, setas de cuiva.  40ml aceite, Duma  40 gr Almendras (previamente doradas), Frutos del Nogal.  100gr Queso crema, Colanta  60gr Parmesano para la mezcla, Alpina  30 gr Parmesano para gratinar, Alpina |
| Procedimiento paso a paso | Preparación paso a paso   1. **Preparar los portobellos**    * Retira el relleno (parte interna) de los portobellos y reserva las “copas” (parte externa).    * Corta el relleno retirado en brunoise (cubos pequeños). 2. **Picar los vegetales**    * Pica la cebolla de huevo y el pimentón también en brunoise. 3. **Saltear la mezcla**    * En una sartén mediana (tipo ruso), agrega la cebolla, el relleno de portobello y el pimentón picado.    * Añade aceite.    * Cocina a fuego alto durante 10 minutos, revolviendo constantemente para evitar que se queme. 4. **Enfriar la preparación**    * Retira del fuego y lleva la mezcla al refrigerador durante 15 minutos para que se enfríe. 5. **Agregar ingredientes finales**    * Una vez fría, incorpora las almendras picadas y mezcla bien.    * Añade el queso crema y los 60 g de queso parmesano. Mezcla hasta integrar completamente. 6. **Rellenar los portobellos**    * Toma cada copa de portobello y rellénala con aproximadamente 140 g de la mezcla.    * Coloca encima 2 tomates Cherry partidos por la mitad.    * Espolvorea 10 g de queso parmesano sobre cada portobello. 7. **Hornear**  * Precalienta el horno a 230 °C durante 3 a 5 minutos. * Lleva los portobellos rellenos al horno y hornea durante 5 minutos, hasta que el queso se gratine ligeramente. |
| Tiempo total de preparación | 50min |
| Temperatura de cocción | 230°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Sartén mediano (tipo ruso)  Cuchara  Tabla para picar  Cuchillo  Horno |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 420 gr de relleno |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | 2 tomates Cherry por portobello partidos a la mitad  Parmesano gratinado |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Posta cartagenera de 200gr |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 12 |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 2400 gr posta, carnes FP  3lt agua  30gr Sal, refisal  60gr caldo de costilla, Knorr  **Para la salsa**  200gr Panela en polvo, panelas AC  20gr Caldo de costilla, Knorr  30ml dulce quemado, A´voelkl  5gr sal  65gr Fécula de Maíz, Famez S.A  280ml Agua |
| Procedimiento paso a paso | **Proceso:**   1. Porcionar la posta en trozos de aproximadamente 200 g cada uno. 2. En una olla pitadora, agregar la posta porcionada junto con agua, sal y caldo de costilla. 3. Cocinar a fuego alto durante aproximadamente 1 hora. 4. Retirar la carne y reservar en un bowl. 5. Si durante la cocción el agua se ha reducido considerablemente, agregar aproximadamente 500 ml, solo si es necesario. 6. Llevar el caldo de cocción a un sartén tipo ruso y colocar a fuego medio. 7. Agregar panela en polvo y dulce quemado. 8. Revolver la mezcla. 9. Incorporar caldo de costilla y sal. 10. Utilizar un globo para revolver constantemente hasta que la mezcla se integre de forma homogénea. 11. Mantener la salsa a fuego medio-bajo y revolver constantemente. 12. En un recipiente tipo deli, mezclar fécula de maíz con agua hasta obtener una mezcla homogénea. 13. Agregar la mezcla de fécula en forma de hilo sobre la salsa, sin dejar de revolver. 14. Continuar la cocción hasta que la salsa espese. 15. Apagar el fuego. 16. Incorporar la carne previamente reservada a la salsa. 17. Reservar hasta el momento de servir. |
| Tiempo total de preparación | 1 hora y 30 minutos |
| Temperatura de cocción | Fuego alto , fuego medio-bajo |
| Utensilios/equipos requeridos | Olla presión  Bowl  Pinzas  Sartén ruso mediano  Globo |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Posta de Res |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Salmon en salsa de camarón |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 20 salmones |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 3kg Salmon, Pesscatta  400ml Leche de coco, Roland  210gr Cebolla de huevo Blanca, Alexander Restrepo  260gr Pimentón Rojo, Alexander Restrepo  20gr Perejil Fresco  100gr Camarones  10ml Aceite, Gourmet  2.5gr Curry  325ml Crema de leche, Alpina  7.5gr salpimienta  10gr Jondachi  10gr Ajinomoto  20gr Fecula de maíz, Famez S.A  10ml Agua |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Vegetales:**    * Despulpar el pimentón, cortar en julianas y luego en brunoise.    * Picar la cebolla en brunoise.    * Picar finamente el perejil. 2. **Fécula:**    * Mezclar 20 g de fécula de maíz con 10 ml de agua en un recipiente hasta disolver completamente. 3. **Camarones:**  * Picar los camarones en cuadritos pequeños.   Preparación de la salsa   1. En un ruso a fuego alto, agregar el aceite y sofreír el pimentón (100 g) y la cebolla (85 g). 2. Añadir curry y cocinar por aproximadamente 2 minutos, revolviendo constantemente. 3. Agregar el perejil picado, incorporar la leche de coco y bajar el fuego. Cocinar por 1 minuto. 4. Añadir crema de leche, jondachi y ajinomoto. Revolver para integrar. 5. Incorporar la mezcla de fécula en hilo, revolviendo constantemente hasta espesar. 6. Agregar los camarones picados a la salsa espesa. Cocinar entre 5 a 10 minutos hasta que tomen color rojizo.   Cocción del salmón   1. Tomar 150 g de salmón, sazonar con 3 g de salpimienta. 2. Llevar al grill y parrillar por todos sus lados para sellarlo. |
| Tiempo total de preparación | 30 minutos |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Tabla de picar  Ruso  Bowl pequeño  Grill  Pinzas |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1kg salsa |
| Merma esperada (%) | Pimentón 260gr entero, despulpado 150gr, 42,3%  Cebolla de huevo entera 210gr, con la merma 190 gr, 9,5% |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Camarones |
| Observaciones | Para esta preparación, lo ideal es utilizar **camarones frescos (no congelados)**. El uso de camarones congelados implica un tiempo adicional de descongelación previa, lo que retrasa el flujo de producción. En cambio, si los camarones llegan frescos, pueden ser picados e incorporados directamente a la salsa una vez espesa, lo que **optimiza el tiempo de elaboración y mejora la eficiencia operativa**.  Al momento de picar el pimentón y la cebolla, la cantidad generada suele ser mayor a la requerida en la receta. Por lo tanto, se debe tomar únicamente la porción necesaria según el gramaje indicado, y el excedente debe guardarse en recipiente limpio y rotulado para su uso en otra preparación. Esto permite optimizar el rendimiento de insumos y mantener control sobre las mermas. |
| Tipo de decoración | Para el servicio, se toma la porción de salmón parrillado y se coloca en el plato de presentación. Se baña con **50 g de salsa de camarones**, procurando cubrir parcialmente el lomo para resaltar el color del salmón.  La **guarnición varía** según lo definido por el área comercial en la venta del plato (puede incluir vegetales, puré, arroz, etc.).  Se recomienda finalizar con **decoración de brotes frescos espolvoreados** sobre el salmón o el borde del plato, según estilo de presentación. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Solomito porción 120gr |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor |  |
| Procedimiento paso a paso | **Control de rendimiento – Solomito de res para cocción final en samovar**  **Objetivo**  Verificar el rendimiento real de porciones de solomito de res ofrecidas al cliente (objetivo: 120 g por porción), considerando mermas por manipulación, cocción parcial y corte, teniendo en cuenta que la cocción se finaliza en servicio mediante samovar para evitar sobrecocción.  **Datos del proceso**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Etapa del proceso** | **Peso Registrado** | **Merma Acumulada** | **Observaciones** | | Carne cruda en tiras | 4320 gr |  | Corte entero sin manipulación | | Post sellado inicial en parrilla | 4260gr | -60gr (-1,39%) | Sellado superficial a fuego medio-alto | | Post corte en troncos | 3976gr | -284gr (-6,57%) | Corte en porciones antes de segunda cocción | | Post segundo sellado (troncos individuales) | 3915gr | -361gr (-8,35%) | Sellado parcial por porción, sin cocción total. | | Carne utilizada para servicio | 3800gr | -520gr (-12,04%) | Equivalente a 35 porciones | | Remate no usado (3 troncos) | 115gr |  | No incluido en servicio | |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción | Fuego medio -alto |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) | **Rendimiento por porción**   * Total, carne usada: 3800 g * Porciones servidas: 35 * Promedio porción servida: 108.57 g * Rango observado: entre 90 g y 110 g por porción |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Solomito de Res en troncos |
| Observaciones | **Consideraciones operativas**   * La cocción en cocina fue parcial, con intención de finalizar en samovar durante el servicio. * Este método permite mantener jugosidad y evitar sobrecocción en espera. * Las variaciones de peso por porción se deben a diferencias en corte y manipulación, no a cocción completa.   **Ajuste sugerido**   * Para garantizar una porción final de 120 g cocida en servicio, se recomienda porcionar 135–140 g crudos por unidad, considerando merma por manipulación y cocción parcial. * Se sugiere estandarizar el corte en crudo y definir gramaje objetivo por porción antes del segundo sellado. |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Tocino caramelizado |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | Para 171 waldorf 30 gr porción |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 5,2 kg de tocino, Gam  200gr sal  300gr miel  600ml salsa BBQ, Bary |
| Procedimiento paso a paso | **Procedimiento**   1. **Cocción inicial al vapor**    * Colocar el tocino en una refractaria apta para horno.    * Llevar a vapor durante 10 minutos para ablandar y liberar parte de la grasa. 2. **Cocción combinada (calor + vapor)**    * Pasado el tiempo, ajustar el horno a 240 °C con función de calor y vapor.    * Cocinar el tocino por un lado durante 15 minutos.    * Voltear cuidadosamente y cocinar por otros 15 minutos para dorar ambos lados. 3. **Enfriamiento y corte**    * Retirar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente durante 15 minutos.    * Una vez frío, cortar el tocino en trozos pequeños y regulares. 4. **Glaseado**    * En un samovar pequeño, agregar el tocino picado, la miel y la salsa BBQ.    * Mezclar bien para cubrir todos los trozos de manera uniforme. 5. **Conservación**  * Reservar en refrigeración en recipiente hermético. |
| Tiempo total de preparación | 1 hora |
| Temperatura de cocción | 240°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Tabla de picar  Refractaria de horno  Samovar pequeño |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Tocino en tiras |
| Observaciones | En refrigeración puede durar máximo 15 días, si se conserva empacado al vacío puede durar 1 mes. |
| Tipo de decoración | Se utiliza 30gr de tocino caramelizado por porción. |



**Refrigerios**



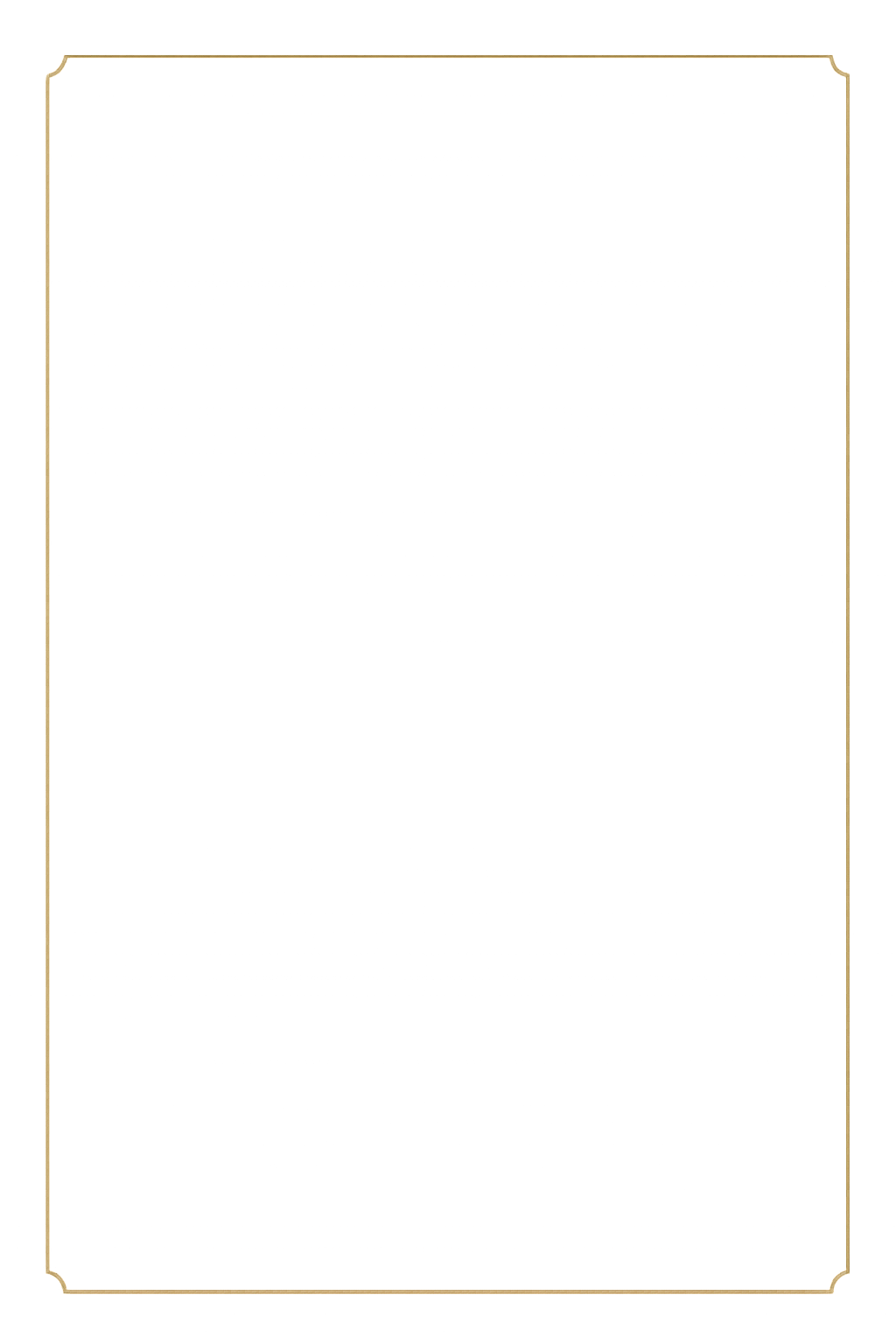
|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Calderitos de huevos italianos |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 20gr sal, Refisal  46 huevos  300gr tomate chonto, Alexander Restrepo  25 und tocineta, Rica  400gr queso Mozzarella, Colanta  200gr parmesano, alpina  30gr albahaca, Alexander Restrepo  500ml crema de leche, alpina  125 gr margarina, la buena |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Mise en place:**    * Picar el tomate chonto en brunoise.    * Cortar la albahaca en chiffonade.    * Rallar el queso mozzarella. 2. **Mezcla base:**    * Quebrar los huevos en un bowl.    * Agregar la crema de leche, queso mozzarella rallado, albahaca y el tomate picado.    * Batir hasta integrar completamente. Reservar. 3. **Cocción del huevo:**    * En un caldero mediano, agregar la margarina y llevar a fuego medio.    * Verter la mezcla de huevo y agregar sal.    * Cocinar hasta obtener término medio, removiendo suavemente. Retirar del fuego. 4. **Preparación de la tocineta:**    * Colocar la tocineta en una refractaria de horno.    * Llevar al horno precalentado a 180 °C por 10 minutos.    * Retirar, picar en cuadritos y reservar. 5. **Montaje en calderito:**    * Servir la mezcla de huevo en calderitos individuales.    * Agregar queso parmesano rallado y tocineta picada como topping. 6. **Gratinado:**  * Si el calderito sale directamente de cocina, llevar al horno para gratinar el parmesano. * Si es en servicio directo, usar flameador para gratinar en mesa o pase. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Crepes de 90gr de Jamón de pavo |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: x Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 36 |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | **Para la masa**   * 625 gr Harina de Trigo, proveedor La Receta. * 10 huevos AA, Local de aquí. * 1250 ml Leche, proveedor Local de aquí * 250gr Aceite, Gourmet * 25 gr Azúcar, Incauca * Sal, Refisal * 8 gr Finas Hiervas, El cauzal.   **Para a Salsa**   * 530 gr Queso Crema, Colanta * 50gr Miel, Syrup sabor a Maple   **Relleno**   * 36 tajadas de queso mozzarella de 15 gr aproximadamente, Colanta * 3 paquetes y medio de Jamón de Pavo, 2 tajas por crepes 30 gr aproximadamente, White Holland.   **Decoración**   * 180gr Pesto * 540gr Tomate Cherry, Alexander Restrepo |
| Procedimiento paso a paso | **Preparación de la masa:**   1. En un bowl grande coloca todos los ingredientes. Tamiza la harina antes de añadirla. 2. Con una batidora eléctrica, mezcla hasta obtener una preparación completamente homogénea.   **Cocción de las crepes:**   1. Calienta una sartén a fuego bajo y unta una fina capa de aceite para evitar que se peguen las crepes. 2. Con un cucharón, toma aproximadamente 90 g de la mezcla y viértela en la sartén. 3. Inclina y gira la sartén para que la masa se distribuya de manera uniforme. 4. Cocina a fuego bajo durante unos 30 segundos por cada lado. 5. Con ayuda de una espátula (miserable), voltea la crepe para dorarla por ambos lados.   **Preparación del relleno:**   1. En un recipiente aparte, coloca el queso crema y la miel. 2. Mezcla con un batidor manual hasta obtener una crema suave y homogénea. Reserva.   **Armado de las crepes:**   1. Toma una crepe y úntala con la mezcla de queso crema y miel. 2. Añade queso mozzarella y jamón en el centro. 3. Dobla la crepe a la mitad y luego nuevamente a la mitad, formando un triángulo. 4. Decora con pesto y tomates Cherry . |
| Tiempo total de preparación | 40 min |
| Temperatura de cocción | Fuego bajo |
| Utensilios/equipos requeridos | Espátula (Miserable)  sartén  Cucharon  Bowl  Batidora manual  Batidora eléctrica |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | 5 gr de pesto por crepes  15 gr de Tomate Cherry por Crepes |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Crepes de pollo y espárragos |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 400 gr pimentón rojo, Alexander Restrepo  1,200 kg champiñones, Alexander Restrepo  500gr cebolla cabezona, Alexander Restrepo  5 kg pollo, Gam  3.2 lt crema de leche, Alpina  Estragón  Sal, Refisal  Pimienta Badia  Fécula de maíz, Famez S.A  1,200kg espárragos, Alexander Restrepo |
| Procedimiento paso a paso | 1.Cortar el pollo en cubos medianos y reservar.  2.Cortar la cebolla cabezona y el pimentón en brunoise (cubos pequeños).  3.Retirar la parte no comestible de los espárragos y cortarlos en bastones.  4.Cortar los champiñones en láminas.  5.En una sartén con aceite, sellar el pollo, salpimentar y reservar.  6.En la misma sartén, saltear la cebolla y el pimentón.  7.Agregar la crema de leche y sazonar con estragón.  8.Disolver fécula de maíz en un poco de agua y añadir a la mezcla cuando comience a hervir, para espesar hasta el punto deseado.  9.Finalmente, incorporar los espárragos y los champiñones |
| Tiempo total de preparación | 1 hora aproximadamente |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Wolk , tabla, cuchillo, globo, cuchara de servicio |
| Rendimiento (cantidad final útil) | Pimento rojo merma 70gr  Cebolla cabezona merma 50gr  Espárragos merma 460gr  Peso total luego de cocción 6,120 kg |
| Merma esperada (%) | 43.95% |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Sándwich de pandebono |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 1 |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 80 gr Masa para pandebono  30gr Jamón de pavo (son 2 tajadas cada una de 15gr), white holland  15gr Queso Mozarela (una tajada), Colanta  15gr Dip de arándanos, Preparado  1 hoja de Cogollo, Alexander Restrepo |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Formado del pandebono**   * Tomar una porción de masa de pandebono. * Formar una bola utilizando ambas manos. * Aplanar la bola con ambas palmas, hasta obtener un **círculo plano.**   2. **Cocción**   * Precalentar el horno a **200 °C**. * Colocar el disco de masa en bandeja de horno. * Hornear durante **10 minutos**. * Retirar del horno y dejar reposar brevemente.   3. **Montaje del sándwich**   * Abrir el pandebono por la mitad, en corte horizontal. * Sobre la base, agregar en orden:   + Una capa de **dip de arándanos**   + Una **hoja de cogollo** lavada   + El **queso** tajado   + El **jamón de pavo** en tajada |
| Tiempo total de preparación | 15 min |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Bandeja para horno  Cuchillo  Cuchara |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1 pandebono |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Sándwich de Rosbif |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: x Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 11 sándwich |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 110gr Lechuga, Alexander Restrepo  500gr Tomate chonto, Alexander Restrepo  100gr Bloque parmesano  11 und Pan de trigo, La Cayé  330gr Miel Mostaza  330gr Cebolla Caramelizada, Preparación  3paquetes (paquete por 10 und) Tocineta,  2 paquetes Rosbif, La Rambla |
| Procedimiento paso a paso | Sanitización vegetal   1. Deshojar la lechuga. 2. Lavar en solución de ácido peracético (relación 1 L agua: 2 ml ácido peracético). 3. Escurrir y reservar.   Mise en place   1. Cortar el tomate en rodajas de grosor uniforme. 2. Separar las hojas de lechuga ya sanitizadas. 3. Tener la cebolla caramelizada lista y fría.   Cocción de tocineta   1. Disponer las unidades de tocineta en bandeja. 2. Hornear a 180 °C por 10 minutos aproximadamente.   Armado   1. Abrir el pan a la mitad longitudinalmente. 2. Sobre la capa inferior, colocar en orden: 3. 30 g miel mostaza 4. 10 g lechuga 5. 40 g tomate en rodajas 6. 30 g cebolla caramelizada 7. 10gr tajadas queso parmesano 8. 80 g rosbif 9. 2 unidades de tocineta horneada 10. Cubrir con la tapa superior del pan. |
| Tiempo total de preparación | 30 minutos |
| Temperatura de cocción | 180°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Bowl  Bandeja horno |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) | Rosbif |
| Observaciones | Esta preparación se utiliza como desayuno o refrigerio. Puede servirse directamente en sitio o salir empacada en formato individual.  El rosbif utilizado en esta preparación es de la marca **La Rambla**. Se trata de un corte tierno y magro, previamente marinado en pimienta y mostaza. Se presenta listo para consumo, generalmente frío y en lonchas. No requiere ningún tipo de cocción ni preparación adicional: basta con tomar la porción correspondiente y llevarla directamente al armado del sándwich. |
| Tipo de decoración | * **Servicio directo:** Se presenta en plato, acompañado de fruta fresca o pincho de fruta. Se decora con brotes espolvoreados sobre el sándwich para realzar el montaje. * **Formato empacado:** El sándwich se envuelve en papel parafinado café y se dispone dentro de una caja con base de papel parafinado. Se acompaña de un pincho de fruta y una botella de vidrio de 250 ml con jugo natural. |



**Salsas y**

**Acompañantes**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Aderezo cesar |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 86 |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 500gr Aceite de Oliva, Orujo  100 gr Mostaza, Bary  170gr Miso, Marukome  2 huevos AA, proveedor Local de Aquí  70gr Queso parmesano, Alpina  150gr zumo de limón, fruit juice  15 gr sal pimienta, Badia  150ml Agua |
| Procedimiento paso a paso | Preparación paso a paso   1. **Licuar los huevos**    * Coloca los dos huevos en la licuadora y comienza a licuar a velocidad media. 2. **Preparar las mezclas**    * En un recipiente tipo deli, mezcla el aceite de oliva, el miso y la mostaza.    * En otro recipiente, combina el zumo de limón, el queso parmesano, la sal y la pimienta. 3. **Emulsionar el aderezo**    * Mientras los huevos se están licuando, comienza a incorporar la mezcla de aceite, miso y mostaza en forma de hilo fino.    * Añade solo la mitad de esta mezcla, permitiendo que la emulsión se espese poco a poco. 4. **Agregar los ingredientes ácidos**    * Una vez que la mezcla haya espesado, incorpora la mezcla de zumo de limón, parmesano, sal y pimienta.    * Añade los 150 ml de agua para suavizar la textura y facilitar que el aderezo “suelte” (se vuelva más fluido). 5. **Finalizar la emulsión**    * Cuando la mezcla esté homogénea y haya soltado, incorpora el resto de la mezcla de aceite, miso y mostaza.    * Licúa hasta obtener una textura cremosa y espesa nuevamente. 6. **Reservar**  * Transfiere el aderezo a un recipiente tipo deli con tapa y conserva en refrigeración hasta el momento de usar. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción | 10 min |
| Utensilios/equipos requeridos | Licuadora  Recipientes deli  Miserable (espátula) |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1.3 Lt |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | 15 gr de aderezo por plato aproximadamente |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Aderezo Waldorf |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 100gr mostaza, Bary  1lt yogurt  200gr miel  10gr sal pimienta  100ml aceite de oliva, orujo |
| Procedimiento paso a paso | **Procedimiento**   1. **Mezcla base**    * En un bowl amplio, agregar todos los ingredientes: mostaza, yogurt griego, miel, sal, pimienta y aceite de oliva. 2. **Emulsión**    * Con ayuda de un globo, batir vigorosamente hasta obtener una mezcla homogénea y ligeramente espesa. 3. **Conservación**  * Reservar en refrigeración en recipiente hermético hasta su uso. |
| Tiempo total de preparación | 10 min |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Bowl  Globo  Deli |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1300ml |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | En este caso el aderezo fue utilizado para una porción de ensalada waldorf de 90 gr, por lo que se agregó 40gr de aderezo por porción.  También la usan en la ensalada Waldorf cuando la usan como entrada que es más cantidad. |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Adobo para proteína |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 250gr Paprika, Badia  250gr Sazón Completa, Badia  100gr Sal -Pimienta Badia |
| Procedimiento paso a paso | **Preparación**   1. En un bowl o recipiente hondo, agrega la paprika, la sazón completa, la sal y la pimienta. 2. Mezcla bien todos los ingredientes hasta que estén completamente integrados. 3. Transfiere el adobo a un tarro limpio y seco con tapa hermética. 4. Reserva |
| Tiempo total de preparación | 5min |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Bowl o recipiente hondo  Cuchara |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Almíbar de frutos amarillos |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | Soda saborizada 50ml |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 2kg pulpa de maracuyá, fruit juice  2 kg Azúcar, Incauca  300ml Agua |
| Procedimiento paso a paso | **Procedimiento**   1. En una olla, agregar la pulpa de maracuyá, el azúcar y el agua. 2. Llevar a fuego medio y calentar, removiendo ocasionalmente, hasta que la pulpa esté completamente disuelta y los ingredientes se integren en una mezcla homogénea. 3. Una vez alcanzada la integración total al transcurrir aproximadamente 25 min, retirar del fuego. 4. Dejar enfriar a temperatura ambiente. 5. Transferir a recipiente limpio y almacenar en refrigeración hasta su uso. |
| Tiempo total de preparación | Aproximadamente 30 min. |
| Temperatura de cocción | Fuego medio |
| Utensilios/equipos requeridos | Olla  Cuchara de servicio |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 3470ml |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Almíbar de Frutos Rojos |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 4kg Pulpa de Frutos Rojos, fruit juice  4kg Azúcar, Incauca  600ml Agua |
| Procedimiento paso a paso | **Procedimiento**   1. En una olla, agregar la pulpa de frutos rojos, el azúcar y el agua. 2. Llevar a fuego medio y calentar, removiendo ocasionalmente, hasta que la pulpa esté completamente disuelta y los ingredientes se integren en una mezcla homogénea. 3. Una vez alcanzada la integración total al transcurrir aproximadamente 25 min, retirar del fuego. 4. Dejar enfriar a temperatura ambiente. 5. Transferir a recipiente limpio y almacenar en refrigeración hasta su uso. |
| Tiempo total de preparación | Aproximadamente 30min |
| Temperatura de cocción | Fuego medio |
| Utensilios/equipos requeridos | Olla  Cuchara de servicio  Recipiente |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 8370 gr |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Una vez finalizada la preparación, dejar enfriar completamente a temperatura ambiente. Luego, transferir a un recipiente adecuado y llevar a refrigeración. Este almíbar puede conservarse refrigerado hasta por **un mes y medio**, manteniendo sabor, color y textura estables. |
| Tipo de decoración | Cocteles  Sodas saborizadas 50 ml |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Cebolla caramelizada |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 700gr cebolla, alexander Restrepo  60gr margarina, la buena  300ml vinagre balsámico  100gr azúcar morena, Incauca |
| Procedimiento paso a paso | **Procedimiento**   1. **Preparación inicial**    * Picar la cebolla de huevo en julianas finas. 2. **Sofrito**    * En un ruso mediano, agregar la cebolla en julianas junto con la margarina.    * Cocinar a fuego medio durante aproximadamente 3 minutos, revolviendo ocasionalmente. 3. **Reducción**    * Agregar el vinagre balsámico y el vino tinto.    * Bajar el fuego y dejar reducir durante aproximadamente 15 minutos, hasta que la mezcla espese y los líquidos se evaporen parcialmente. 4. **Enfriamiento y conservación**  * Retirar del fuego y dejar enfriar completamente a temperatura ambiente. * Reservar en refrigeración en recipiente hermético. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción | Fuego medio |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Tabla picar  Ruso  Cuchara de servicio |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 795gr |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | Sandwich de roast beef 10 gr porción. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Dip de arándanos |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 4 kg Queso crema, Colanta  2lt vino tinto, cavic  600gr arándanos deshidratados, frutos del nogal  1200gr azúcar, Incauca |
| Procedimiento paso a paso | Procedimiento técnico   1. **Preparación base**    * Pesar la cantidad requerida de **queso crema**.    * Colocar en un recipiente amplio (coca grande) y **reservar sin mezclar** hasta finalizar la cocción de la reducción.    **Preparación de fruta**   * + Picar los **arándanos frescos** en trozos pequeños y uniformes para facilitar su cocción y liberación de sabor.  1. **Reducción de arándanos**    * En una olla, agregar **arándanos**, **vino** y **azúcar**.    * Cocinar a **fuego medio**, revolviendo constantemente para evitar que se pegue.    * Continuar la cocción hasta obtener una **consistencia espesa**, aproximadamente **40 minutos**.    * Reducir a **fuego bajo** y continuar cocinando por **15 minutos adicionales**, revolviendo para evitar quemado o cristalización.   **Integración final**   1. Retirar la reducción del fuego. 2. Incorporar directamente al queso crema reservado. 3. Mezclar con espátula o batidor hasta lograr una **integración homogénea**.   **Reposo y conservación**   1. Llevar la mezcla final a **refrigeración** para estabilizar textura y sabor antes del servicio. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción | Fuego medio |
| Utensilios/equipos requeridos | Olla  Cuchara de servicio  Cuchillo  Tabla |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Luego de realizar la mezcla final, el dip debe ser **refrigerado por al menos 1 día** antes de su uso, con el fin de que adquiera la **textura requerida** para servicio. En condiciones de refrigeración controlada, el producto puede conservarse **hasta por 1 mes**; sin embargo, **pasado este tiempo su sabor comienza a modificarse**.  **Usos por formato de servicio**   * Entrada para compartir: **250 g** * Tostadita francesa: **20 g** * Medialuna: **30 g** * Salsera individual de 1.5 |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Dip de Pimentón |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 480gr pimentón, Alexander Restrepo  300gr Azúcar, Incauca  700gr Queso Crema, Colanta |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Caramelizado de pimentón:**    * En un caldero, agregar el pimentón picado en brunoise y el azúcar.    * Cocinar a fuego medio durante 10–15 minutos, removiendo ocasionalmente, hasta obtener una textura espesa y brillante. 2. **Base cremosa:**    * En un recipiente aparte, disponer el queso crema a temperatura ambiente. Reservar. 3. **Integración:**    * Una vez el pimentón caramelizado alcance la textura deseada, retirar del fuego.    * Incorporar al queso crema y mezclar homogéneamente hasta integrar. 4. **Finalización:**  * Reservar en refrigeración hasta el momento de servicio. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Caldero  Cuchillo  Tabla para picar |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 770gr |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Luego de realizar la mezcla final, el dip debe ser **refrigerado por al menos 1 día** antes de su uso, con el fin de que adquiera la **textura requerida** para servicio. En condiciones de refrigeración controlada, el producto puede conservarse **hasta por 1 mes**  **Este tipo de dip se utiliza como entrada para compartir y el gramaje utilizado por porción es de 250gr.** |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Guacamole |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 340gr cebolla de huevo, Alexander Restrepo  40gr cilantro, alexander Restrepo  250ml aceite de oliva, Orujo  30gr sal y pimienta, Preparada  2270 gr aguacate, Alexander Restrepo  200ml Zumo de limón, fruit juice |
| Procedimiento paso a paso | **Proceso:**   1. Cortar el aguacate. 2. Colocar el aguacate en un bowl. 3. Macerar el aguacate hasta obtener la textura deseada. 4. Cortar la cebolla en brunoise. 5. Picar finamente el cilantro. 6. Agregar al aguacate triturado la cebolla picada y el cilantro. 7. Acentuar con sal, pimienta y zumo de limón. 8. Para evitar que el guacamole se oscurezca, agregar aceite de oliva. 9. Reservar. |
| Tiempo total de preparación | 10 min |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Tabla de picar  Bowl  Pisa papas  Cuchara sopera |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 2920 mg |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Hogao |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 1165gr tomate chonto, Alexander Restrepo  920gr cebolla de rama, Alexander Restrepo  760gr cebolla de huevo blanca, Alexander Restrepo  175ml aceite gourmet  22gr sal, refisal  15gr caldo de costilla, Knorr  95gr margarina, la buena  30gr pasta de ajo, preparación propia  500ml Agua  200gr pasta de tomate, Fruco |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Mise en place vegetal**    * Picar la cebolla blanca en brunoise fina.    * Retirar impurezas y raíz de la cebolla de rama, lavar y picar en brunoise fina.    * Lavar los tomates y picar en brunoise. 2. **Sofrito base**    * En un caldero mediano, agregar la margarina y dejar derretir completamente a fuego medio.    * Incorporar el aceite y añadir las cebollas picadas.    * Acitronar durante aproximadamente 2 minutos, revolviendo constantemente. 3. **Cocción del tomate**    * Agregar el tomate picado, la pasta de ajo y el agua.    * Asentar sabor con caldo de costilla y sal.    * Reducir el fuego y dejar cocinar lentamente durante 20 minutos, removiendo ocasionalmente para evitar adherencias. 4. **Finalización**  * Incorporar la pasta de tomate, cocinar por 1 minuto adicional. * Apagar el fuego y reservar a temperatura ambiente para uso posterior. |
| Tiempo total de preparación | 1 hora |
| Temperatura de cocción | Fuego medio alto  Fuego bajo |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Tabla de picar  Caldero  Cuchara de servicio |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 2.575kg |
| Merma esperada (%) | Tomate chonto 1165 gr inicial, la merma fue 110gr  La merma de las dos cebollas sumo 75gr |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Dejar enfriar a temperatura ambiente.  Una vez incorporado el tomate a la preparación, reducir el fuego al mínimo para permitir una cocción lenta. Este método garantiza que el tomate se cocine completamente sin que el hogao se queme, preservando así su sabor y textura. |
| Tipo de decoración | Se utiliza para frijoles y patacones  Se puede dejar en refrigeración hasta por 8 días. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Hummus de Berenjena |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 3kg Berenjena, Alexander Restrepo  80ml aceite gourmet  10gr sal pimienta  15ml aceite de ajonjolí  50gr pasta Tajín  100ml zumo limón, fruit juice  100ml aceite de oliva, orujo |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Cocción inicial**    * Colocar la berenjena en una bandeja de horno.    * Agregar sal, pimienta y aceite gourmet.    * Hornear a **250 °C por 25 minutos**. 2. **Post-cocción**    * Retirar del horno y dejar enfriar ligeramente.    * Quitar la cáscara de la berenjena. 3. **Macerado y mezcla**    * En un bowl, agregar la berenjena pelada junto con:      + Aceite de oliva      + Pasta Tajín      + Aceite de ajonjolí      + Zumo de limón    * Triturar y mezclar con macerador hasta obtener una textura homogénea. 4. **Reserva y conservación**  * Mantener a **temperatura ambiente máximo 1 hora** mientras enfría. * Posteriormente, llevar a **refrigeración**. |
| Tiempo total de preparación | Bandeja de horno  Bowl  Tamizador |
| Temperatura de cocción | 250°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Bowl  Bandeja de horno  Macerador |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1775gr |
| Merma esperada (%) | Cascara berenjena 865 gr |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | El hummus de berenjena **no debe permanecer fuera de refrigeración por tiempo prolongado**. Puede mantenerse a **temperatura ambiente máximo 1 hora** para enfriar tras su preparación, pero **debe ser refrigerado inmediatamente después**. En condiciones adecuadas de refrigeración, **puede conservarse hasta por 1 mes**. |
| Tipo de decoración | Se utiliza para Hummus Bar y se sirve en caldero una cantidad de 250gr. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Hummus Garbanzos |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 60ml aceite de oliva  310gr Garbanzos, al´fresco  Ajonjolí , roasted sesame oil producto of japan  5gr canela en polvo  2.5 gr pasta de ajo  30ml zumo de limón  5gr sal |
| Procedimiento paso a paso | 🔹 Procedimiento   1. En un recipiente amplio y profundo, agregar los siguientes ingredientes en el orden indicado:    * Aceite vegetal o de oliva    * Garbanzos cocidos y escurridos    * Ajonjolí    * Canela en polvo    * Pasta de ajo    * Zumo de limón fresco    * Sal 2. Con ayuda de un mixer eléctrico, procesar la mezcla hasta obtener una papilla uniforme. Continuar mixeando hasta lograr una textura **homogénea, cremosa y sin grumos visibles**. 3. Reservar para el servicio. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Mixer eléctrico  Miserable o brocha  Deli |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 365 gr |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Mantequilla Avellanada |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 500gr Mantequilla, Betania |
| Procedimiento paso a paso | **Proceso de elaboración**   1. En una sartén limpia, colocar la **mantequilla**. 2. Llevar a fuego medio y **derretir completamente**, permitiendo que los sólidos lácteos se separen y comiencen a dorarse. 3. Continuar cocción hasta que la mantequilla adquiera un **color café claro**, con aroma a nuez tostada. **Evitar que se queme**: retirar del fuego inmediatamente al alcanzar el punto deseado. 4. Transferir a recipiente limpio y llevar a **refrigeración**. 5. Una vez fría, esta preparación se utiliza como **mantequilla avellanada**. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción | Fuego medio |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Mantequilla de limón y ajo |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 405gr mantequilla, Betania  200gr limones (45ml de zumo de limón), Alexander Restrepo  40gr Pasta de ajo, Preparación |
| Procedimiento paso a paso | 1. En un bowl, agregar la mantequilla junto con el zumo de limón y la pasta de ajo. 2. Amasar con las manos hasta integrar completamente todos los ingredientes. 3. *Nota técnica: Es fundamental que la mantequilla esté a temperatura ambiente para facilitar su manipulación y lograr una emulsión homogénea.* 4. Colocar la mezcla sobre papel film (papel chicle), formar un cilindro o bloque según necesidad operativa, envolver firmemente y llevar a refrigeración hasta su uso. |
| Tiempo total de preparación | 15 minutos |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Bowl |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 415gr |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Esta preparación requiere que la **mantequilla esté a temperatura ambiente** para asegurar su correcta manipulación y facilitar la incorporación homogénea de los demás ingredientes. En caso de que la mantequilla se encuentre fría o demasiado dura al momento de la preparación, se recomienda **dejarla reposar junto con los demás ingredientes durante aproximadamente 10 minutos** antes de proceder al amasado manual.  Dentro del portafolio, esta mantequilla compuesta se ofrece como acompañamiento en preparaciones de **pesca blanca**. Sin embargo, su uso puede extenderse a otras preparaciones según solicitud específica del cliente al equipo comercial. |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Mantequilla Finas Hiervas |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 200gr Mantequilla, Betania  10gr salpimienta  60gr finas hierbas, preparación  210gr limón (zumo de limón 60ml) |
| Procedimiento paso a paso | **Preparación:**   1. **Ingredientes base:** En un recipiente limpio, incorporar la mantequilla a temperatura ambiente junto con sal, pimienta, mezcla de finas hierbas y zumo de limón recién exprimido. 2. **Reposo:** Dejar reposar la mezcla durante aproximadamente 5 minutos para favorecer la integración de aromas. 3. **Macerado:** Transcurrido el tiempo, macerar manualmente hasta obtener una mezcla homogénea, asegurando una distribución uniforme de los condimentos. |
| Tiempo total de preparación | 10 minutos |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Deli |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Esta preparación se utiliza principalmente en proteínas, especialmente en pesca blanca, solomito de res y cortes de salmón. |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Mermelada de cebolla y chipotle |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 30gr por hamburguesa |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 10kg cebolla de huevo, Alexander Restrepo  60gr sal, Refisal  750ml aceite, Gourmet  30gr pimienta, Badia  1kg Azúcar morena, Incauca  215ml Chipotle, Amazon  500ml Salsa BBQ, Bary  60gr Sal pimienta, Mezcla refisal badia  80ml Agua  120gr Fécula de Maíz, Famez S.A |
| Procedimiento paso a paso | **Procedimiento**   1. **Preparación de ingredientes**    * Retirar los extremos de la cebolla y cortarla en julianas finas.    * En un deli pequeño, mezclar la fécula de maíz con agua hasta disolver completamente. Reservar. 2. **Cocción base**    * En un caldero grande, agregar el aceite vegetal y llevar a fuego alto.    * Incorporar la cebolla, sal y pimienta.    * Revolver y cocinar por aproximadamente 20 minutos, hasta que la cebolla esté completamente cocida y ligeramente dorada. 3. **Caramelizado**    * Agregar el azúcar morena, chipotle, salpimienta adicional y salsa BBQ.    * Revolver para integrar y dejar cocinar por aproximadamente 5 minutos. 4. **Espesado**    * Bajar el fuego a medio-bajo.    * Incorporar la mezcla de fécula de maíz en forma de hilo, revolviendo constantemente para evitar grumos.    * Cocinar por aproximadamente 2 minutos, hasta que la mezcla espese y tenga textura uniforme.    * Apagar el fuego y reservar. 5. **Enfriamiento y conservación**  * Dejar enfriar a temperatura ambiente hasta que esté completamente frío (aproximadamente 1 hora y 30 minutos). * Transferir a recipiente hermético y llevar a refrigeración. |
| Tiempo total de preparación | 1 hora |
| Temperatura de cocción | Fuego medio alto  Fuego medio bajo antes de apagar |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Tabla para picar  Caldero grande  Cuchara de servicio |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 10500 gr |
| Merma esperada (%) | 10kg peso inicial de la cebolla, luego de quitarle los extremos y de picarla quedo 9kg. |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | En refrigeración se puede dejar hasta por 15 días. |
| Tipo de decoración | Este tipo de mermelada es utilizada para las hamburguesas y se le coloca 30 gr. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Mermelada de Mora |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 10kg Mora  750gr Azúcar, Incauca |
| Procedimiento paso a paso | 1. En una **olla mediana**, colocar la mora y el azúcar. 2. Llevar a **fuego medio** y cocinar durante **40 minutos aproximadamente**, removiendo ocasionalmente para evitar que se adhiera al fondo. 3. Retirar del fuego y, con ayuda de un **mixer de inmersión**, triturar hasta obtener una textura homogénea. 4. Regresar la mezcla al fuego y cocinar por **6 minutos adicionales** para que tome cuerpo y textura de reducción. |
| Tiempo total de preparación | 50 minutos aproximadamente |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchara de servicio  Olla mediana  Mixer de inmersión |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 10kg |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Es utilizado para palitos de queso y pandebonos, se utiliza 10gr por unidad. |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Mermelada de Tomate |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | Montaditos 10gr, Burrata 20gr, Hamburguesa 30gr. |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 12 kg tomate chonto, Alexander Restrepo  6700 kg de azúcar, Incauca  120 ml esencia de vainilla  130 gr de cascara de naranja, Alexander Restrepo |
| Procedimiento paso a paso | 1.Pesar los tomates.  2.Hacer cortes pequeños en la piel, pasarlos por agua caliente; luego por agua fría para lograr un choque térmico.  3.Pelar los tomates y picarlos en julianas.  4.Colocarlos en una olla y agregar el azúcar.  5.Añadir esencia de vainilla y cáscara de naranja.  6.Mezclar bien y llevar a fuego medio, revolviendo constantemente, hasta obtener el punto y la consistencia de mermelada.  7.Retirar del fuego y colocar en un recipiente grande para refrigerar |
| Tiempo total de preparación | 1hora y 30 minutos preparación ingredientes  1 hora y 54 minutos preparación a fuego medio.  Total, tiempo de preparación 3 horas y 24 minutos |
| Temperatura de cocción | Fuego medio |
| Utensilios/equipos requeridos | Olla grande  Cuchillo  Freidor  cocas grandes. |
| Rendimiento (cantidad final útil) | Tomates peso inicial 12 kg, peso sin cascara 10,140 kg, peso en julianas 9,040kg.  Total, peso ingredientes 15,980 kg  Peso al finalizar la cocción 12,010 kg |
| Merma esperada (%) | 24.6% |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Merola para Bao |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 1660gr Zanahoria, Alexander Restrepo  120 ml vinagre de Jerez  60ml miel  5gr sal pimienta  80gr Hierbabuena, Alexander Restrepo  80gr Albahaca, Alexander Restrepo |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Preparación vegetal**    * Pelar la zanahoria, pasar por mandolina y cortar en julianas finas.    * Cortar en julianas la hierbabuena y la albahaca. 2. **Aderezo base**    * En un bowl, agregar miel, sal, pimienta y vinagre de Jerez. Mezclar hasta emulsionar. 3. **Montaje al momento del servicio**  * Justo antes de servir, incorporar la zanahoria, la albahaca y la hierbabuena al aderezo. Mezclar suavemente hasta integrar. |
| Tiempo total de preparación | 10 min |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Pelapapas  Mandolina  Tabla de picar  Bowl |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) | zanahoria 215gr |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | * **Gramaje por unidad**: Se utiliza **10 g de ensalada por cada Bao**. * **Zanahoria en juliana**: Una vez pelada y cortada en juliana, puede ser **refrigerada hasta por 1 día** en recipiente hermético, sin aderezo. * **Ensalada aderezada**: Una vez incorporado el **vinagre de Jerez**, la ensalada puede **reservarse máximo 30 minutos** antes del servicio para preservar textura y frescura.   . |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Pasta de ajo |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 635gr Ajo, Alexander Restrepo  1 Lt Aceite Gourmet |
| Procedimiento paso a paso | 1. Agregar a la licuadora el ajo y el aceite. 2. Licuar hasta obtener una mezcla homogénea. 3. Reservar. |
| Tiempo total de preparación | 5 min |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Licuadora |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1425 ml 14,7% |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Esta pasta es utilizada en otras preparaciones como lo son: Sopas, Arroces, en algunas salsas. |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Picadillo para tacos |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 310gr cebolla, Alexander Restrepo  30gr cilantro, Alexander Restrepo |
| Procedimiento paso a paso | **Proceso:**   1. Picar la cebolla en brunoise. 2. Picar finamente el cilantro. 3. Mezclar ambos ingredientes y reservar. |
| Tiempo total de preparación | 10 min |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Tabla de picar  Cuchillo  Cuchara  Bowl |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 275 |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Pico de Gallo |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 240gr Cebolla de Huevo, Alexander Restrepo  30gr cilantro, Alexander Restrepo  540 gr Tomate, Alexander Restrepo |
| Procedimiento paso a paso | **Elaboración:**   1. Cortar el tomate y la cebolla en brunoise, procurando mantener los cubos uniformes para una textura equilibrada. 2. Picar finamente el cilantro 3. Mezclar todos los ingredientes en un bowl y reservar 4. Justo antes de servir, sazonar con sal, pimienta y añadir el zumo de limón. Mezclar suavemente. |
| Tiempo total de preparación | 10 min |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Bowl  Tabla de picar  Cuchillo  Cuchara sopera |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 275 gr |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | La preparación sale sin la sal -pimienta y el zumo de limón ya que esta se le agrega durante el servicio. |
| Tipo de decoración | 10 gr sal pimienta  30ml Zumo de limón |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Reducción de vinagre Balsámico |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 4 lt vinagre balsámico, marca Gallo  4 kg de azúcar blanca, marca Incauca |
| Procedimiento paso a paso | 1. Pesar todos los ingredientes. 2. En una olla grande mezclar todos los ingredientes y llevar a fuego 3. Al obtener la consistencia deseada apagar y reservar 4. Guardar en tarros de 4lt. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Olla grande  Cuchara |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Salsa agridulce |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 150ml vinagre blanco, Fruco  150gr Azúcar, Incauca  150gr Cebolla Blanca, Alexander Restrepo  115gr pimentón, Alexander Restrepo  200ml Jugo de naranja, Colanta  3,8kg piña, Alexander Restrepo  90ml Agua  15gr fécula de maíz, Famez S.A |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Cocción inicial:**    * Colocar el vinagre, azúcar, cebolla, pimentón, jugo de naranja y piña en un ruso.    * Llevar a fuego alto, revolver constantemente.    * Cocinar durante aproximadamente 8 minutos, hasta que los vegetales estén blandos y la mezcla comience a espesar. 2. **Procesado:**    * Transferir la mezcla caliente a licuadora.    * Licuar hasta obtener una textura completamente homogénea. 3. **Preparación del espesante:**    * En un recipiente tipo deli, mezclar agua con fécula de maíz hasta disolver completamente.    * Reservar esta mezcla para el siguiente paso. 4. **Reducción y espesado final:**    * Llevar la mezcla licuada nuevamente al fuego medio-alto.    * Incorporar la mezcla de agua con fécula reservada.    * Revolver constantemente y cocinar por aproximadamente 4 minutos hasta lograr textura brillante y ligeramente espesa. 5. **Finalización:**  * Retirar del fuego, dejar enfriar completamente. * Reservar en refrigeración hasta el momento de uso. |
| Tiempo total de preparación | 30min |
| Temperatura de cocción | Fuego medio -alto |
| Utensilios/equipos requeridos | Ruso  Cuchillo  Tabla de picar  Deli |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 790 ml |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | En refrigeración se puede conservar hasta 1 mes |
| Tipo de decoración | El pollo crispy utilizado como topping en el arroz al wok corresponde a pollo apanado, cortado en cubos pequeños y bañado en salsa agridulce. Para cada porción se emplean **80 g de salsa agridulce**, lo que equivale aproximadamente a **75–80 ml.** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Salsa bechamel |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 40 lasañas |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 3lt leche, Local de Aquí  150gr Margarina, La Buena  150gr Harina de trigo, La Receta  20gr Sal, Refisal  5gr Nuez Moscada, Alfa. |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Preparación de la roux:** En una olla mediana, fundir la margarina a fuego medio. Una vez derretida, incorporar la harina y mezclar vigorosamente hasta formar una roux homogénea (sin grumos ni harina cruda). 2. **Incorporación de líquidos:** Agregar la leche poco a poco, batiendo constantemente con globo para evitar grumos y lograr una mezcla uniforme. 3. **Condimentación y cocción:** Añadir sal y nuez moscada. Cocinar a fuego medio-bajo durante aproximadamente 10 minutos, revolviendo constantemente, hasta que la salsa adquiera cuerpo y textura cremosa. 4. **Finalización:** Retirar del fuego y reservar para montaje o servicio. |
| Tiempo total de preparación | 15 min |
| Temperatura de cocción | Fuego medio, fuego medio-bajo |
| Utensilios/equipos requeridos | Olla Mediana  Globo  Cucharon |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | Utilizada en la preparación de Lasaña. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Salsa café de parís |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 100gr alcaparras, alfresco  500gr margarina, la buena  800gr Nuez del Brazil  80gr perejil crespo, Alexander Restrepo  500ml aceite de oliva, sandua  480gr cebolla de huevo, Alexander Restrepo  200gr Miso  3 yemas de huevo  60ml mostaza Dijon, hacienda gourmet  20ml salsa de soya, Kinkoman |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Mise en place**    * Picar la cebolla de huevo en brunoise.    * Picar finamente el perejil crespo, retirando previamente la raíz. 2. **Sofrito base**    * En un ruso mediano, agregar la margarina y llevar a fuego bajo hasta que se derrita por completo.    * Incorporar la cebolla picada, alcaparras, miso y perejil picado.    * Revolver constantemente para integrar todos los ingredientes. Este proceso toma aproximadamente 1 minuto desde que la margarina está completamente fundida. 3. **Licuado**    * Retirar del fuego y transferir la mezcla al vaso de la licuadora.    * Licuar hasta obtener una mezcla homogénea. 4. **Montaje con yemas**    * En el mismo ruso utilizado inicialmente, agregar las 3 yemas de huevo.    * Incorporar la mezcla licuada y batir con globo hasta integrar completamente.    * Agregar la salsa de soya y continuar mezclando hasta lograr una emulsión uniforme. 5. **Conservación**  * Reservar la preparación en refrigeración en recipiente hermético. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Ruso  Cuchillo  Tabla de picar  Cuchara de servicio |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1835 gr |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Esta salsa puede ser refrigerada hasta por 8 días. |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Salsa de Alcaparra |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 280gr cebolla huevo, Alexander Restrepo  315gr Alcaparra, Al´fresco  390 ml Almíbar de Alcaparra, Al´fresco  300ml aceite, Gourmet  2200ml Crema de leche, Alpina  25gr caldo de costilla, Knorr  200ml agua  60gr Fécula de maíz, Famez S.A |
| Procedimiento paso a paso |  Base**:**  Picar la cebolla y la alcaparra en Brunoise. En un caldero mediano, calentar el aceite a fuego medio. Agregar la cebolla picada y saltear durante aproximadamente 5 minutos, hasta que esté translúcida.   1. **Incorporación de alcaparras y almíbar:** Añadir las alcaparras picadas junto con el almíbar. Revolver y cocinar por 3 minutos para integrar sabores. 2. **Adición de crema:** Verter la crema de leche. 3. **Espesado:** En un recipiente aparte (deli), disolver la fécula de maíz en agua fría hasta obtener una mezcla homogénea. Cuando la salsa comience a hervir, incorporar la mezcla de fécula en hilo fino, revolviendo constantemente. 4. **Finalización:** Cocinar a fuego medio hasta que la salsa espese. Retirar del fuego y reservar para servicio |
| Tiempo total de preparación | 10 min |
| Temperatura de cocción | Fuego medio |
| Utensilios/equipos requeridos | Deli  Tabla de picar  Cuchillo  Caldero mediano  Cuchara grande |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 2890ml |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Salsa de alioli |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 530ml para usar 5gr por unidad de papa rellena |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 10gr Ajo, Alexander Restrepo  500ml Leche, local de aquí  400ml Aceite Gourmet  5gr sal, Refisal  5gr pimienta, Badia |
| Procedimiento paso a paso | **Procedimiento**   1. En el vaso de la licuadora, agregar el ajo pelado, la leche, la sal y la pimienta. 2. Licuar a velocidad media hasta que el ajo se desintegre completamente. 3. Sin detener la licuadora, incorporar el aceite en forma de hilo continuo para permitir la emulsión. 4. Continuar licuando hasta que la mezcla tome consistencia espesa y homogénea. |
| Tiempo total de preparación | 10 min |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 530 ml |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Se utilizo para untar en papas rellenas pequeñas usando 5gr de salsa por unidad. |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Salsa de Arándanos |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 300 salseras de 55 ml |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | Proveedor, Producto, Marca.  Ingredientes:  4 litros de agua  4 litros de vino tinto. marca Cavic.  4 litros de vinagre balsámico, marca Gallo.  4 kg de azúcar, marca Incauca.  1200 g de arándanos, Proveedor Frutos del Nogal.  600 ml de agua (para disolver la fécula)  500 g de fécula de maíz, marca Famez S.A |
| Procedimiento paso a paso | Preparación:  Base líquida:  En una olla de 12 litros poner:  4 litros de agua  3 litros de vino tinto  4 litros de vinagre balsámico  4 kg de azúcar  Llevar a fuego alto, revolviendo hasta que el azúcar se disuelva y la mezcla empiece a hervir.  Preparar los arándanos:  Licuar los 1200 g de arándanos con el litro de vino tinto restante (hacerlo en dos tandas para que quede bien procesado).  Agregar esta mezcla licuada a la olla que está en el fuego.  Mezcla de fécula:  En un recipiente aparte, disolver los 500 g de fécula de maíz en 600 ml de agua, revolviendo hasta obtener una mezcla homogénea.  Reservar hasta que la mezcla principal comience a hervir.  Espesar la salsa:  Cuando la mezcla del fogón hierva, añadir la preparación de fécula.  Revolver constantemente.  Cocinar hasta que la mezcla alcance 68 °C.  Desde el momento en que se agrega la fécula, la cocción tarda aproximadamente 1 minuto y 15 segundos en estar lista. |
| Tiempo total de preparación | 35 minutos |
| Temperatura de cocción | Fuego alto |
| Utensilios/equipos requeridos | Olla de 12 lt  Jarra de 3.5lt  Cuchara de servicio o cuchara grande  Licuadora  Tijeras |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 17 lt |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Salsa de cilantro |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 5und de ajo  100gr Cebolla de huevo, Alexander Restrepo  50gr miel  170gr cilantro, Alexander Restrepo  15ml zumo de limón (limón natural)  540ml Mayonesa  70ml Vinagre |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Sofrito base:** Cortar la cebolla en mitades y llevar a sofreír en sartén caliente hasta que esté ligeramente dorada y translúcida. 2. **Licuado:** En una licuadora, incorporar la cebolla sofrita junto con mayonesa, hojas de cilantro fresco, zumo de limón y dientes de ajo pelados. 3. **Procesado:** Licuar hasta obtener una mezcla homogénea y de textura cremosa. 4. **Reserva:** Transferir la salsa a un recipiente limpio y conservar en refrigeración hasta su uso. |
| Tiempo total de preparación | 10 minutos |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Cuchillo  Sartén  Licuadora |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Esta salsa de cilantro se emplea como acompañamiento para papas en diversas preparaciones, incluyendo papas al horno, papas salteadas, papas crocantes o papas cocidas. |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Demiglace de café y panela |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 300gr cebolla, Alexander Restrepo  750gr Demiglace, Knorr  30gr Caldo de costilla, Knorr  30gr Sal y pimienta, Preparada  65ml aceite, Duma  150 ml vino tinto, Cavic  3 l agua  60ml Dulce Quemado, a´voelkl  250gr Panela, Panela AC |
| Procedimiento paso a paso | Proceso:  1. Picar la cebolla en brunoise.  2. En un caldero, agregar aceite y dorar la cebolla picada.  3. Desglasar con vino tinto.  4. Agregar caldo de costilla, sal, pimienta, agua, dulce quemado y panela.  5. Cocinar a fuego medio hasta que la mezcla espese.  6. Revisar sabor y reservar. |
| Tiempo total de preparación | 20 min |
| Temperatura de cocción | Fuego medio |
| Utensilios/equipos requeridos | Caldero  Tabla de picar  Cuchillo  Cuchara |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Salsa de tres pimientas |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 70 |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 450gr cebolla, Alexander Restrepo  3300ml crema de leche, Alpina  50 ml aceite gourmet  65gr pimienta negra en polvo, Badia  15gr caldo de costilla, Knorr  15gr Pimienta blanca, Badia  35gr sal pimienta, preparación  100ml Agua  75gr Fécula de maíz, Famez S.A |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Sofrito base:** En una olla mediana, calentar el aceite a fuego medio. Agregar la cebolla picada en brunoise y saltear hasta que esté transparente y ligeramente dorada. 2. **Incorporación de líquidos:** Añadir la crema de leche, las pimientas y el caldo de costilla. Mezclar bien y mantener a fuego medio. 3. **Espesado:** Disolver la fécula de maíz en el agua fría dentro de un recipiente pequeño. Verter esta mezcla en la olla, revolviendo constantemente para evitar grumos. 4. **Ajuste de sabor y textura:** Agregar sal pimienta. Continuar revolviendo hasta que la preparación comience a hervir y adquiera una textura espesa y homogénea. 5. **Finalización:** Retirar del fuego una vez que la salsa haya tomado cuerpo. reservar. |
| Tiempo total de preparación | 20 min |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 3460 ml |
| Merma esperada (%) | 18.6% |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Salsa de Vino Blanco |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 25gr Cebolla de Huevo Blanca, Alexander Restrepo  30ml Vino Blanco, Cavic  125gr limón, Alexander Restrepo  30 ml Aceite, gourmet  3gr Caldo de costilla, Knorr  3gr sal pimienta, preparación  10gr Fécula de Maíz, Famez SA |
| Procedimiento paso a paso | 1. Sofrito base:  • Picar la cebolla en corte brunoise.  • Calentar sartén a fuego medio, agregar aceite y sofreír la cebolla hasta translucidez.  2. Desglasado y sabor:  • Incorporar vino blanco y dejar reducir ligeramente.  • Añadir 25 ml de zumo de limón y caldo de gallina.  • Sazonar con sal y pimienta.  3. Espesado:  • Cocinar la mezcla por aproximadamente 2 minutos, revolviendo con globo para evitar que se adhiera.  • Diluir fécula de maíz en agua y agregar en hilo fino a la preparación, sin dejar de batir, hasta alcanzar textura deseada. |
| Tiempo total de preparación | 10 minutos |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 300ml |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Esta salsa, una vez elaborada, puede conservarse en refrigeración por un máximo de 7 días. Si se congela correctamente, su vida útil se extiende hasta 1 mes.  Aunque su uso principal es como acompañamiento del salmón al grill, puede variar según lo que el cliente solicite al área comercial. |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Salsa Pomodoro |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 2720gr Tomate Chonto, Alexander Restrepo  1200gr Cebolla de Huevo, Alexander Restrepo  50gr Albahaca, Alexander Restrepo  50gr Ajo, Alexander Restrepo  4lt Agua  15gr Finas hierbas  350gr escama de tomate, Knorr  160gr Azúcar, Incauca |
| Procedimiento paso a paso | 1. **Sofrito base:**    * En sartén caliente, agregar el aceite.    * Incorporar la cebolla y el tomate en cortes gruesos.    * Llevar a fuego alto y dorar hasta caramelizar ligeramente. 2. **Aromatización y cocción:**    * Agregar el ajo picado y las finas hierbas.    * Incorporar el agua y dejar cocinar hasta que los vegetales estén completamente blandos. 3. **Procesado:**    * Transferir la mezcla a licuadora.    * Agregar las hojas de albahaca fresca.    * Licuar hasta obtener una textura homogénea. 4. **Refinado:**    * Pasar la mezcla por colador chino para eliminar sólidos gruesos.    * Llevar nuevamente al fuego. 5. **Ajuste final:**  * Acentuar sabor con sal, azúcar y escamas de tomate. * Cocinar a fuego medio hasta alcanzar la textura deseada. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Salsa tagarashi |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 10gr por croqueta pollo |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 500ml Salsa de tomate, Bary  500ml Mostaza, Bary  500ml Mayonesa, Bary  75gr Azúcar, Incauca  30gr Tagarashi |
| Procedimiento paso a paso | **Procedimiento** En un bowl limpio, agregar la salsa de tomate, mostaza, mayonesa, azúcar y tagarashi. Con la ayuda de un globo batidor, mezclar enérgicamente hasta obtener una salsa homogénea y sin grumos. Reservar en refrigeración en recipiente tapado hasta el momento de uso. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Bowl  Globo batidor  Deli |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1660 ml |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Esta salsa puede estar en refrigeración hasta 1 mes, solo la utilizan para las croquetas de pollo. |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Vinagreta de albahaca |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 515 gr Albahaca (hojas de albahaca), Alexander Restrepo  2500gr mayonesa, Fruco  300gr mostaza, Bary  125ml vinagre blanco, Fruco  5gr sal, Refisal  400gr azúcar, Incauca  500ml Agua |
| Procedimiento paso a paso | **Proceso:**   1. Deshojar la albahaca hasta obtener los gramos requeridos. 2. Lavar cuidadosamente las hojas de albahaca. 3. En la licuadora, agregar mayonesa, mostaza, vinagre blanco, sal, azúcar y agua. 4. Licuar e ir incorporando la albahaca poco a poco mientras se mantiene el licuado en marcha. 5. Una vez agregada toda la albahaca, continuar licuando hasta que la mezcla quede completamente homogénea (aproximadamente 6 minutos). 6. Reservar en salseros o recipientes tipo deli. |
| Tiempo total de preparación | 30 min |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Bowl  Licuadora  Miserable (espátula) |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 4515 ml |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | La vinagreta es utilizada en la preparación de sándwich, ensaladas. se almacena en frascos salseros de 1 Lt o en deli grande, al momento de la preparación la esparcen. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Vinagreta de Cebolla |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar |  |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 1kg Merma de cebolla  300gr Azúcar morena, Incauca  500ml Aceite gourmet  10gr pimienta, Badia  3 huevos  130ml cerveza  10gr Goma Chantal |
| Procedimiento paso a paso | **Procedimiento**   1. **Cocción inicial**    * En un ruso mediano, agregar la merma de cebolla, la azúcar morena y el aceite gourmet.    * Llevar a fuego alto, revolviendo constantemente hasta que el azúcar se disuelva por completo. 2. **Licuado**  * Una vez disuelta el azúcar, retirar del fuego. * Transferir la mezcla caliente a la licuadora. * Licuar hasta obtener una textura homogénea.  1. **Triturado y enfriamiento**    * Llevar la mezcla base a la licuadora y triturar hasta obtener textura homogénea.    * Reservar en refrigeración por 20 minutos para que enfríe completamente. 2. **Batido de huevo**    * Pasado el tiempo de refrigeración, agregar los huevos a la licuadora.    * Batir durante aproximadamente 5 minutos hasta que estén completamente aireados. 3. **Emulsión con aceite**    * Tomar la mezcla enfriada y el aceite.    * Agregar ambos a la licuadora que contiene los huevos, incorporando el aceite en forma de hilo mientras se licúa.    * Continuar licuando hasta que la mezcla comience a espesar. 4. **Incorporación de cerveza**    * Cuando se observe espesamiento, suspender temporalmente la adición de aceite.    * Agregar la cerveza para que la mezcla se suelte y recupere fluidez.    * Continuar licuando y terminar de agregar el resto de la mezcla base. 5. **Estabilización**    * Agregar la goma chanta y licuar brevemente para integrar. 6. **Conservación**  * Reservar en refrigeración en recipiente hermético. * Vida útil estimada: hasta 15 días bajo condiciones de refrigeración |
| Tiempo total de preparación | 30min |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos | Licuadora  Recipientes |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 1380ml |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones |  |
| Tipo de decoración | Se utiliza en ensaladas, 30ml por porción de ensalada. |

 **SNACK**

V

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Barrita de frutos rojos |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 24 unidades |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | Masa  400gr Harina de trigo, La receta  5gr Polvo de Hornear  180gr Mantequilla, Betania  150gr Azúcar, Incauca  1und Huevo  10ml Esencia de Vainilla  3gr Sal  Relleno  600gr Mermelada de Mora, Preparación |
| Procedimiento paso a paso | **Procedimiento:**   1. **Masa base:** En un bowl, incorporar harina de trigo, polvo de hornear, mantequilla, azúcar, huevo, esencia de vainilla y sal. Amasar hasta obtener una mezcla homogénea. 2. **Formado:** En una bandeja de horno pequeña, extender la masa cubriendo toda la base. Reservar una porción de masa para el acabado. 3. **Relleno y acabado:** Distribuir mermelada sobre la base extendida. Tomar la masa reservada y colocarla en pequeños trozos sobre la mermelada, cubriendo de forma irregular. 4. **Cocción:** Hornear a 180 °C durante 20 minutos. 5. **Enfriado y porcionado:** Dejar enfriar aproximadamente 10 minutos. Porcionar en barritas. |
| Tiempo total de preparación | 40 minutos |
| Temperatura de cocción | 180°c |
| Utensilios/equipos requeridos | Bandeja de horno  Cuchillo  Bowl  Espátula |
| Rendimiento (cantidad final útil) |  |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Son Utilizados en las estaciones de café como snack.  **Porcionado de barritas** Una vez el molde esté completamente frío, desmoldar con cuidado si aplica. Utilizar un cuchillo afilado para porcionar las barritas de frutos rojos, asegurando cortes limpios y precisos. Cada unidad debe tener un tamaño estándar de **8 cm de largo por 4 cm de ancho**, garantizando uniformidad para empaque, servicio o control de porciones. |
| Tipo de decoración |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Detalle |
| Nombre del plato | Galleta de Mantequilla |
| Categoría | Entrada: Fuerte: Pasaboca: Desayuno: Postre: Bebida: Otro: |
| Porciones estándar | 68 galletas |
| Ingredientes (detalle con unidad, cantidad y observaciones)  Especificar marca y/o proveedor | 280gr Harina de trigo  70gr Azúcar, Incauca  200gr Mantequilla, Betania |
| Procedimiento paso a paso | **Procedimiento:**   1. **Masa:** En un bowl, agregar harina de trigo, 60 g de azúcar y mantequilla. Amasar hasta integrar completamente los ingredientes. 2. **Formado:** Porcionar la masa en bolitas de 10 g. Colocarlas sobre una bandeja de horno. Aplastar levemente cada bolita con un tenedor para dar forma. 3. **Acabado:** Espolvorear 10 g de azúcar sobre las galletas ya formadas. 4. **Cocción:** Precalentar el horno a 180 °C durante 10 minutos. Hornear las galletas en horno precalentado por 10 minutos. |
| Tiempo total de preparación |  |
| Temperatura de cocción |  |
| Utensilios/equipos requeridos |  |
| Rendimiento (cantidad final útil) | 68 galletas |
| Merma esperada (%) |  |
| Tipo de corte requerido (Proteína) |  |
| Observaciones | Se utiliza en estación de café como snack. |
| Tipo de decoración |  |