



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Estudio de cerveza artesanal tipo porter aplicada a carnes de borrego, codorniz conejo, cuy y pato.

Monografía previa a la obtención del título de licenciado en gastronomía y servicio de alimentos y bebidas.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy

Mario Andrés Torres Campoverde

DIRECTOR:

Lcdo. Marcelo Paul Esparza Villamarín

Cuenca – Ecuador

2015



UNIVERSIDAD DE CUENCA

RESUMEN

El presente estudio de cerveza artesanal tipo porter aplicada a carnes de borrego, codorniz conejo, cuy y pato tiene la finalidad de realizar y aplicar una cerveza de características bien marcadas a productos muy poco utilizados en la dieta diaria de los ecuatorianos.

Por lo que unificando una bebida alcohólica popular y productos cárnicos de uso no muy común pretendemos aumentar el consumo de estas dándole un valor agregado a lo carne de borrego, codorniz, conejo, cuy y pato, creando recetas innovadoras, para que se logre presentar al público de manera práctica y sencilla utilizando técnicas gastronómicas de usos diario como son el marinado, hornado, guiso, braseado, fritura y salteado.

En esta monografía resalta la elaboración de la cerveza artesanal tipo porter de una manera práctica y sencilla, para que cualquier persona que se interese por realizar la elaboración de una cerveza; utilice este documento como guía para su preparación con un método casero.

Palabras claves.

Estudio,técnicas,porter,carnes.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



JUNIVERSIDAD DE CUENCA

ABSTRACT

The present research is about the craft beer, the porter style beer applied to different types of meat, such as lamb, quail, rabbit, guinea pig and duck. This research has the purpose of making and applying a beer with well-defined characteristics to products very little used in the daily diet of Ecuadorians.

So, combining a popular alcoholic beverage with meat products of not very common use, we intend to increase the consumption of these, giving an added value to the following meats: lamb, quail, rabbit, guinea pig and duck. Creating innovative recipes to present these to the public in a practical and a simple way, using culinary techniques of daily use, such as marinating, roasting, stew, braising, frying and sautéing.

This monograph emphasize the production of the craft beer, the porter style in a practical and simple way, so that anyone who is interested in making the production of a beer, use this research as a guide for preparing it with a homemade method.

Key words.

Research, techniques, porter, meats.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



INDICE

PORTADA.....	1
RESUMEN	2
ABSTRACT	3
INDICE	4
INDICE DE TABLAS	9
INDICE DE IMÁGENES	9
CLAUSULAS DE DERECHOS DE AUTOR	10
CLAUSULAS DE PROPIEDAD INTELECTUAL.....	12
AGRADECIMIENTO.....	14
DEDICATORIA.....	15
INTRODUCCIÓN	17
CAPÍTULO I	18
CARNES	18
1.1 BORREGO.....	18
1.1.1 ANTECEDENTES.....	18
1.1.2 FAENAMIENTO	19
1.1.3. CORTES.....	20
1.4 PROPIEDADES NUTRICIONALES	21
1.5 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	22
1.2 CODORNIZ.....	22
1.2.1 ANTECEDENTES.....	22
1.2.2 FAENAMIENTO	24
1.2.3 CORTES.....	24
1.2.4 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL.....	25
1.2.5 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	26
1.3 CONEJO	26
1.3.1 ANTECEDENTES.....	26
1.3.2 FAENAMIENTO	27
1.3.3 CORTES.....	28
1.3.4 PROPIEDADES NUTRICIONALES	28
1.3.5 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	29
1.4 CUY	30
1.4.1 ANTECEDENTES.....	30

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



1.4.2 FAENAMIENTO	31
1.4.3 CORTES.....	31
1.4.4 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL.....	32
1.4.5 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	33
1.5 PATO	33
1.5.1 ANTECEDENTES.....	33
1.5.2 FAENAMIENTO.....	34
1.5.3 CORTES.....	35
1.5.4 CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	35
1.3.5 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PATO	36
CAPÍTULO II	37
2.1 MARINADO	37
2.1.1 ANTECEDENTES.....	37
2.1.2 ELEMENTOS.....	37
2.1.3 EFECTOS DE LA TÉCNICA SOBRE EL ALIMENTO.....	39
2.1.3 PROCEDIMIENTO PARA LA TÉCNICA.....	39
2.2 HORNEADO.....	40
2.2.1 ANTECEDENTES.....	40
2.2.2 ELEMENTOS.....	40
2.2.3 EFECTOS DE LA TÉCNICA SOBRE EL ALIMENTO.....	41
2.2.4 PROCEDIMIENTO PARA LA TÉCNICA.....	42
2.3 GUISO	42
2.3.1 ANTECEDENTES.....	42
2.3.2 ELEMENTOS.....	43
2.3.3 EFECTOS DE LA TÉCNICA SOBRE EL ALIMENTO.....	43
2.3.4 PROCEDIMIENTO PARA LA TÉCNICA.....	44
2.4 BRASEADO	44
2.4.1 ANTECEDENTES.....	44
2.4.2 ELEMENTOS.....	45
2.4.3 EFECTOS DE LA TÉCNICA SOBRE EL ALIMENTO.....	46
2.4.4 EFECTO DE LA TÉCNICA SOBRE EL ALIMENTO	47
2.4.5 PROCESOS PARA LA TÉCNICA.....	47
2.5 COCCIÓN AL VACIO.....	48
2.5.1 ANTECEDENTES.....	48

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



2.5.2 ELEMENTOS.....	48
2.5.3 EFECTOS DE LA TÉCNICA SOBRE EL ALIMENTO.....	49
2.5.4 PROCESO DE LA TÉCNICA.....	50
2.6 FRITURA	50
2.6.1 ANTECEDENTES.....	50
2.6.2 ELEMENTOS.....	51
2.6.3 EFECTOS DE LA TÉCNICA SOBRE EL ALIMENTO.....	52
2.6.4 PROCESO DE LA TÉCNICA.....	52
2.7 SALTEADO	53
2.7.1 ANTECEDENTES.....	53
2.7.2 ELEMENTOS.....	54
2.7.3 EFECTOS DE LA TÉCNICA SOBRE EL ALIMENTO.....	55
2.7.4 PROCESO DE LA TÉCNICA.....	55
CAPÍTULO III	57
LA CERVEZA.....	57
3.1 HISTORIA Y GENERALIDADES	57
3.2 PROPIEDADES NUTRICIONALES	59
3.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	61
3.4 INGREDIENTES Y RECETA BASE.....	61
3.5 EQUIPO BASICO CASERO.....	62
3.6 PROCESO DE ELABORACIÓN.	63
3.6.1 TRITURADO	63
3.6.2 MACERACIÓN.....	63
3.6.3 COCCIÓN Y LUPULADO.	66
3.6.4 PRIMERA FERMENTACIÓN.....	67
3.6.5 MADURACIÓN.	68
3.6.6 FILTRADO, EMVASADO Y SEGUNDA FERMENTACIÓN	69
CAPÍTULO 4	70
APLICACIÓN FICHAS TÉCNICAS	70
4.1 PIERNA DE BORREGO AL HORNO MARINADA CON CERVEZA TIPO PORTER Y ESPECIAS.....	70
4.2 BROCHETAS DE BORREGO CON GREMOLATA SABORIZADO CON CERVEZA TIPO PORTER.....	72
4.2.1 GREMOLATA SABORIZADO CON CERVEZA TIPO PORTER.....	74
4.3 SECO DE BORREGO CON CERVEZA TIPO PORTER Y PANELA	76

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



4.4 CHULETAS DE BORREGO FRITAS CON SALSA DE MIEL Y CERVEZA TIPO PORTER.....	78
4.4.1 SALSA DE MIEL Y CERVEZA TIPO PORTER	80
4.5 CODORNIZ HORNEADA MARINADA CON CERVEZA TIPO PORTER Y AJO	82
4.6 CODORNIZ RELLENA DE FRUTAS Y REDUCCIÓN CERVEZA TIPO PORTER.....	84
4.7 CODORNIZ GUISADA SABORIZADO CON CERVEZA TIPO PORTER ACOMPAÑADA DE PAPAS AL ROMERO	86
4.7.1 PAPAS AL ROMERO	88
4.8 ROLLOS DE CODORNIZ CON SALSA DE CERVEZA TIPO PORTER.....	90
4.8.1 SALSA DE CERVEZA TIPO PORTER	92
4.9 CONEJO AL HORNO EN SALSA DE CERVEZA TIPO PORTER Y ALMENDRAS.....	94
4.9.1 SALSA DE CERVEZA TIPO PORTER Y ALMENDRAS.....	96
4.10 GUIZO DE CONEJO BASE DE CERVEZA TIPO PORTER CON PURÉ PICANTE DE PAPAS.....	98
4.10.1 PURÉ DE PAPAS PICANTE	100
4.11 ESPAGUETI CON CONEJO EN SALSA DE CERVEZA TIPO PORTER	102
4.12 CONEJO APANADO CON NIPS DE CAFÉ SOBRE ESPEJO DE CERVEZA TIPO PORTER Y BASTONES DE YUCA	104
4.12.1 ESPEJO DE CERVEZA TIPO PORTER.....	106
4.13 PIERNA DE CUY CRUJIENTE Y PAPAS FRANCESAS CON MAYONESA DE CERVEZA TIPO PORTER.....	108
4.13.1 MAYONESA DE CERVEZA TIPO PORTER	110
4.14 SÁNDWICH DE CUY MARINADO EN CERVEZA TIPO PORTER.....	112
4.15 TIMBAL DE CUY Y AMARANTO CON SIROPE DE CERVEZA TIPO PORTER.....	114
4.16 CUY HORNEADO CON CHIMICHURRI SABORIZADO CON CERVEZA TIPO PORTER.....	116
4.16.1 CHIMICHURRI SABORIZADO CON CERVEZA TIPO PORTER .	118
4.17 PECHUGA DE PATO BRASEADA EN SALSA DE CERVEZA TIPO PORTER AROMATIZADA CON ROMERO	120
4.18 PIERNA DE PATO GUISADA EN CERVEZA TIPO PORTER ACOMPAÑADA DE RATATOUILLE Y HUMUS.....	122
4.18.1 RATATOUILLE	124

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



JUNIVERSIDAD DE CUENCA

4.18.2 HUMMUS.....	126
4.19 PECHUGA DE PATO RELLENA DE FRUTOS SECOS, MACERADOS CON CERVEZA TIPO PORTER.....	128
4.20 VOL AU VENT RELLENO DE PATO EN SALSA DE CERVEZA TIPO PORTER.....	130
CONCLUSIONES.....	132
RECOMENDACIONES	133
BIBLIOGRAFÍA	134
ANEXO.....	137



JUNIVERSIDAD DE CUENCA

INDICE DE TABLAS

Tabla 1: Composición nutricional de carne de borrego	22
Tabla 2: Tabla de características organolépticas de la carne de borrego	22
Tabla 3: Composición nutricional carne de codorniz	25
Tabla 4: Característica organolépticas de la carne de codorniz	26
Tabla 5: Composición nutricional carne de conejo	29
Tabla 6: Característica organolépticas de la carne de conejo	29
Tabla 7: Composición nutricional carne de cuy	33
Tabla 8: Característica organolépticas de la carne de cuy	33
Tabla 9: Característica organolépticas de la carne de pato	36
Tabla 10: Característica organolépticas de la carne de pato	36
Tabla 11: Cerveza Ordinaria	60
Tabla 12: Característica organolépticas de cerveza tipo porter.....	61
Tabla 13: Tabla de corrección de densidad	65

INDICE DE IMÁGENES

Imagen 1: Cuadro estadístico de existencias de ganado ovino.....	19
Imagen 2: partes del Borrego	21
Imagen 3: Partes del conejo.....	28
Imagen 4: Partes del cuy.....	32
Imagen 5: Cortes del pato	35

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

CLAUSULAS DE DERECHOS DE AUTOR



Universidad de Cuenca
Clausula de derechos de autor

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy, autor de la tesis "Estudio de cerveza artesanal tipo porter aplicada a carnes de borrego, codorniz conejo, cuy y pato", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de licenciado en gastronomía y servicio de alimentos y bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor

Cuenca, 16 de julio del 2015

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy

C.I: 0104792486

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



JUNIVERSIDAD DE CUENCA



Universidad de Cuenca
Clausula de derechos de autor

Mario Andrés Torres Campoverde, autor de la tesis "Estudio de cerveza artesanal tipo porter aplicada a carnes de borrego, codorniz conejo, cuy y pato", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de licenciado en gastronomía y servicio de alimentos y bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor

Cuenca, 16 de julio del 2015

Mario Andres Torres Campoverde

C.I.: 0704610328

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

CLAUSULAS DE PROPIEDAD INTELECTUAL



Universidad de Cuenca
Clausula de propiedad intelectual

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy, autor de la tesis "Estudio de cerveza artesanal tipo porter aplicada a carnes de borrego, codorniz conejo, cuy y pato", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 16 de julio del 2015

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy

C.I.: 0104792486



JUNIVERSIDAD DE CUENCA



Universidad de Cuenca
Clausula de propiedad intelectual

Mario Andrés Torres Campoverde, autor de la tesis "Estudio de cerveza artesanal tipo porter aplicada a carnes de borrego, codorniz conejo, cuy y pato", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 16 de julio del 2015



Mario Andrés Torres Campoverde

C.I.:0704610328

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

AGRADECIMIENTO

A la facultad ciencias de la hospitalidad que durante estos maravillosos años nos brindó experiencias únicas y llenándonos de conocimientos tanto en la vida profesional como en la vida cotidiana.

Nuestros más sinceros agradecimientos a los profesores que mediante su tiempo y esmero nos inculcaron respeto y profesionalismo a esta carrera y que gracias a sus enseñanzas ahora hemos logrado cumplir una meta más en nuestras vidas, especialmente a la directora de carrera de gastronomía la Licenciada Marlene Jaramillo y al licenciado Marcelo Esparza que fueron nuestra guía durante todo este proceso y nunca duraron en brindarnos su ayuda, a las secretarias, personal administrativos que siempre estuvieron prestos a ayudarnos en este tiempo de estudios.

Queremos dar un especial agradecimiento a los profesores que ya no son parte de esta facultad pero que sin duda dejaron una huella imborrable en nosotros y sin duda en nuestra facultad.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

DEDICATORIA

Dedico este trabajo primero a dios por haberme dado la oportunidad, la fuerza y la sapiencia para desarrollar este trabajo monográfico, después a mis padres que han sido mi pilar fundamental en toda mi vida y más aún en estos momentos, a mi familia por haber sido esa palabra de aliento cuando lo necesite, a mis abuelos que con un abrazo me dan cada día la fuerza para seguir adelante aunque unos estén a mi lado y otros no, agradezco a mi esposa que ha estado a mi lado en todo este proceso sin nunca dejar de darme una palabra de aliento y siempre haciéndome sentir que no estoy solo en esto, a mi hija todo mi agradecimiento por ser la fuerza que todos los días me incentiva a ser mejor persona.

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



JUNIVERSIDAD DE CUENCA

Mi principal dedicatoria a mi amiga, compañera mí amada esposa Johanna que desde que nos conocimos siempre ha estado apoyándome para alcanzar mis objetivos, incluso cuando yo he querido claudicar ella siempre me levanta.

Dedico está monografía a mi pequeña hija Danna Renata que es la que me impulsa día día a ser una mejor persona y a prepararme cada vez más.

A mi madre que ha estado conmigo en las buenas y en los malos momentos, siempre dándome su apoyo, que ha sabido salir conmigo y con mis hermanos.

Mis más sinceros agradecimientos a mis hermanos Julio, Glenda, Leonardo y Kevin que siempre hemos estado juntos y que siempre me han dado su apoyo para lograr ser ahora un profesional.

A mis abuelos y que ya no están físicamente conmigo pero que desde el cielo siempre me han estado cuidando. Agradezco a mi familia por parte de madre que siempre me ayudo desde pequeño y hasta ahora que ya estoy en una nueva etapa de mi vida.

A mis amigos y demás personas que han apoyado de una u otra manera de que yo logre alcanzar esta meta.

Mario Andrés Torres Campoverde

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



INTRODUCCIÓN

En el Ecuador el consumo de cerveza es bastante alta y en los últimos años el consumo de cerveza artesanal se ha comenzado a difundir ampliamente en los consumidores, en el ámbito de las carnes de borrego, codorniz conejo, cuy y pato es muy poco aceptado para la dieta diaria de los ecuatoriano y se lo consume solo en ocasiones esporádicas aun habiendo suficiente producción, por ese motivo en este trabajo monográfico se planteó la utilización de ingredientes no cotidianos con técnicas gastronómicas de fácil uso y combinarla con unas de las bebidas de mayor accesibilidad de gran aceptación y generando veinte recetas de una sencilla realización.

En el primer capítulo se aborda de forma clara y concisa la historia, parte nutricional y cortes del borrego, codorniz, conejo, cuy y pato, abordando especialmente en especies que se encuentran en nuestro entorno.

En el segundo capítulo se resalta la utilización de las diferentes técnicas de cocción, los cambios que estas realizan en los alimentos y los procedimientos para realizarse correctamente, así mismo se habla sobre una reseña histórica sobre las diferentes técnicas.

El capítulo tres se detalla sobre la historia de la cerveza, sus ingredientes y de explica paso a paso como se realiza una cerveza de manera netamente artesanal.

Finalmente en el último capítulo se realiza una veintena de recetas de fácil aplicación y que se pueden usar en la vida cotidiana como en restaurant.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



CAPÍTULO I

CARNES

1.1 BORREGO

1.1.1 ANTECEDENTES

El borrego es el animal de la raza *Ovis Aries*, para ser considerado ya un borrego este deberá tener más de un año, además ya deberá ser destetado y su alimentación será netamente de pasto. El origen del borrego data del medio oriente próximo, en el Ecuador se introdujo el borrego con la llegada de los españoles llegando a alcanzar la cifra de los siete millones de unidades en la época de la colonia; los cuales utilizaban su lana para diferentes prendas de vestir, el borrego también era utilizado para alimentarse con su carne y se tomaba su leche. Las razas de borrego que se introdujeron fueron manchego, merino española y churra, al darse cruces entre razas diferentes al momento no existe una raza específica, por lo que al borrego que encontramos en nuestro país se lo llama criollo.

El borrego criollo en su etapa adulta alcanza un peso de hasta treinta kilogramos, en la etapa adulta tanto machos como hembras pueden tener cachos y sus pesuñas tienen diferentes pigmentaciones, su cara es limpia de pelo y con orejas pequeñas cubiertas de pelo. En el país se cultiva en las regiones andinas principalmente en el páramo. (Fuente: <http://www.geocities.ws/ancoec/ovejeria.html>).

En el último censo de ganado ovino realizado por el INEC en el año 2013 nos indica las cantidades de animales vivos y las ventas realizadas en ese mismo periodo.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



Imagen 1: Cuadro estadístico de existencias de ganado ovino

Fuente: Instituto Nacional de Censos Ecuatoriano INEC

(Fuente:http://www.inec.gob.ec/estadisticas/?option=com_content&view=article&id=103&Itemid=75)

1.1.2 FAENAMIENTO

La empresa metropolitana de Quito EMRAQ-EP aplica los siguientes procesos para faenar borregos.

- A. Proceso de recepción. Se recibe al animal según la guía de movilización emitida por Agrocalidad, los animales son identificados, pesados y ubicados en los corrales.
- B. Proceso de corralaje y revisión veterinaria. Durante este proceso el animal cumple un tiempo de reposo de 2 a 4 horas en el que son hidratados y se les realiza el control veterinaria ante mortem.
- C. Proceso de arreo. Cumplidos con los tiempos sanitarios y cancelado la tasa de faenamiento se procede a llevar al animal a la sala de mangas de producción
- D. Proceso de noqueo. El noqueo del animal es físico con el uso de amperaje se insensibiliza al animal que va hacer sacrificado para evitarle sufrimiento a la hora del degüello.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



- E. Proceso de izado. El animal es colgado de los cuartos traseros, en un gancho adherido a un riel para facilitar su movilidad en el proceso de desangrado y para mayor facilidad en el proceso de faena.
- F. Proceso de degüello y sangrado. Se aplica un corte en las arterias del cuello del animal para que este se desangre. La sangre es recogida en un canaleta especial para su posterior procesamiento convirtiéndola en harina de sangre.
- G. Proceso de cortes de patas y cabeza. Se cortan las patas y la cabeza del borrego.
- H. Proceso de inflado. Procedimiento que se aplica aire a presión entre el cuero y la carne del borrego para facilitar el desollado del mismo.
- I. Proceso de eviscerado. Proceso en el cual extraen los órganos del borrego
- J. Proceso de inspección veterinaria Post mortem. La carne de los animales faenados es revisada es revisada para determinar su integridad su integridad orgánica y estado sanitario
- K. Proceso de higiene y desinfección consiste en la aplicación de agua a presión o ácidos orgánicos sobre la superficie corporales, para desinfectar al animal de posibles contaminantes propias de la manipulación.¹

1.1.3. CORTES

En el artículo de Joaquín Gómez Marroquí ciencias de las carnes nos indica que el borrego se divide en tercios que son delanteros medio y traseros.

- A. Del tercio delantero obtendremos los siguientes cortes: pescuezo, espaldilla, osobuco y pecho.
- B. Del tercio medio obtendremos los siguientes cortes: costillar o rack de ocho costillas, costillar al estilo Denver, costilla con falda.

¹ <http://www.epmrq.gob.ec/index.php/servicios/faenamamiento/faenamamiento-ovinos>

AUTORES:



C. Del tercio trasero obtendremos los siguientes cortes lomo entero, lomo con silla, pierna entera, pierna sin hueso, medallones de pierna, medallones de lomo.

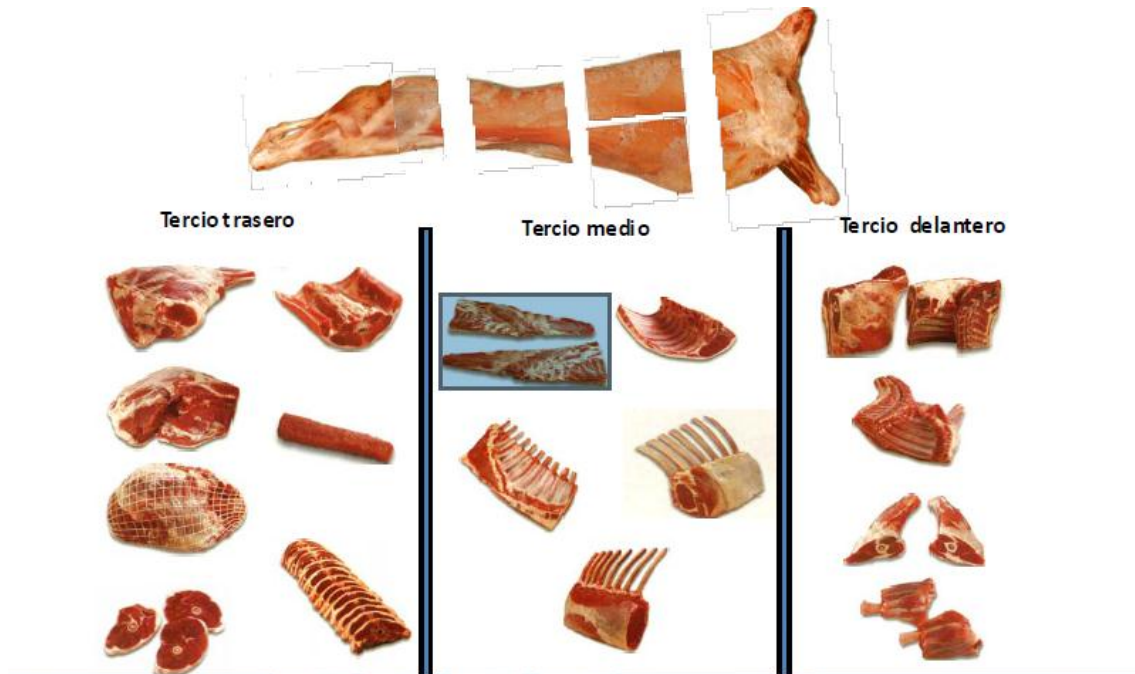


Imagen 2: partes del Borrego

fuelle:<http://www.asmexcriadoresdeovinos.org/sistema/pdf/cienciasdelacarne/rendimientodelacanal.pdf>)

1.4 PROPIEDADES NUTRICIONALES

La carne de este ovino contiene una alta cantidad de vitamina B y D y una rica fuente de proteínas además de contener minerales como el hierro y el zinc

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



Tabla 1: Composición nutricional de carne de borrego

Tiamina (B1) (mg)	0,16*
Riboflavina (B2) (mg)	0,25*
Niacina (B3) (mg)	8*
Vitamina B6 (mg)	0,8*
Vitamina B12 ([micro]g)	2,8*
Ácido pantoténico (B5) (mg)	1.33*
Vitamina A ([micro]g)	7,8*
Beta caroteno ([micro]g)	<5*
Alpha tocoferol (mg)	0,2*
Sodio (mg)	71*
Potasio (mg)	365*
Calcio (mg)	6,6*
Hierro (mg)	3,3*
Zinc (mg)	3,9*
Magnesio (mg)	28*
Fósforo (mg)	290*
Cobre (mg)	0,22*
Selenio ([micro]g)	<10*

* En base de 100 gr de carne comestible

.Fuente:<http://www.odepa.gob.cl/odepaweb/publicaciones/doc/9641.pdf>

1.5 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tabla 2: Tabla de características organolépticas de la carne de borrego

CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICAS DE LA CARNE DE BORREGO			
SABOR	COLOR	AROMA	TEXTURA
Sin importar la cocción utilizada el cordero tendrá un sabor agradable y suave por la cantidad de grasa que encontramos en el animal.	La grasa del animal es blanca, y su carne es roja.	El aroma de un borrego fresco es suave y agradable	Dependiendo del corte encontraremos diferentes texturas, en los músculos más ejercitados como la pierna es más dura y en las costillas es blanda.

Autor: Jonnthan Aucapiña, Andres torres

1.2 CODORNIZ

1.2.1 ANTECEDENTES

Según el artículo de la página web de agrytec del autor Eduardo Uzcátegui la codorniz es un ave de una especie de ave galliforme de la familia phasianiade,

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



sus orígenes no son muy claros ya que es un ave de vida nómada, pero se encuentra ampliamente distribuida por Asia, Europa y África. Sus características más visibles son plumaje pardo vetado ocráceo y negro, de tamaño pequeño y alas largas, con estas le permite volar largas distancia logrando así su migración de continente en continente, para diferenciar entre macho y hembra la diferencia notoria es que el macho tiene en la garganta un plumaje blanco con negro, como generalidad su tamaño es entre 18 y 22 cm, y su peso entre 90-130g. La codorniz es una ave que fue domesticada hace 150 años, su origen está en Japón y China, las aves están en todo el mundo por su fácil adaptabilidad al medio logrando así que el consumo de codorniz de caza sea algo nulo, más su consumo se da con animal de corral.

En Ecuador se inicia la actividad comercial hace 25 años, en los últimos 10 años se ha intensificado ya que su producción total, actualmente rodea las 500000 especies en nuestro país. En Santo Domingo de los Tsachilas se hallan las características propicias para la cría de las aves y por eso se ha concentrado aquí la mayor parte de la producción a nivel nacional.

La codorniz una ave de poco uso en nuestro medio, pero que poco a poco va ganando mercado ya que muy a menudo vemos la venta de sus huevos, la codorniz es una ave de doble propósito ya que su utilización es producción de carne, producción de huevo. La crianza de este animal es de bajo costo debido a que es un animal muy rustico, no muy exigente al momento de la alimentación, es un animal que en cautiverio se muestra muy resistente a enfermedades, que otras aves en cautiverio suelen desarrollar enfermedades.²

En el libro la guía de codornices de Rodrigo Vázquez y Hugo Ballesteros estipula que la alimentación de la codorniz en estado salvaje es de semillas e insectos entrando en su dieta semilla de trigo, centeno, cebada también frutos, leguminosas y forrajeras, es una especie polígama, el macho está en la capacidad de fecundar a varias hembras, y las hembras pueden ser fecundadas por más de un macho en varias horas, los huevos son puestos en huecos en la tierra, tapizado con hierbas secas entre campos de trigo o de

² http://www.agrytec.com/pecuario/index.php?option=com_content&view=article&id=503:cria-comercial-de-codornices&catid=10:articulos-tecnicos&Itemid

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



otros cereales, cada incubación 17 días aproximadamente, puede poner entre 6 y 18 huevos. (35-36)

1.2.2 FAENAMIENTO

Para el faenamiento de la codorniz se deberá tomar en cuenta aspectos como peso y edad, la codorniz para faena miento deberá tener un peso mayor a los 200g y tener entre 6 y 7 semanas de vida así cumplirán con las características óptimas para su faena miento y su comercialización.

Proceso para faenar la codorniz:

- A. Degüelle: procedemos con un cuchillo a realizar un corte en el cuello del animal separando la cabeza del cuerpo.
- B. Desangrado: tomando de las patas al animal lo colgamos para permitir el drenaje de la sangre.
- C. Escalfado: calentamos agua a una temperatura de 50 C^o, introducimos en su totalidad a el ave por un instante, luego procedemos a dar un choque térmico con agua fría corriente.
- D. Desplume: una vez dado el choque térmico procedemos a retirar con las manos las plumas partiendo desde la pechuga luego por la parte trasera y terminando con sus extremidades.
- E. Corte de patas y alas: al terminar de pelar cortamos las puntas de las alas y las patas, el corte de la punta de las alas dependerá mucho de la presentación final.
- F. Eviscerado: cortamos la parte del trasero del animal y en agua corriente procedemos a retirar las vísceras introduciendo el dedo por la parte trasera.
- G. Higienización: procedemos a lavar el ave con agua corriente.

1.2.3 CORTES

La codorniz es una ave de muy bajo peso por lo tanto su tamaño también es muy reducido, pero en el área gastronómica los principales cortes que se utilizan son: la pechuga y los cuartos traseros, tomando en cuenta que para un plato principal la recomendación es la utilización de dos unidades de codorniz

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



para cumplir con el peso óptimo para un plato principal y para un entrante una ave es suficiente.

1.2.4 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

La codorniz es un ave no muy utilizada en nuestro país pero tiene un aporte nutricional significativo, por su tamaño la codorniz se utiliza si es para un entrante una pieza pero de ser para un plato fuerte se deberá utilizar por lo menos 2 unidades ya que el animal ya procesado tiene un peso aproximado de 130g.

Tabla 3: Composición nutricional carne de codorniz

Energía	208,25 kcal
Proteínas	40,25
Hidratos de carbono	0
Fibras	0
Lípidos	5,2325
Ácidos grasos saturados	1,5225
Ácidos grasos mono insaturados	1,47
Ácidos grasos poliinsaturados	1,3475
Colesterol	76,5625
Ca	26,25
Fe	13,475
Zinc	4,725
Vitamina a	19,25
Vitamina c	8,925
Ácido fólico	7

(Fuente: <http://composicionnutricional.com/alimentos/CODORNIZ-1>)

Un huevo de codorniz tiene 158 cal. De energía, 74,6% de agua, 13,10% de proteínas, 11,20% de grasa 1,10% de otros componentes 0,59mg de calcio, 220mg de fosforo, 3,80mg de hierro también contiene vitamina A, vitamina B1 y vitamina B2.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



1.2.5 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tabla 4: Característica organolépticas de la carne de codorniz

SABOR	COLOR	AROMA	TEXTURA
Carne con intensidad baja de sabor	De color blanco presenta algunas tonalidades amarillentas especialmente en las extremidades	Una codorniz fresca tiene	Lisa y tersa es una carne con hebras con poca presencia de tendones y con poca presencia de grasa

Autor: Jonnathan Aucapiña, Andres torres

1.3 CONEJO

1.3.1 ANTECEDENTES

El conejo ya existía en la era glaciaria pero su rastro en la era actual data del norte de África y se extiende hasta España y Francia en esa parte del mundo el conejo era muy difundido, a nuestro país no se sabe a ciencia cierta cuando llegó el conejo pero en el artículo de Jaume Camps nos indica que los Reyes de España bajo petición de Cristóbal Colón embarcaron en las diecisiete carabelas “cuatro becerras y dos becerros, lanas, cien puercos, de los cuales ochenta son marranas y varios verracos, doscientas gallinas, con gallos, seis yeguas,, cuatro asnos y dos asnos, y conejos vivos” de esta manera se sabe a ciencia cierta en qué periodo se introdujo los conejos a nuestro continente. (Fuente: <http://historiaveterinaria.org/files/Jaume-Camps.pdf>) acceso 17 de enero del 2015

El conejo es un animal de carne blanca y con poca grasa y jugosa y de un alto valor nutritivo que se digiere con facilidad, la carne del conejo domesticado se asemeja a la de la gallina y del conejo salvaje a la de la liebre, la parte que más se aprovecha es la del lomo se puede utilizar asado o troceados en filetes, las piernas suelen usarse como una sola porción asadas o en guisos separándolas la

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



carne de los huesos, el resto de las partes se utilizan para caldos o ragout (Palomino,118)

1.3.2 FAENAMIENTO

La edad ideal para la faena-miento, en lo que respecta al peso comercial del conejo es de los tres meses de vida han alcanzado un peso de 2,5-3 kilogramos, y que al momento de realizar sacrificio comprende el ayuno, sacrificio, desangrado, despellejado, eviscerado y refrigeración (Molinero,193).

- A. Proceso de ayuno consta en quitar la alimentación del conejo antes de doce horas pero dándole agua constantemente para no perder peso.
- B. Proceso de sacrificio existen varias formas de sacrificio en la manera industrial es la de aturdimiento por electricidad y después el degüello, de manera casera se recomienda matarlos de un golpe seco en la nuca ya sea con la mano o con un mazo.
- C. Proceso de desangrado. Este proceso puede realizarse mediante el degüello o quitándole el ojo con mucha presión con la ayuda de los dedos, para ayudar al desangrado se debe apretar la zona del abdomen del conejo.
- D. Proceso de despellejado esto se realiza jalando la piel del conejo hacia abajo teniendo cuidado que los pelos no se peguen a la carne y que la grasa no se valla con la piel.
- E. Proceso de eviscerado este procedimiento este se realiza con un corte desde arriba hacia abajo teniendo precaución de que el hígado quede adherido al cuerpo, después se procede a cortar el recto cabe hacer hincapié en que la vesícula biliar debe ser retirada entera porque si se llega a derramar dará un mal sabor a la carne.
- F. Proceso de refrigeración. La temperatura del animal deberá bajar a dos grados centígrados en menos de tres horas (Molinero, 193-194).

AUTORES:



1.3.3 CORTES

- A. lomo de conejo. El lomo del conejo se localiza en la parte superior de los muslos, se puede presentar enteros, en 2 cortes o en porciones pequeñas.
- B. muslos de conejo. Esta pieza se encuentra en la parte posterior del conejo se puede presentar enteros o troceados, es de consistencia magra.
- C. costillas de conejo. La costilla se encuentra antes del lomo generalmente se sirve 2 costillas por persona.
- D. paletillas de conejo. Miembro anterior a la costilla es un corte muy tierno y jugoso.

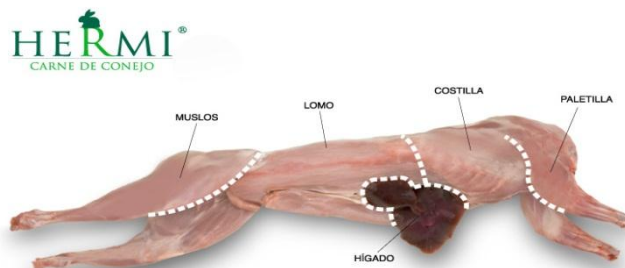


Imagen 3: Partes del conejo.

Fuente: <http://www.grupohermi.com/productos/despiece/>), ingreso: 02 de febrero del 2015

1.3.4 PROPIEDADES NUTRICIONALES

La carne de conejo es una carne blanca baja en calorías con alto valor proteínico y bajo en grasas por lo que se recomienda comerla semanalmente, la carne de conejo solo aporta 140 calorías por 100 gr de carne este tipo de carne es recomendable para personas con dietas en bajo colesterol, personas con trastornos cardiovasculares además es recomendable para mujeres embarazadas y estado de lactancia por su alto contenido en vitamina B12, así también ayuda a las personas con problemas de digestión por que la carne de conejo es muy fácil digerir, así mismo la carne de conejo es baja en potasio por lo que es recomendable para personas con hipertensión.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



Tabla 5: Composición nutricional carne de conejo

Carne de conejo	100 gr
Calorías	140 calorías
Proteínas	10,35 gr
Grasa	5,30
Purinas	132 mg
Colesterol	71,95 mg
Vitamina a	0,35 ug
Vitamina B1	0,10 mg
Vitamina B2	0,12 mg
Vitamina B3	10,99 mg
Vitamina B5	0,80 ug
Vitamina B6	0,40 ug
Vitamina B7	1 ug
Vitamina B9	4,85 ug
Vitamina E	0,28 mg
Vitamina k	4 ug
Calcio	22,80 mg
Potasio	350 mg
Sodio	45 mg
Fosforo	215 mg

Fuente: <http://composicionnutricional.com/alimentos/CONEJO-1>

1.3.5 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Tabla 6: Característica organolépticas de la carne de conejo

SABOR	COLOR	AROMA	TEXTURA
La carne es de sabor delicado y de poco carácter	De color blanca en todo su cuerpo.	Si el animal está fresco tiene un aroma suave.	Tiene una carne suave y no muy fibrosa incluso en sus extremidades.

Autor: Jonnathan Aucapiña, Andres torres

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



1.4 CUY

1.4.1 ANTECEDENTES

El cuy es un animal de bajo consumo en nuestro mercado, pese a que es originario de la región andina de América del sur, en nuestro país se consume el animal más como comida para ocasiones especiales como: pampa mesas, fiestas de pueblo, como banquetes de fiestas eclesiásticas, en la ciudad poco a poco se ha ido perdiendo su consumo pero en el campo se mantiene como parte esencial de sus raíces.

El cuy en la actualidad es un animal doméstico ya que se dio de varios cruces entre la especies del genero cavia, el cuy tiene varias razas, se clasifica de dos maneras la primera por su forma donde encontramos brevilineo y longilineo. Y también se clasifican por su pelaje donde encontramos cuy de pelo llano, cuy de pelo enrosetado, cuy de pelo largo y cuy de pelo ensortijado. (fuente:<http://naturalezayculturaargentina.blogspot.com/2011/10/el-cuis-grande.html>)

Se han encontrado vestigios de la domesticación del cuy de hace 2500 años, en un estudio hecho en Perú a la cultura paracas se ha encontrado excretas del animal que datan de 250 a.C., también esqueletos del cuyes por lo que se demuestran que eran parte de la alimentación de ese entonces, dentro de la investigación a esta cultura se dice que para el 1400 d.C. todas las casas tenían su cuyero. (huckinghaus,1961). Cita en la publicación del cuy de la página Web del INIA en Perú. "El imperio Inca se basó en principios morales que dirigían la conducta de una producción uniforme, también lo hicieron en el caso del cuy con la frase "JAKATA HUATAY HALLITA MIKYNAYQUIPAC" (cría el cuy para que te alimentes bien).

En el Ecuador se empezaron a hacer levantamiento e investigaciones desde el año1996, el consumo de cuyes anuales en el Ecuador es de 47 millones pero se tiene un déficit del 20% según el INIAP, eso quiere decir que nos falta producción todavía para cubrir la cuota requerida y el 70% de la producción es artesanal.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



1.4.2 FAENAMIENTO

Las cualidades óptimas de faena miento para el cuy son: el peso debe ser de 1 kg y de entre 5 y 6 meses de vida, el faena miento del cuy es una tradición que se ha pasado de generación en generación ya que el cuy es un animal de fiesta eclesiásticas, familiares y otras.

El procedimiento para faenar al cuy es el siguiente:

- A. Sacrificio: presionando la cabeza hacia abajo con las dos manos para romper los huesos del cuello, consiguiendo que el cuy muera en forma inmediata.
- B. Limpieza de la lana: sumergimos al cuy en agua caliente, y de no ser factible se complementa con el fuego
- C. Eviscerado: realizar una incisión al cuy por el abdomen y se lo abre completamente con mucho cuidado de no topar a los intestinos y la hiel. Se extraen todas las vísceras excepto los riñones y grasa que se los deja por motivos de sabor.
- D. Limpieza: para la higienización del animal procedemos a lavar el cuy con abundante agua corriente.

1.4.3 CORTES

Debido a que el cuy es un animal no muy grande y la cantidad de carne no es abundante, y el animal listo para faenarlo tendrá un peso estimado de 1 kg, y su tamaño varía entre 30cm y 40cm, los cortes son solo 2 cuartos traseros y cuartos delanteros ya que así cumplirían el peso estimado para un plato fuerte.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



JUNIVERSIDAD DE CUENCA

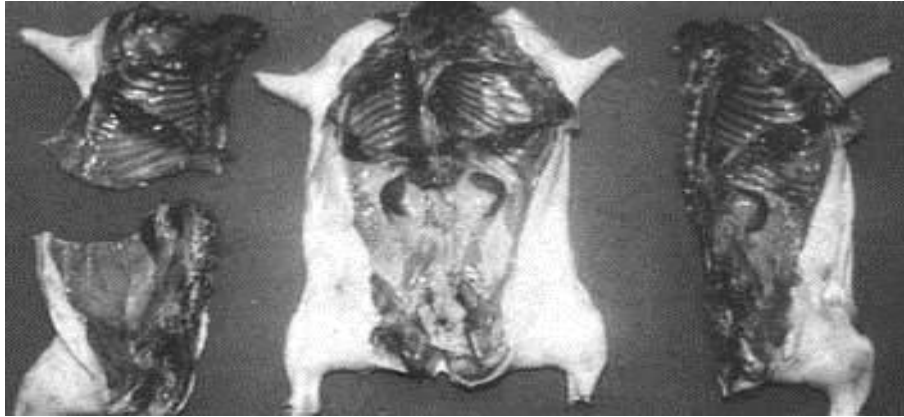


Imagen 4: Partes del cuy

Fuente: <http://www.fao.org/docrep/V6200T/v6200T0f.jpg> 0T/v6200T0f.jpg

1.4.4 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

El cuy es un animal de muy bajo consumo en nuestro medio, sin embargo es un animal con muy buenas características nutricionales es así que solo tiene el 7,6% de grasa y de proteína un 20,3% además contiene altos niveles de omega 3, la carne tampoco contiene colesterol.

(fuente:<http://www.explored.com.ec/noticias-ecuador/ecuador-quiere-comer-mas-cuy-363386.html>)

En la base de datos internacional de composición de alimentos cita que la carne de cuy contiene una alta presencia de sustancias esenciales para el ser humano dichas sustancias son: el ácido graso ARAQUIDONICO y el ácido graso DECOSAHEXAENOICO estas sustancias no existen en otras carnes y nos ayudan en el desarrollo de neuronas cerebrales, membranas celulares y forma el cuerpo de los espermatozoides.

La composición nutricional de 100g de carne de cuy según el instituto nacional de nutrición Quito-Ecuador:

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



Tabla 7: Composición nutricional carne de cuy

GRASAS	7.8g
AGUA	77.1g
PROTEINAS	20.3g
HIDRATOS DE CARBONO	0.0g
CALORIAS	107 cal
CALCIO	27 mg
FOSFORO	184 mg
HIERRO	3.2mg
TIAMINA	0.08 mg
RIBOFLAVINA	0.15 mg
NIACINA	5.43 mg

Fuente: <http://composicionnutricional.com/alimentos/CUY-CARNE-DE-4>

1.4.5 CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Tabla 8: Característica organolépticas de la carne de cuy

SABOR	COLOR	AROMA	TEXTURA
Es una carne de sabor característico un poco fuerte	El color de su carne es de rojo oscuro	Aunque el animal está fresco se caracteriza por su aroma fuerte y marcado	Por su estilo de crianza su carne no tiene muchas fibras y por ende su carne es blanda

Autor: Jonnthan Aucapiña, Andres torres

1.5 PATO

1.5.1 ANTECEDENTES

El pato existe en caso todos los continentes pero en américa existe una raza autóctona de esta región del mundo la *cairina moschata*, esta especie de pato es conocida por varios nombres como muscovy, perulera o simplemente criollo. Este animal se puede encontrar tanto silvestre como doméstico.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



Este tipo de pato es altamente resistente tienen patas cortas, alas largas de varios tonalidades como plumas blanca, pardo negruzco o de varias tonalidades azuladas además tienen cola cortas, cara desnuda pero con una carnosidad de color rojizo antes del pico, este tipo de pato es de doble función se utiliza su carne tanto como sus huevos. Una particularidad de estos patos es que son mudos y solo silban.

Esta raza de patos es de un rendimiento cárnico alto y de poca grasa los machos alcanzan a pesar los cinco kilogramos doblando el peso de las hembras a los tres meses de edad. (Teubner 42-43)

1.5.2 FAENAMIENTO

En el libro de Patos y gansos de Guillermo Aparicio Sánchez nos indica los procedimientos para faenar a los patos.

- A. Proceso de ayuno: al pato se lo debe dejar seis horas sin comer pero sin olvidar de darle agua al pato para que no pierda peso este proceso es necesario para que las vísceras estén limpias y el proceso para quitar estas sea más sencillo.
- B. Proceso de descoyuntado: es este paso se disloca el cuello de la ave ya sea torciéndolo o con la ayuda de una soga colocándolo alrededor del cuello y jalándolo con fuerza.
- C. Proceso de sangría: Se procede al degüello del pato colocándolo patas arriba para que desangren, de manera industrial suelen tener un tipo de embaces cónicas en el cual colocan al pato boca abajo para que se desangren solos.
- D. Procesos de desplumado: se puede hacer de dos procesos en que es seco o el húmedo en el cual se coloca al pato en agua hirviendo y se procede al desplume, en ambos casos se comienza a desplumar al ave por medio de las plumas más grandes y después por las alas.
Para el acabado del desplume se recomienda dos métodos el primero del chamuscado el cual consiste en colocar un poco de alcohol desnaturalizado prenderlo y limpiarlo. El segundo método es por medio del acabado de cera, la parafina se calienta a sesenta grados

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



centígrados los patos se introducen durante cinco segundos, se coloca en un tanque de agua fría, la cera endurecida se puede limpiar con las manos.

- E. Proceso de eviscerado: Se retira la piel del cuello y se corta el cuello a la altura de la última vertebra se separa del cuerpo. Luego se coloca el pato sobre el dorso y se corta ambos pies aproximadamente un centímetro por encima de la articulación, realizar un corte desde la cola hasta el hueso próximo a la pechuga teniendo mucho cuidado de no lesionar los intestinos, introducir la mano en la cavidad y retirar las vísceras e intestino.
- F. Proceso de enfriamiento: Se debe bajar a la temperatura en menos de tres horas a dos grados centígrados (65-71)

1.5.3 CORTES

El pato es un animal de una forma alargada por lo que en el libro guía completa de las técnicas culinarias nos indica que para aprovechar mejor el animal se debe cortar solo en cuartos teniendo así: los cuartos delanteros que comprenden la pechuga y el ala y los cuartos traseros que son la pierna y muslo.



Imagen 5: Cortes del pato

FUENTE: Jeni Wright y Eric Treuillé libro guía completa de las técnicas culinarias

1.5.4 CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Si bien el pato no es un animal muy consumido en nuestro país, este tiene un aporte significativo de las vitaminas del grupo B como la riboflavina, tiamina,

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



niacina y B12 pero por otro lado el pato es un animal con un alto porcentaje de grasa ya sea en la pechuga y mucho más en las pierna.

La composición en 100g de carne de pato es la siguiente:

Tabla 9: Característica organolépticas de la carne de pato

COMPOSICION NUTRICIONAL	
Energía	326
Proteína	16
Grasa total	28.60g
Calcio	15 mg
Hierro	1.8 mg
Vitamina A	63 mg

(Fuente:<http://composicionnutricional.com/alimentos/PATO-CARNE-DE-4>)

1.3.5 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PATO

Tabla 10: Característica organolépticas de la carne de pato

CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS DE LA CARNE DE PATO			
SABOR	COLOR	AROMA	TEXTURA
Tiene un sabor pronunciado a sangre.	Tiene un color de tono oscuro con tonos rojisos.	Es un aroma suave y delicado	Es con una textura dura independientemente del corte.

Autor: Jonnthan Aucapiña, Andres torres



CAPÍTULO II

2.1 MARINADO

2.1.1 ANTECEDENTES

Si bien la técnica del marinado es muchas veces confundida con el macerado, la principal diferencia es el tiempo y el resultado final que se busca, desde mucho tiempo atrás el marinado ha sido utilizado en culturas culinarias como en los pueblos mediterráneos, como tema de conservación de la carne ya que al ser un elemento acuoso con presencia de sal tipo una salazón logra prolongar su vida útil.

Como todo hallazgo fue por coincidencia este caso no fue la excepción, los pueblos antiguos al empezar a crear diferentes tipos de marinados se fueron encontrando con sorpresas, ya que las carnes frutas y verduras iban teniendo cambios muy notables, ya sea en su color, en el sabor, en el caso de pescados en el olor y sobre todo en la dureza de la carne al tener un elemento sumergido por varios días la carne se tornó un poco más suave dando así un verdadero conjunto de beneficios el cual brindaba la técnica. Los sabores utilizados en la antigüedad eran variados pero sobre todo los elementos de marinado variaban según el gusto del cocinero, los principales elementos utilizados eran licores, ácido cítrico, vinagre, especias (cardamomo, coriandro, laurel, pimienta negra), diferentes tipos de sales y en algunos casos se utilizas frutas como piña o papaya³.

2.1.2 ELEMENTOS

La técnica del marinado utiliza varios elementos para ser bien lograda, varían según la región del mundo o, aquí citamos los principales elementos de la técnica de marinado:

- Vinagres: es la transformación de alcohol etílico a ácido acético gracias a la bacterias micoderma aceites esto no se supo sino hasta 1864, hay

³ <http://www.cocinista.es/web/es/enciclopedia-cocinista/ingredientes-modernos/ablandador-de-carne.html>

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



vinagres de frutas, vinagres de vinos logrando así que en el marinado sea un factor de cambio en el sabor, la proporción de vinagre en la marinada puede ser mayor o menor que la cantidad de licor según sea el tipo; el vinagre es un elemento de conservación dentro de la marinada debido a el nivel de ph que tiene.⁴

- Licores: los más utilizados son los vinos tintos y vinos blancos, en Francia es utilizado el coñac, también como otra opción se utiliza el brandy todos estos elementos logran añadir sabor al género que se esté marinando y también aporte con el ablandamiento del género.
- Jugo de limón: este elemento genera la desnaturalización de las proteínas, ya que contiene un grado de elevado de ph es de 2,4, por medio de esta desnaturalización logramos una coagulación de las proteína que es lo mismo que se hace en cocciones largas, en Europa la principal marinada con ácidos es el escabeche mientras que en Latinoamérica despuntan los ceviches.⁵
- Especias y aromáticos: las especias y aromáticos dan el carácter que se está buscando en el género ya sea que utilicemos ajo y comino o laurel para estabilizar sabores y aromas, este se vuelve un elemento trascendental en el proceso del marinado.
- Frutas y verduras: en algunos lugares del mundo se utiliza frutas más que por el hecho de dar sabor es para lograr ablandar el género ya es el caso de la piña y la papaya, las verduras también son utilizadas en diferentes cortes, las más utilizadas son zanahoria, apio, cebolla, etc. Estas aportan sabor, pero también son utilizadas como genero aunque no muy común pero si se las utiliza.
- Sal: la sal es utilizada como saborizante y también para conservación ya que un marinado también puede ser considerado un salmuera siendo la sal uno de los principales agentes de cambio para el género a maridar.

⁴ <http://historiavinagrera.blogspot.com>

⁵ <http://www.imchef.org/por-que-el-jugo-de-limon-o-lima-cocina-el-pescado/>

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



2.1.3 EFECTOS DE LA TÉCNICA SOBRE EL ALIMENTO

La técnica de marinado en la antigüedad era vista como método de conservación en la actualidad esto se pone en tela de duda para algunas marinadas, si bien no existe una sola marinada en géneros es muy específica, la técnica de marinado es utilizada en gran parte solo para carnes y pescados, en algunos lugares encontramos marinadas en verduras y vegetales pero esto es muy escaso.

La técnica del marinado nos ofrece cambios en las cualidades sensoriales como sabor, color, humedad, textura y en cualidades funcionales estabilidad, retención de líquidos y textura de la carne. En el caso de las carnes al usar la técnica de marinado por un tiempo prolongado vamos a obtener una carne más jugosa con sabores adquiridos por las especias añadidas y sobretodo la suavidad de la carne, recordemos que el tiempo de marinado es directamente proporcional con el tamaño del género.

Los pescados que utilicen la técnica se deberá tener mucho cuidado si bien en el tiempo ya que si dejamos reposar por demasiado tiempo cambiaremos la estructura del género de tal manera que podríamos degenerarlo y también tener mucho cuidado ya que la carne de pescado es una carne muy inestable para posibles brotes de ETA's.

2.1.3 PROCEDIMIENTO PARA LA TÉCNICA

En el diccionario de hostelería de Jesús Felipe gallego nos indica, que la marinada tiene distintas clase siendo estas:

- Marinada cruda: tiene cantidades de vino mayor que las del vinagre y todos los géneros son crudos y a temperaturas iguales-
- Marinada cocida: esta es utilizada mayormente para géneros de tamaño grande ya que su tiempo de acción es más corto, el proceso comienza cuando salteamos las verduras en aceite luego añadimos el líquido, para luego añadir los aromatizantes dejamos enfriar y añadimos al género.
- Marinada instantánea: esta es más parecida al macerado ya que su duración es de poco tiempo, pero es utilizada principalmente para

AUTORES:



asados ya que en pocas horas logramos ablandar y condimentar el género. (Gallegos,540-542).

2.2 HORNEADO

2.2.1 ANTECEDENTES

El horneado es una técnica muy utilizada pero como nos dice el libro modernist cuisine volumen 2, hay una gran confusión entre hornear y asar ya que el termino horneado se utiliza en panadería y el termino asar en cocina pero es lo mismo.

Para saber el origen de la técnica nos remontamos hace más de 5000 años que existían los hornos pero estos no eran utilizados para cocina si para la elaboración de ladrillos ya que en ese entonces se consumían los elementos frescos o secados al sol al igual que los ladrillos, el horno es inventado para acelerar el proceso de secado de los ladrillos y así poder acelerar el crecimiento de las civilizaciones, pero sin duda que también fue utilizado para el secado de alimentos.

La técnica de hornear es una técnica muy básica, utiliza calor seco, el género no tiene ningún líquido, el género deberá ser roseado con grasa para un buen resultado final.

2.2.2 ELEMENTOS

La técnica de horneado es una técnica muy básica ya que solo utiliza como elemento característico un horno, los hornos en cocina hay de diferentes tipos pero todos llevan el mismo principio que es el cocer un elemento con una corriente de energía calórica, los hornos más utilizados en cocina son:

- Horno de leña: los hornos de leña datan de hace más 5000 años estos tienen formas variadas, son cilíndricos, cuadrados, media esfera. La fuente de calor es vegetal, como leña seca, recordemos que el tipo de leña que se utilice también afectara al producto ya que este aportara sabor y aroma al género.(Gallegos,101)

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



- Horno a gas: la principal ventaja de este horno es que se disminuye los tiempos de cocción y las emisiones de dióxido de carbono, podemos también tener un mejor manejo de las temperaturas, ya que la mayoría de hornos a gas industriales para el área gastronómica vienen incorporados con un ventilador, esto nos ayuda con la circulación del calor logrando así una cocción más uniforme⁶.
- Horno eléctrico: estos hornos están empezando a ser muy utilizados por su fácil manejo y menor riesgo de catástrofes, el sistema de este horno se basa en niquelinas que van en las paredes del horno y que se calientan hasta obtener la temperatura deseada, la cocción es muy homogénea el tiempo que utiliza para las cocciones es un tiempo normal al igual que uno de gas⁷.

Recordemos que para utilizar un horno sea cual fuere el tipo, tenemos que tener en cuenta algunos aspectos:

- Pre calentamiento del horno.
- Evitar corrientes de aire frío ya que desploman la temperatura interna del horno.
- La puerta debe permanecer bien cerrada.
- Algunos hornos tienen ventilación evitar taparlos ya que podríamos crear demasiada presión interna y podríamos hacer que explote el horno (Young,101).

2.2.3 EFECTOS DE LA TÉCNICA SOBRE EL ALIMENTO

Al usar la técnica de horneado estamos poniendo en riesgo algo muy importante la humedad de género, recordemos que el horno trabaja con calor seco, al alimento lo estamos exponiendo a temperaturas altas, las cuales harán que los jugos del género empiecen a hervir y busquen por donde escapar, para evitar esto se deberá rosear con algún tipo de grasa para así crear una

⁶ <http://www.gasnaturaldistribucion.com/es/otros+profesionales/promotores/ventajas+del+gas/ventajas+y+usos/coccion/1285344880479/horno+de+gas+natural.html>

⁷ <http://www.reparacion-de-electrodomesticos.com/articulos-para-el-hogar/horno-electrico.html>

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



capa o costra la cual nos ayude a mantener los jugos en su interior gracias al efecto Maillard.

Esta técnica es adaptable a cualquier género y elaboración por lo que no hay discrimen alguno para los diferentes géneros, lo que si se debe tomar en cuenta es que el tamaño del género tendrá que ver con el tiempo de cocción (Young, 102).

2.2.4 PROCEDIMIENTO PARA LA TÉCNICA

El proceso para la técnica de horneado es muy minucioso ya que debemos estar muy atentos con las temperaturas ya que si no tenemos la temperatura deseada el resultado final puede ser desastroso, los pasos a seguir son los siguientes:

- Como primer paso precalentaremos el horno a la temperatura deseada por lo menos unos diez minutos antes de ingresar el género.
- Al género lo pondremos en una bandeja con una rejilla para que los jugos que salgan no causen ningún efecto no deseado en el género.
- Introducimos el género al horno observando que quede al centro del horno sin olvidar de revisar si ya está en la temperatura deseada.
- Luego de un tiempo prudencial rociaremos con caldo o algún tipo de grasa al género el tiempo podría ser entre veinte y treinta minutos dependiendo del tamaño del género, este procedimiento lo realizaremos hasta que el género esté listo. (Young, 102-105).

2.3 GUISO

2.3.1 ANTECEDENTES

A partir del descubrimiento del fuego que en exactitud no se sabe como pero pudo haber sido por un incendio de pajonales, la erupción de un volcán o la caída de un rayo, pero lo cierto que esto dio paso a la verdadera evolución, con el descubrimiento del fuego logramos hacer grandes cambios en la alimentación de ese entonces podemos hacer que los alimentos estén en disposición de poderse comer.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



Esta técnica ha sido esparcida y así podemos encontrar guisos por todo el mundo, aunque dependiendo de la zona los guisos son considerados de un carácter económico bajo, ya que se utilizan elementos de temporada y también el corte de carne no tiene un específico ya que la técnica se trata de cocciones largas logrando así ablandar las proteínas.

2.3.2 ELEMENTOS

Aquí el principal protagonista es la olla recordemos que para llegar a las ollas que ahora tenemos tuvimos que pasar por una serie de procesos como así que comenzamos con la olla de barro este instrumento es una vasija de diferentes formas y tamaños hecha manualmente por alfareros, para su primer uso se necesita remojarla y poner sal para así evitar la propagación de hongos, uno de los beneficios de esta olla al ser de tierra esta olla mantiene mucho mejor el calor, logrando así que cocciones largas se puedan hacer aunque ya se haya apagado el fuego ya que mantiene la temperatura interna por algún tiempo.⁸

En la actualidad para adelantar procesos se han creado ollas a presión que buscan reducir los tiempos de cocción y lo han logrado reduciendo en unas tres a cuatro veces el tiempo de cocción, la manera en que estas funcionan es una olla con cierre hermético que hace que aumente la atmósfera interna logrando así subir el punto de ebullición del agua hasta los 130 C^o, cuando la presión interna se excede la olla tiene una válvula que deja escapar esa presión manteniendo una presión constante, también tiene una válvula de emergencia por si la primera válvula se llega a obstruir.⁹

2.3.3 EFECTOS DE LA TÉCNICA SOBRE EL ALIMENTO

La técnica de guisar trata de una cocción que comienza por un salteado de los elementos para luego ser incorporado grasa, agua, caldo y otros elementos (Gallegos, 436).

⁸ <http://cocinanativa.blogspot.com/2013/10/curando-las-ollas-de-barro.html>

⁹ <http://www.investigacionyciencia.es/blogs/tecnologia/42/posts/breve-historia-de-la-olla-exprs-12159>

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



La técnica del guisado es una técnica cocción en un líquido, la cocción es prolongada ya que es un concentrado, la cocción se realiza con la olla tapada logrando así mantener una buena humedad.

Los alimentos que podemos utilizar más apropiadamente en esta técnica son variados, pueden utilizarse cualquier género de cualquier grupo alimenticio, en el caso de las carnes la técnica realiza un verdadero cambio ya que a cortes de carne que son muy fibrosos los ablanda de una manera espectacular volviéndolo más digeribles y creando mayor facilidad de consumo.

2.3.4 PROCEDIMIENTO PARA LA TÉCNICA

Como regla general la técnica no necesita mayor vigilancia pero si controlar el nivel de líquido ya que por ser una cocción de largo tiempo puede evaporarse todo el líquido y quemarse nuestro guiso, la diferencia entre guisar y brasear son dos la primera es que los géneros para el guiso irán crudos y la segunda que como regla general un guiso debe llevar una fécula para generar una ligazón pudiendo ser papa, harina, arroz, yuca, etc. los pasos para lograr la técnica son los siguientes:

- Incorporamos los productos que irán en nuestro guiso crudo.
- Incorporamos el líquido ya puede ser caldo, agua, licor o una mezcla de todos y también se colocara los aromáticos.
- Se tapara la olla y en llama moderada dejaremos que comience a cocinarse el tiempo promedio en carnes es de unas tres horas dependiendo el corte y el animal(Young, 93-97).

2.4 BRASEADO

2.4.1 ANTECEDENTES

La técnica del braseado data de hace muchos años ya que son muy parecidas al estofado, lamentablemente en la actualidad se ha generalizado el termino y los dos llegaron a ser sinónimos.

La palabra braseado viene del francés braiser, que significa brasa, partiendo de este término vemos que la cocción en la antigüedad se realizaba con una olla

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



de acero fundido, se colocaba llamas alrededor y por abajo y algunos carbones encima de la tapa que también era de acero fundido y se lo dejaba por un largo tiempo para efecto de la cocción (Young, 97).

El braseado como resultado generaba un platillo con un gran aporte energético ya que en la antigüedad los obreros necesitaban recuperarse de sus largas jornadas de trabajo, en la actualidad ha cambiado un poco porque el estilo de vida y la carga de trabajo también han cambiado.

En la actualidad se ha modificado la técnica ya que podemos hacerlo en diferentes artefactos como hornos, cocinas o aumentar el agua para evitar la pérdida de líquido pero si realizamos este proceso cambiamos rotundamente la esencia de la técnica.

2.4.2 ELEMENTOS

Los principales elementos dentro de esta técnica es la olla y el fuego, el fuego dentro de la técnica tendrá que ser una temperatura constante, ya que la cocción es prolongada, se maneja una llama intermedia para evitar cualquier inconveniente.

La olla es el siguiente punto, deberá haber una olla de fondo y paredes gruesas para la mantención del calor su tapa también será de un material que soporte el calor, el material más idóneo será el acero fundido pero hay braseados que se los hacen en olla de barro o cerámica.

El braseado como ya lo sabemos es una técnica que necesita de dos procedimientos para lograr un resultado final óptimo, dentro del proceso de calor seco lo podremos realizar en la misma olla o marcarlo en una plancha o el un grill para generar de la reacción de maillar y así concentrar más los sabores.¹⁰

¹⁰ <http://www.gastronomiaycia.com/2008/11/07/metodos-de-coccion-brasear/>

AUTORES:



2.4.3 EFECTOS DE LA TÉCNICA SOBRE EL ALIMENTO

Los cambios que este genera son variados ya que depende del proceso en el que se encuentre porque no nos olvidemos que esta técnica tiene dos procesos.

En el momento del sellado que es un calor seco lo que estamos haciendo es generar la reacción de maillar, esta reacción no es más que el cambio de un conjunto de factores químicos, el cambio de color que se genera mejora las características de sabor color y olor, las condiciones para esta reacción son una cantidad acuosa intermedia, una alcalinidad alta más o menos un pH de 9 y el calor de las brasas, recordemos que esta reacción también tiene lados negativos ya que en los cambios químicos que suceden al momento de marcar una carne estamos eliminando nutrientes, haciendo más difícil la digestión pero sobre todo se ha demostrado que al sellar o generar una reacción de maillar algunos compuestos se vuelven células cancerígenas, como las nitrosaminas.

Luego después del sellado pasamos al siguiente proceso, el producto pasa a un medio líquido, aquí interviene el fuego y la olla, en la olla ya cuando empiece a calentarse tendrá tres zonas:

- Zona de radiación: que vendrá desde la tapa generando una deshidratación a la primera capa del género logrando un dorado.
- zona de convección: esta se genera por los líquidos que sale de la carne o que fue incorporado, lo que nos garantiza que el producto nos mantenga una humedad óptima y acelera la cocción ya que la temperatura ingresa de manera más rápida al interior del género.
- zona de conducción: esta viene desde la parte de abajo esta mantiene una temperatura constante entre 77 °C y 88 °C por debajo del punto de ebullición, el líquido es dado por los mismos jugos de las carnes y verduras aunque a veces se prefiere aportar con un poco de líquido para evitar quemaduras del género (Young, 97-99).

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



2.4.4 EFECTO DE LA TÉCNICA SOBRE EL ALIMENTO

El efecto que tendrá la técnica dentro del alimento será la del ablandamiento principalmente, luego que por utilizar una olla con cierre hermético no dejaremos la pérdida de jugos los aromas y sabores estarán más presentes.

Esta técnica es utilizada para piezas grandes, del tamaño también dependerá el tiempo de cocción.

En el libro MODERNIST CUISINE de Chris Young nos indica en su volumen 2 que “la carne se debe gelatinizar para que luego el corte alcance su punto óptimo, y luego todo el restante se deberá procesar logrando así un concentrado más atractivo y de mejores cualidades” (97).

2.4.5 PROCESOS PARA LA TÉCNICA

Como lo hemos ya mencionado esta técnica se basa en dos procedimientos muy importantes los cuales hacen que un braseado sea un braseado, los pasos son los siguientes:

- Tomaremos todos los géneros y los expondremos a altas temperaturas ya sean de calor seco o en la misma olla con aceite, así lograremos una marcar los elementos y concentrar más los sabores por la reacción de maillard.
- Dispondremos de todos los elementos en una olla. Y si es de nuestro agrado pondremos algún tipo de líquido.
- Calentaremos su interior y de inmediato meteremos al horno, la olla deberá estar bien tapada
- Nota: de no poder meter a un horno podríamos poner más líquido logrando que cubra los géneros y ponemos al fuego directo, el resultado no será el mejor pero nos acercaremos mucho.¹¹

¹¹ <http://www.gastronomiaycia.com/2008/11/07/metodos-de-coccion-brasear/>

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



2.5 COCCIÓN AL VACIO

2.5.1 ANTECEDENTES

Si bien pareciese que la técnica de cocción al vacío se trata de una técnica actual recientemente inventada pues no, en el siglo XVIII Appert inventa las conservas y dentro del proceso uno de los pasos es la eliminación de oxígeno, a partir de ahí comienza el caminar de la cocina al vacío (Young,205).

El principio de la cocina al vacío es la eliminación del oxígeno lo mayormente posible, para así lograr un eliminar uno de las variables de la descomposición de los alimentos.

Las características organolépticas del alimento mejoran mucho con esta técnica ya que el alimento se cocina en sus propios jugos, a temperaturas no muy agresivas sino más bien muy controladas, además no tiene muchas mermas por lo que mejora en costos, también nos ayuda a adelantar proceso de cocción.

Cocinar al vacío mejora los estándares de calidad, pero lo más importante es que con esta técnica logramos constancia, es decir podemos manejar de mejor manera los parámetros de producciones en masa.

Los equipos que se pueden utilizar en esta técnica, algunos son estrictamente necesarios como es el caso de la máquina de vaciado, pero el equipo en donde se cocinara es muy variable, al igual que donde cortaremos cocción.

2.5.2 ELEMENTOS

Las herramientas que se utilizan dentro de esta cocción son muy variables pero para el empaqueo necesitamos de dos que no pueden ser reemplazados estos son:

- Máquina de vacío: la máquina de vacío no es más que un artefacto el cual elimina el oxígeno parcialmente, para luego inyectarse el gas inerte, la maquina consta de dos niquelinas las cuales se calientan para fundir el empaque y que se selle y luego tiene un enfriador rápido con el cual termina el trabajo, al final del proceso cuenta con una válvula por donde

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



ingresa oxígeno de manera controlada para la apertura de la puerta (Young, 214).

- **Empaque:** es una funda de varias capas, capaz de soportar la presión del sellado y la manipulación, el material del cual está hecha de propileno esta funda tiene la característica de soportar temperaturas de -20 °C hasta 140 °C, en nuestro mercado solo existen solo un tipo de bolsa que se utiliza tanto para cocción como para conservación, pero se debería utilizar la funda hecha para cada caso.

Para la cocción se debe tener un equipo que lo cocine por baño maría y mantenga una temperatura constante estos pueden ser horno combi, termocirculador, tamaleras, etc.

2.5.3 EFECTOS DE LA TÉCNICA SOBRE EL ALIMENTO

Al contrario de otras técnicas la técnica de cocción al vacío es muy virtuosa ya que lograr optimizar los productos tanto en sabor, textura, aroma y sobre todo en el tema de mermas.

Al utilizar la cocción al vacío estamos logrando que el elemento se cocine dentro de sus propios jugos, y si primero marinamos dentro de la misma funda lograremos una concentración del sabor que con otros métodos más tradicionales no se podrían lograr.

Al elaborar productos los términos en las carnes la cocción en las verduras siempre son un interrogante ya que con métodos tradicionales no podemos tener una homogeneidad, mientras que con la cocción al vacío podemos controlar la temperatura interna del producto y las cocciones se pueden hacer en masa

Los aromas se mantienen ya que al empacarse no tendrán contacto con el exterior manteniendo así todos sus aromas.

La técnica de cocción al vacío es un excelente método de conservación, ya que aunque ahí microorganismos anaerobios, si manejamos con todas las normas de seguridad podremos alarga la vida útil de los géneros.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



2.5.4 PROCESO DE LA TÉCNICA

En el libro *Modernist Cuisine Vol. 2* nos indica los pasos de la cocina al vacío, que son los siguientes:

“FASES DE LA COCCIONAL VACIO

- Prepare los ingredientes: corte y divida en raciones marine, adobe, ponga en salmuera o cure. Prepare para marcar escalde previamente y sazone.
- Envase los alimentos: coloque en un recipiente, envase al vacío introduzca la sonda de temperatura.
- Fije la temperatura de cocción: seleccione la tempera deseada para el núcleo. Elija una técnica de cocción al vacío y fije la temperatura del baño maría.
- Termine, reserve o sirva: deje reposar o enfriar y recaliente, marque, divida en racione, reserve y sirva.

2.6 FRITURA

2.6.1 ANTECEDENTES

La fritura es una técnica de cocción que utiliza un medio graso donde el género es sumergido totalmente para su cocción, hay diferentes tipos de fritura que veremos más adelante las grasa que se utilizan la principal diferencia es la temperatura en la cual se degrada ya que como un ejemplo el aceite de oliva resiste hasta los 230 °C pero la mantequilla máximo resiste hasta los 120 °C (Young, 126).

Si bien al utilizar esta técnica creamos un alimento con exceso de lípidos mucho perjudiciales para la salud, esta técnica tiene la característica de que logra guardar de mejor manera los nutrientes ya que la cocción no es por largo periodo de tiempo; lo que a esta técnica le da el realce es los cambios que genera en el alimento es así que los vuelve crujientes y dorados esto es dado por la reacción de maillard (Young, 116).

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



Los equipos que se utilizan son muy variados así podemos utilizar un sartén o una cacerola, o una marmita o freidora, las fuentes de calor pueden ser de origen de fuego directo o por radiación como en el caso de las cocinas eléctricas.

Los principales cuidados en esta técnica es en el tema de las temperaturas, esto se da por el cuidado que hay que tener con la degeneración de las cualidades del aceite.

2.6.2 ELEMENTOS

En esta técnica tiene un único elemento con el cual se logra aplicar la técnica, que es la grasa esta puede ser de diferentes orígenes y calidades.

La palabra aceite es un término general para un líquido graso que tiene varios usos, para el usos gastronómico tenemos varios orígenes de los aceites, tales como aceite de oliva, aguacate, maní, uva, vegetal, girasol, soja, etc. Este elemento no se mezcla con el agua por su densidad (Werle, 45)

El uso del aceite para la técnica tiene algunos puntos que se debe tomar en cuenta, como nos indica el libro MODERNIST CUISINE en su volumen 2 en su subtema *cocinar en aceite*:

- Etapa de uso: el cocinero deberá tener en cuenta la temperatura del aceite, ya que entre 120-140 °C se utiliza para una pre cocción logrando así una cocción interna del producto y para un terminado la temperatura bordeara los 180 °C para que crear una capa superficial crujiente.
- Precalentamiento: sin importar para que etapa de cocción este predispuesto el aceite, deberá tener un precalentamiento ya que si un aceite esta frio y sumergimos el elemento a freír aumentamos en un 40% la cantidad absorbida de aceite.
- Burbujas de vapor: es muy común que cuando estamos cocinando en aceite se generen burbujas, esto no es más que burbujas de vapor generadas por el género que se está friendo, estas se escapan del género y salen al aceite como el agua y el aceite no se mezclan este vapor asciende y explota en forma de burbuja.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



- Mantenimiento: para que nuestro aceite tenga una vida útil prolongada los factores que cuidaremos serán la temperatura ya que llegados a los 200 °C el aceite cambia de color, sabor y adquiere otros aromas, también cuidaremos dando un mantenimiento en lo posible diario es en el filtrado, ya que las partículas y pedazos que quedan en el aceite se siguen cocinando llegando a un punto en el cual se queman.

2.6.3 EFECTOS DE LA TÉCNICA SOBRE EL ALIMENTO

Comencemos recalcando que esta técnica aunque no parece es una cocción seca ya que carece de agua, así que los cambios generados son muy similares a las del horneado.

Los alimentos que son cocinados en aceite tiene primero que un aporte de sabor ya que los aceites dependiendo de su origen tiene sabores adicionales que darán un aporte de sabor a los platillos, también el cambio en su textura ya que creamos un centro bien cocinado con una buena humedad y una corteza crujiente.

Los puntos negativos de esta técnica se dan por que el producto no ha seguido un correcto manejo de la técnica así si no precalentamos el aceite de una manera correcta aumentara la absorción de grasa en el producto, pero también en el final del proceso si no ponemos al elemento en reposo sobre papel absorbente o una rejilla para dejar chorrear el exceso de grasa, también aremos que el productos absorba mucha grasa.

El aceite de uso general para friuras en su composición contiene grasas trans, muy dañinas para nuestra salud, pero también hay aceite como el de oliva que contiene grasas necesarias para el correcto funcionamiento de nuestro organismo.

2..4 PROCESO DE LA TÉCNICA

La técnica de la fritura sigue el siguiente protocolo, como nos indica el libro MODERNIST CUISINE en su volumen 2 en su subtema *cocinar en aceite*:

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



- Precalentamiento: como ya lo dijimos el calentamiento del aceite es muy importante para evitar la sobre absorción de grasa por parte del producto, además que nos ayuda a que la grasa se disuelva mas ya que mientras más fría este la grasa su densidad es mayor.
- Cocción: en esta etapa el aceite está a más o menos 120-140 °C el producto en esta etapa empieza a eliminar humedad interna pero también a cocinarse internamente, tengamos en cuenta que la fritura es una cocción muy rápida así que esta etapa no será muy prolongada, aquí observaremos las burbujas de vapor.
- Terminado: después de que la cocción está hecha ya sea en el mismo aceite o con una pre cocción, el aceite subiremos a más o menos 180 °C aquí ya disminuyen las burbujas de vapor empezando con la reacción de maillar en el exterior dando una apariencia muy atractiva.
- Escurrido: para evitar la absorción de grasa no deseada, luego de llegar al crujiente y dorado deseado retiramos del aceite y escurrimos el aceite o disponemos a la pieza frita sobre un papel absorbente.

2.7 SALTEADO

2.7.1 ANTECEDENTES

La técnica del salteado es una de las técnicas poco valorada, porque, la mayoría de la gente piensa que el salteado es una cocción rápida y sin sentido, los cocineros también la desestiman, haciendo así verla como una técnica algo mediocre lo que no es así.

Lo más cercano a esta técnica es la cocción en WOK esta cocción data desde hace más de 2000 años siendo la principal manera de cocción en china, esta es una sartén cóncava delgada de acero fundido sin recubrimiento (Young, 50-51).

Para realizar un buen salteado tenemos que tener en cuenta muchos aspectos como la cantidad de fuego, el tipo sartén, el tamaño del género a saltear, en el caso de ser carne la suavidad.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



Al realizarse el salteado tendremos dos resultados o tendremos un género bien cocido de colores vivos, con sus aromas desprendiéndose poco a poco, no con mucha cantidad de agua porque recordemos que el agua es el enemigo principal de un salteado, o podremos tener un elemento chamuscado por fuera y crudo por dentro y con esto volvemos al inicio, esto sucederá por desestimar a la técnica.

2.7.2 ELEMENTOS

Esta técnica tiene dos factores de los cuales depende su éxito o fracaso, es el caso del fuego y el sartén, estos elementos se utilizan bajo estrictas características para llegar a un producto final óptimo, así cita el libro *modernist cuisine* en el vol 2.

- El fuego: el fuego en el salteado es primordial, porque la técnica es una técnica de cocción muy rápida, por eso si tenemos una llama muy baja, al momento de que los elementos entre en contacto con el sartén, el sartén empezara a perder temperatura y sin una buena fuente no podrá mantenerse caliente el sartén.
- Sartén: el sartén es protagonista de la técnica, en el mercado encontramos de todo tipo de material ya sea de aluminio, cobre, acero fundido, acero inoxidable, etc. Pero en realidad no es importante el tipo de metal ni el grosor ya que esta técnica no necesita tanto que toda la superficie este caliente, pueden existir puntos fríos ya que los alimentos se mueven bastante esto compensara los puntos fríos y calientes; la característica principal para un buen sartén debe ser de poca profundidad, ancha, con los lados ligeramente inclinados, con estas características tenemos una transferencia de calor más uniforme entre el fuego y el sartén, además por ser grande, los jugo tienen donde acumularse y evaporarse más rápido. La temperatura del sartén deberá ser de 175-230 °C

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



2.7.3 EFECTOS DE LA TÉCNICA SOBRE EL ALIMENTO

Como ya lo dijimos al comienzo en esta técnica la cocción será rápida y uniforme, los alimentos deberán estar cortados en pedazos pequeños aquí lo que buscamos es un glaseado en todo el elemento, lo logramos ya que el elemento al darle movimiento lo hacemos entrar en contacto por toda su superficie.

Para un buen salteado tendremos que poner un poco de grasa en la base del sartén, este nos ayuda con la repartición del calor ya que de utilizarse muy poco aceite solo calentara los puntos donde toque los géneros (Armendáriz, 171).

Los alimentos sometidos a esta técnica buscan tener una buena cocción, que sea homogénea, la humedad del alimento será buena no podemos tener un elemento salteado seco o mucho menos quemado, veremos que se cocina en sus propios jugos logrando así que los alimentos estén tiernos y en el caso de algunos vegetales estén crujientes y de colores muy vivos.

2.7.4 PROCESO DE LA TÉCNICA

Para el desarrollo de esta técnica tendremos en cuenta que el sartén debe ser de buen tamaño, la fuente de calor debe ser continua y algo alta con esas características procederemos a los siguientes pasos, como indica el libro de modernist cuisine en el volumen dos en su subcapítulo salteado.

- Precalentar: el sartén a usarse deberá ser primero puesto a precalentar para que no exista puntos fríos y el glaseado se de una mejor manera.
- Grasa: colocaremos una cantidad adecuada de grasa ya sea aceite, mantequilla, u otro grasa esto también dependerá del sabor final.
- Colocar alimentos: una vez caliente el sartén y el aceite colocaremos los alimentos, evitando poner en mucha cantidad y vamos a irlos poniendo si son de diferentes tipos según la dureza para así tener una cocción homogénea.
- Movimiento del sartén: para controlar el calor de una manera eficaz y evitar que envés de dorarse se quemem los alimentos, vamos a realizar

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

movimientos circulares elevando un poco los alimentos de la superficie, haciendo así repartir el calor para todos los elementos.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

CAPÍTULO III

LA CERVEZA

3.1 HISTORIA Y GENERALIDADES

Según la norma INEN 2 262:2003 la cerveza es “ bebida de moderado contenido alcohólico, resultante de un proceso de fermentación controlado, por medio de levadura cervecera proveniente de un cultivo puro, en un mosto elaborado con agua de características fisicoquímicas y bacteriológicas apropiadas, cebada malteada sola o mezclada con adjuntos, con adición de lúpulo y /o los derivados de lúpulo.

La cerveza como bebida tiene una historia de más de cinco mil años de antigüedad, no hay un pueblo exacto que se le atribuya la creación de la misma, en el libro de José Luis Barbado nos indica “en unos de los documentos más antiguos conocidos por el hombre, una tabla de arcilla con escritura cuneiforme de Babilonia, alrededor del año 6000 a.C. se habla de la preparación de la cerveza destinada a ser ofrenda a los dioses.

Los antiguos egipcios también la consumían y era parte importante de su religión así como de su alimentación (9).

En Europa se presume que la cerveza se consumió primero en península ibérica como lo menciona el libro de “los restos arqueológicos relacionados con la elaboración y el consumo de cerveza encontrados en Genó(Lérida), que datan sobre el 1200 a.C., eran considerados hasta hace poco como los más antiguos de Europa; sin embargo, recientemente se han hallado en el valle de Ambrona (Soria) vasijas con vestigios de una cerveza muy anterior(unos 4 400 años de antigüedad), pertenecientes a la cultura campaniforme. Todo parece indicar que en la península Ibérica se bebió cerveza antes que en ninguna otra parte del viejo continente (Plasencia, 27).

En el mismo libro de Plasencia nos indica el origen de la palabra cerveza “si hay algo incuestionable es que, al menos en Europa, la cerveza pertenece a la

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



cultura celta, la propia palabra inglesa *beer*, así como la francesa *bière*, la alemana *bier*, o la italiana birra, son todas celtas (30)

Así mismo en el mismo libro de Placencio indica que en toda la cerveza hasta la baja edad media era de pésima calidad ya que no se filtraba, no se enfriaba ni se almacenaba adecuadamente dando como resultado un brebaje sucio y de mal sabor así mismo en este tiempo no se conocía las bondades que el lúpulo daba a las cervezas. (30)

En los libros de José Luis Barbados, Ángel Falder Rivero y Pedro Plasencio Fernández los tres coinciden en que los ingredientes básicos para realizar cerveza son la cebada, el lúpulo, la levadura y el agua, con estos cuatro ingredientes ya se puede realizar cerveza pero así mismo se puede agregar otros ingredientes secundarios para obtener nuevos sabores.

- A. La cebada. La cebada es un tipo de cereal al cual después se maltea, según la norma INEN 2 262:2003 el malteado es “es el producto de someter el grano de cebada a un proceso de germinación controlada, secado y tostado en condiciones adecuadas para su posterior empleo en el elaboración de cerveza.”(1) Este proceso del malteado se realiza por dos grandes motivos el primero es para transformar el almidón insoluble en azúcares y el segundo es para tostar el grano y así obtener distintos colores de cebada, “a temperaturas bajas el tostado es mínimo y se obtienen maltas claras; a temperaturas más elevadas parte de la cebada se carboniza y se obtienen maltas negras u oscuras. Posteriormente, el color de la cerveza (rubia o negra) va a depender del grado de tostación que se le ha aplicado a la cebada de partida (Fader, 322).
- B. Agua. Es el ingrediente de más abundancia de la cerveza en la norma INEN 2.262:2003 indica que el agua de la cerveza debe ser potable y bajo la norma la norma NTE INEN 1108 .en el libro de Berry Verhoef nos indica que las cervecerías suelen usar agua de pozos subterráneos y que el agua determina el carácter de la así también el

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



libro de José Luis barbado cerveza nos indica que para la elaboraciones la cerveza es más que suficiente que el agua sea potable sin especificar otro requerimiento necesario.(44)

- C. Lúpulo. el lúpulo o *humulus lupulus* es una planta de gran relevancia en la cerveza como nos señala José Luis Barbado que esta planta es la que imparte aroma, amargos y sabor florar a las cervezas.(30) En el libro de Berry Verhoef nos indica que se pueden emplear de tres formas el lúpulo la primera es el lúpulo entero , la segunda en forma de pellet que no es más que el lúpulo machacado, secado y empaquetado y la tercera es el extracto de lúpulo y el uso de este dependerá del maestro cervecero. En el libro de Pedro Plasencia nos indica que solo las flores femeninas se utilizan en la fabricación de la cerveza ya que las de género masculino tienen una escasez de aroma (38-40).
- D. Levadura. “La levadura es el microorganismo que se nutre de los azucares fermentables contenidos en el mosto y que produce como subproducto alcohol etílico” (Barbado, 32). En el libro de Ángel Falder Rivero nos indica de dos tipos de levaduras las de tipo Lager o de fermentación baja que viene del tipo de levadura *sccharomyces carlsbergensis*, las cuales fermentan en la parte baja de la cuba y por eso su nombre. La levadura tipo ale o fermentación alta que viene del tipo de levadura tipo *sccharomyces cerevisiae* esta levadura cuando termina su proceso de fermentación sube a la parte alta de la cuba y por eso se debe su nombre (323-324).

3.2 PROPIEDADES NUTRICIONALES

Según el libro de la cerveza manual de uso de Placencio La cerveza entre sus propiedades nutricionales cuenta con un alto porcentaje de vitaminas B, que son aportada por parte de uno de sus ingredientes principales la cebada así también se encuentran en la gran mayoría de cerveza la vitamina C ya que los fabricantes de cervezas añaden ácido ascórbico como antioxidante, del punto de vista medicinal la cerveza tiene varias propiedades interesante como resalta el libro de Plasencio la cerveza es una bebida diurética la cual en cantidades

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



moderadas ayuda al buen funcionamiento de los riñones. Así también a las mujeres que están lactando se les aconseja un consumo moderado de cerveza, así mismo para las personas que están con anemia se aconseja tomar cerveza para ganar peso ya que es un estimulante del apetito; la cerveza a nivel universal suele estar relacionada con el sobrepeso cuestión que es totalmente falso, el mayor porcentaje que tiene una cerveza es agua llegando a oscilar el 93% aparte que entre los ingredientes principales solo existe cebada, lúpulo y levaduras ingredientes que son totalmente saludables.(58)

Tabla 11: Cerveza Ordinaria

Cerveza ordinaria	
Agua	93%
Proteínas	0,03%
Hidratos de carbono	3,1%
Alcohol	3-4%
Calcio	8 mg/100g
Yodo	8 mg/100g
Potasio	37 mg/100g
Fosforo	11 mg/100g
Vitamina B1	3 microg /100 mg
Vitamina B2	3,3 microg /100 mg
Vitamina B6	20 microg /100 mg
Vitamina B12	0,2 microg /100 mg
Niacina	0,4 mg /100 g
Ácido fólico	4 microg /100 mg

Fuente: Enciclopedia de la alimentos (Falder. 326)

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



3.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Tabla 12: Característica organolépticas de cerveza tipo porter

CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS DE CERVEZA TIPO PORTER			
SABOR	COLOR	AROMA	TEXTURA
Sabor fuerte con toque de vainilla y cítricos	Café oscuro	Cítrico y el aroma a amargo del lúpulo	Sedosa, delicada, nada astringente, con bajo contenido de Co 2

Autor: Jonnathan Aucapiña, Andres torres

3.4 INGREDIENTES Y RECETA BASE

En la página web de cerveza de argentina en la sección recetas nos indica que la cerveza porter se originó en Londres en los años mil setecientos y que su nombre se debe las personas que llevaban las cervezas al tren y que los clientes cuando querían una cerveza solo gritaban porter que en ingles significa maletero o porteador y de ahí su nombre. Así también nos indica que como característica principal es que es una cerveza de color oscuro.¹²

La receta de la cerveza porter es tomada de la asociación ecuatoriana de cerveceros artesanales y contiene los siguientes ingredientes.

- A. Malta tipo Pilsen. En el libro de Berry Verhoef nos indica que este tipo de malte ha sido secada lentamente hasta llegar a una temperatura de 80 a 85 grados centígrados y que son empleadas para la mayoría de cervezas oscuras.(37)
- B. Malta caramelo 50. En la página web de cerveza de argentina en la sección malta cervecera señala que las maltas caramelo son sometidas a una

¹² <http://www.cervezadeargentina.com.ar/recetas/porter.htm>

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



cocción especial luego del proceso del malteado para así dar una cerveza más maltosa, cuerpo más redondo y una dulzura a caramelo ¹³

- C. Malta chocolate. Berry Verhoef nos señala que la malta chocolate se seca a una temperatura q supera las 230 grados centígrados, también señala que esta malta no tiene enzimas pero si proporciona un color oscuro y un sabor tostado (37).
- D. Avena Arrolladora. según la página web de cerveza de argentina en la sección malta cervecera indica que la avena le da una suavidad a la cerveza y que es maravillosa para la cerveza porter.
- E. Lúpulo. el lúpulo utilizado es el de tipo pellet el cual proporcionara aroma, sabor y amargor a la cerveza tipo porter¹⁴
- F. Levadura. El tipo de levadura usada en de tipo lager (de baja fermentación).

3.5 EQUIPO BASICO CASERO

- A. Un Molino
- B. Dos ollas tamaleras de 15 litros
- C. Una probeta de 1100 ml
- D. Un termómetro de 0°c hasta los 200°c
- E. Dos baldes de plásticos de 15 litros
- F. Una jarra de vidrio con medidas
- G. Cucharon grande
- H. Una espumadera
- I. Una manguera de 20 cm
- J. Un bidón de 20 litros de capacidad
- K. Un tamiz
- L. Un cernidor
- M. Densímetro
- N. Airlocks (válvula de aire)

¹³ Fuente:<http://www.cervezadeargentina.com.ar/articulos/maltas.htm>

¹⁴ Fuente:<http://www.cervezadeargentina.com.ar/articulos/maltas.htm>

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



- O. Atomizador
- P. Una probeta de 1100 ml
- Q. Tapadora de botella
- R. Botellas
- S. Tapas

3.6 PROCESO DE ELABORACIÓN.

Para el proceso de elaboración se tomara de guía al proceso de elaboración utilizado por la asociación de cerveceros artesanales del Ecuador y el libro de José Luis Barbado secreto de la cerveza casera.

3.6.1 TRITURADO

Colocar en el molido la cebada malteada un tipo a la vez y con una graduación gruesa comenzar a triturar ya que lo que se pretende no es hacer polvo el grano si no partirlo.



3.6.2 MACERACIÓN.

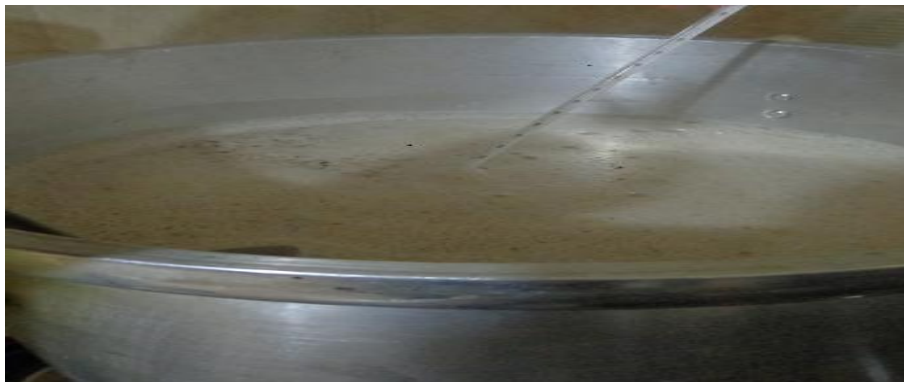
- A. Colocar el agua para el primer mosto en la tamalera y calentarla hasta los 70 grados centígrados.
- B. Una vez caliente el agua colocar toda la malta ya triturada junto con la avena y mover con la espumadera para evitar que se formen grumos.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



- C. Dejar macerar durante noventa minutos a una temperatura entre los 65 a 66 grados centígrados, controlar la temperatura constantemente.



- D. Mientras tanto colocar la otra tamalera con agua a calentar hasta llegar a los 70 grados centígrados para utilizarla más adelante.
- E. Una vez transcurridos los noventa minutos de maceración proceder a colocar el tamiz y la cernedera sobre el balde de plástico y utilizando una jarra proceder a traspasar el mosto.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



F. Una vez pasado todo el líquido al balde comenzamos a recircular lentamente durante 20 minutos para filtrar impurezas.



G. Terminado el recirculado tomar una muestra del mosto colocar en la probeta y con la ayuda de la tabla de densidad tomar la medida, la medida ideal es una densidad de 1035 a 20 grados centígrados.

Tabla 13: Tabla de corrección de densidad

TABLA DE CORRECCION PARA DENSÍMETROS CALIBRADOS A 20 C°																					
C°	DENSIDAD DE LA MUESTRA																±				
20	1005	1010	1015	1020	1025	1030	1035	1040	1045	1050	1055	1060	1065	1070	1075	1080	1085	1090	1095	1100	-000
	DENSIDAD REAL																				
25	1006	1011	1016	1021	1026	1031	1036	1041	1046	1051	1056	1061	1066	1071	1076	1081	1086	1091	1096	1101	+001
30	1007	1012	1017	1022	1027	1032	1037	1042	1047	1052	1057	1062	1067	1072	1077	1082	1087	1092	1097	1102	+002
35	1009	1014	1019	1024	1029	1034	1039	1044	1049	1054	1059	1064	1069	1074	1079	1084	1089	1094	1099	1104	+003
40	1011	1016	1021	1026	1031	1036	1041	1046	1051	1056	1061	1066	1071	1076	1081	1086	1091	1096	1101	1106	+006
45	1013	1018	1023	1028	1033	1038	1043	1048	1053	1058	1063	1068	1073	1078	1083	1088	1093	1098	1103	1108	+008
50	1015	1020	1025	1030	1035	1040	1045	1050	1055	1060	1065	1070	1075	1080	1085	1090	1095	1100	1105	1110	+010
55	1017	1022	1027	1032	1037	1042	1047	1052	1057	1062	1067	1072	1077	1082	1087	1092	1097	1102	1107	1112	+012
60	1020	1025	1030	1035	1040	1045	1050	1055	1060	1065	1070	1075	1080	1085	1090	1095	1100	1105	1110	1115	+015
65	1023	1028	1033	1038	1043	1048	1053	1058	1063	1068	1073	1078	1083	1088	1093	1098	1103	1108	1113	1118	+018
70	1026	1031	1036	1041	1046	1051	1056	1061	1066	1071	1076	1081	1086	1091	1096	1101	1106	1111	1116	1121	+021
75	1029	1034	1039	1044	1049	1054	1059	1064	1069	1074	1079	1084	1089	1094	1099	1104	1109	1114	1119	1124	+024
80	1032	1037	1042	1047	1052	1057	1062	1067	1072	1077	1082	1087	1092	1097	1102	1107	1112	1117	1122	1127	+027

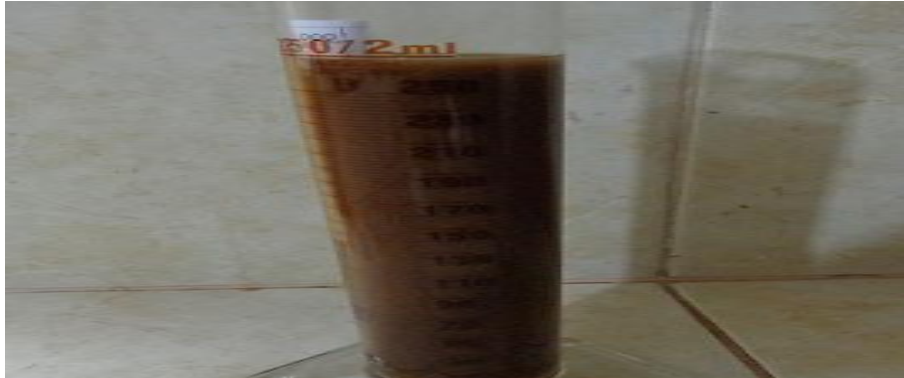
Fuente: Asociación de Cerveceros Artesanales del Ecuador

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



- H. Colocar todos los granos cebada filtrada en la segunda tamalera y dejarla reposar durante 20 minutos
- I. Si llegase a faltar líquido para llegar a la densidad adecuada colocar el agua de la segunda tamalera hasta alcanzar una densidad de 1035.



- J. Una vez obtenida la densidad deseada no importa si sobra líquido en la segunda tamalera este líquido se desechará.

3.6.3 COCCIÓN Y LUPULADO.

- A. Colocar el líquido en una tamalera limpia y llevarlo a hervir
- B. Mientras esperamos que el mosto hierva activaremos la levadura, en una jarra agregamos de ciento cincuenta a doscientos ml a una temperatura de veinte grados centígrados y añadimos la levadura, tapamos inmediatamente con papel film. Estar pendiente que la jarra sea lo suficientemente grande porque la levadura aumenta considerablemente su tamaño. es importante no mover la levadura hay que dejar que descienda naturalmente.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



- C. Una vez que el mosto comenzó a hervir retiramos la espuma y añadiremos el primer lúpulo para dar amargor.



- D. Transcurrido cuarenta y cinco minutos espumar el mosto y añadir la segunda cantidad de lúpulo para saborizar
- E. Al minuto cincuenta y cinco añadir la tercera cantidad de lúpulo para aromatizar esperar cinco minutos y apagar el mosto. En este paso no se necesita espumar.
- F. Finalmente se necesita enfriar rápidamente el mosto tiene que bajar la temperatura de veinte grados centígrados en menos de media hora para evitar una posible contaminación del mosto. Esto se realizara mediante un vallo a maría invertido.

3.6.4 PRIMERA FERMENTACIÓN.

- A. Una vez enfriado el mosto lo traspasaremos a un bidón que estará previamente desinfectado con alcohol.

AUTORES:



- B. Añadir al mosto la levadura agitamos durante diez minutos para que se mezcle bien la levadura y tapamos el bidón con el airlocks y dejamos fermentar una semana



- C. Si la temperatura es muy baja cubrir el bidón con una frazada y si es muy alta la temperatura llevar el recipiente a un lugar con una temperatura más templada, lo ideal es que la temperatura no suba los treinta grados centígrados pero que tampoco no baje los veinte grados centígrados para que la levadura actúe correctamente.

3.6.5 MADURACIÓN.

- A. Transcurrido una semana traspasar el líquido del bidón al balde con la ayuda de un embudo y el filtro de café para evitar que pasen demasiadas impurezas y esperar una semana.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



3.6.6 FILTRADO, EMVASADO Y SEGUNDA FERMENTACIÓN

- A. Una vez transcurrido una semana procedemos a limpiar y desinfectar las botellas con alcohol, una vez desinfectadas dejamos las botellas boca abajo para que se escurra los residuos de alcohol que puedan haber dentro de ellas
- B. Realizar un almíbar con doscientos ml. de agua y de siete a siete punto cinco gramos de azúcar por cada litro de líquido que hubiese en el balde.
- C. Agregar el almíbar al balde previamente enfriado el almíbar a unos veinte grados centígrados y agitar el balde para que se mezcle bien.
- D. Utilizando un embudo pequeño y la manguera, comenzar a llenar las botellas y taparlas.
- E. Dejar las botellas reposar durante quince días para que se realice la segunda fermentación y como en el caso anterior si la temperatura es baja proceder a colocarlas en una caja de cartón y arroparla y si la temperatura ambiente es alta proceder a llevarla a un lugar más fresco.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

CAPÍTULO 4

APLICACIÓN FICHAS TÉCNICAS

4.1 PIERNA DE BORREGO AL HORNO MARINADA CON CERVEZA TIPO PORTER Y ESPECIAS



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Pierna de borrego al horno marinada con cerveza tipo porter y especias.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Ajo reducido a pasta.• Especies tostadas y trituradas.• Pierna de borrego limpia	pierna de borrego horneada	-El marinado es muy importante, para tener todos los sabores presentes y realizar el sabor del platillo.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		Pierna de borrego al horno marinada con cerveza porter y especias			FECHA:	26-abr-15	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
850	pierna de borrego	g	810	95%	\$ 7,11	\$ 7,11	
40	Pasta de ajo	g	40,00	100%	\$ 0,08	\$ 0,08	
250	Cerveza porter	ml	250,00	100%	\$ 0,70	\$ 0,70	
5	Orégano	g	3,90	78%	\$ 0,04	\$ 0,04	
5	Estragón	g	4,00	80%	\$ 0,04	\$ 0,04	
5	Romero fresco	g	4,00	80%	\$ 0,04	\$ 0,04	
5	Perejil	g	4,00	80%	\$ 0,02	\$ 0,02	
5	Sal	g	5,00	100%	\$ 0,00	\$ 0,00	
2	Pimienta	g	2,00	100%	\$ 0,00	\$ 0,00	
50	Aceite de oliva	ml	50,00	100%	\$ 0,48	\$ 0,48	
CANT. PRODUCIDA		796,40		Costo p porción		\$ 4,25	
CANT. PORCIONES		2 DE:		400 GR			
TÉCNICAS							
*Marinar la pierna de borrego con la pasta de ajo, cerveza, orégano, estragón, romero, perejil, sal, pimienta.							
*Marinar por 24 horas.							
*Precalentar el horno a 180 C.							
*Hornear la pierna por 40 min. Cubierto con papel aluminio, destapamos y rociamos con la marinada y aceite de oliva.							
*Subir la temperatura a 200 °C para dorarlo.							

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.2 BROCHETAS DE BORREGO CON GREMOLATA SABORIZADO CON CERVEZA TIPO PORTER



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Brochetas de borrego con gremolata saborizado con cerveza tipo porter		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Carne picada en cubos de 2x2.• Cebolla cortada en diamante.	Brocheta de cordero con cebolla y tomate con gremolata.	

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		Brochetas de borrego con gremolata saborizado con cerveza tipo porter			FECHA:	26-abr-15
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
200	carne de borrego	g	200	100%	\$ 1,20	\$ 1,20
20	tomate cherry	g	20	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
20	cebolla	g	16	80%	\$ 0,02	\$ 0,02
5	sal	g	4	80%	\$ 0,00	\$ 0,00
2	pimienta	g	2	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
60	gremolata	g	60	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
CANT. PRODUCIDA		242		Costo p porción		\$ 0,69
CANT. PORCIONES		2		DE:		110 GR
TÉCNICAS						
<p>*Colocar en un palillo la carne de borrego intercalado con la cebolla y tomate cherry. *Sal pimentar, y grillar *servir cubierto en gremolata.</p>						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.2.1 GREMOLATA SABORIZADO CON CERVEZA TIPO PORTER



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: gremolata saborizado con cerveza tipo porter		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Cerveza tipo porter reducida al 50%• Cascara de limón rallada.• cebolla, el perejil, ajo, aceitunas, alcaparras en brunoise	gremolata sobre brochetas de borrego.	-Evitar rallar la parte blanca de la cascara del limón ya que dan un amargo a la preparación.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		GREMOLATA SABORIZADA CON CERVEZA PORTER			FECHA:	26-abr-15
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
20	Cebolla	g	16	80%	\$ 0,02	\$ 0,02
20	Perejil	g	12	60%	\$ 0,05	\$ 0,05
5	Ajo	g	5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
20	aceituna negra	g	20	100%	\$ 0,16	\$ 0,16
20	Alcaparras	g	20	100%	\$ 0,19	\$ 0,19
2	ralladura de limón	g	2	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
4	Sal	g	4	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
2	pimienta	g	2	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
50	aceite de oliva	ml	50	100%	\$ 0,45	\$ 0,45
50	cerveza tipo porter	ml	50	100%	\$ 0,14	\$ 0,14
CANT. PRODUCIDA		181		Costo p porción		\$ 0,17
CANT. PORCIONES		6		DE:		30 GR
TÉCNICAS						
*Mezclar los sólidos con los líquidos y dejamos reposar en el refrigerador por lo menos 2 horas.						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



4.3 SECO DE BORREGO CON CERVEZA TIPO PORTER Y PANELA



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: SECO DE BORREGO CON CERVEZA TIPO PORTER Y PANELA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Carne de borrego en remojo por lo menos en hora.• Carne de borrego cortado en tronchos.• Tomate riñón concasse.• Cebolla, pimiento, ajo picado en brunoise• culantro en chiffonade.	Seco de borrego con cerveza tipo porter y panela	Poner siempre al final la cerveza tipo porter, la naranjilla para evitar cambios bruscos de sabor.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		SECO DE BORREGO CON CERVEZA TIPO PORTER Y PANELA		FECHA:	26-abr-15	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
2000	carne de borrego	g	2000	100%	\$ 12,00	\$ 12,00
160	tomate concasse	g	160	100%	\$ 0,08	\$ 0,08
150	cebolla perla	g	135	90%	\$ 0,15	\$ 0,15
80	pimiento	g	72	91%	\$ 0,13	\$ 0,13
15	ajo	g	15	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
30	achiote	ml	30	100%	\$ 0,08	\$ 0,08
20	culantro	g	16	80%	\$ 0,10	\$ 0,10
30	panela	g	30	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
200	cerveza tipo porter	ml	200	100%	\$ 0,56	\$ 0,56
100	pulpa de naranjilla	ml	100	100%	\$ 0,25	\$ 0,25
10	sal	g	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
2	pimienta	g	2	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
CANT. PRODUCIDA		2.742		Costo p porción		\$ 1,72
CANT. PORCIONES		8	DE:	350 GR		
TÉCNICAS						
*Hacer un refrito con la cebolla, ajo, pimiento y tomate.						
*Poner la carne, la sellamos y luego incorporamos de agua						
*Dejar cocer por aproximadamente 3 horas.						
*Luego de este tiempo revisamos si la carne esta suave.						
*Una vez suave la carne incorporamos la panela, la pulpa de naranjilla, la cerveza tipo porter y el culantro.						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



JUNIVERSIDAD DE CUENCA

4.4 CHULETAS DE BORREGO FRITAS CON SALSA DE MIEL Y CERVEZA TIPO PORTER.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Chuletas de borrego fritas con salsa de miel y cerveza tipo porter		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Huevos batidos y salpimentados.• Chuletas sazonadas.	Chuletas de cordero con salsa de miel y cerveza tipo porter.	

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde




UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		Chuleta de borrego frita con salsa de miel y cerveza tipo porter			FECHA:	26-abr-15
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
200	chuleta	g	200	100%	\$ 1,45	\$ 1,45
100	harina	g	100	100%	\$ 0,22	\$ 0,22
90	huevo	g	90	100%	\$ 0,30	\$ 0,30
100	apanadura	g	100	100%	\$ 0,45	\$ 0,45
5	sal	g	5	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
2	pimienta	g	2	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
50	salsa de miel y porter	ml	50	100%	\$ 0,18	\$ 0,18
CANT. PRODUCIDA		459		Costo p porción		\$ 2,49
CANT. PORCIONES		1		DE:		439 GR
<p style="text-align: center;">TÉCNICAS</p> <p>*Apanar las chuletas . *Calentar la salsa. * Para terminar el plato salseamos las chuletas.</p>						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.4.1 SALSA DE MIEL Y CERVEZA TIPO PORTER



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Salsa de miel y cerveza tipo porter		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Hojas de menta limpias, sin tallo.	Salsa de cerveza tipo porter y miel	

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		Salsa de miel y cerveza tipo porter			FECHA:	26-abr-15
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
100	miel de abeja	g	100	100%	\$ 0,75	\$ 0,75
200	cerveza tipo porter	ml	200	100%	\$ 0,54	\$ 0,54
200	fondo de res	ml	200	100%	\$ 0,50	\$ 0,50
5	menta	g	4	80%	\$ 0,01	\$ 0,01
CANT. PRODUCIDA		504		Costo p porción		\$ 0,18
CANT. PORCIONES		10		DE:		50 GR
TÉCNICAS						
*Colocar todo en una cacerola a fuego medio.						
*Reducir al 60% o hasta lograr punto de salsa.						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.5 CODORNIZ HORNEADA MARINADA CON CERVEZA TIPO PORTER Y AJO



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: CODORNIZ HORNEADA Y MARINADA CON CERVEZA TIPO Y AJO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
-Codornices sin puntas las alas. -vegetales limpios.	CODORNIZ HORNEADA Y MARINADA CON CERVEZA TIPO Y AJO	- se recomienda rociar las codornices con su propio jugo dentro del horno con un intervalo de 10 a 15 minutos.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



JUNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		CODORNIZ HORNEADA Y MARINADA CON CERVEZA TIPO Y AJO			FECHA:	26-abr-15
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
200	Codorniz	g	200	100%	\$ 2,00	\$ 2,00
200	Cerveza tipo porter	ml	200	100%	\$ 0,56	\$ 0,56
20	Ajo	g	18	90%	\$ 0,04	\$ 0,04
80	Cebolla	g	56	70%	\$ 0,07	\$ 0,07
50	Pimiento	g	45	91%	\$ 0,09	\$ 0,09
40	Mostaza	g	40	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
5	Orégano	g	4	80%	\$ 0,02	\$ 0,02
10	Sal	g	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
1	Pimienta	g	1	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
CANT. PRODUCIDA		579		Costo p porción		\$ 2,90
CANT. PORCIONES		1	DE:		200 GR	
<p>TÉCNICAS</p> <p>*el ajo, la cebolla, pimiento, mostaza, sal, pimienta, orégano y la cerveza tipo porter, mezclamos y procesados.</p> <p>*marinamos la codorniz y empacamos</p> <p>*Marinar al menos 24 horas.</p> <p>*Hornear durante 20 min a 180° C</p> <p>*A la codorniz glaseamos con sus propios jugos.</p>						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.6 CODORNIZ RELLENA DE FRUTAS Y REDUCCIÓN CERVEZA TIPO PORTER.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Codorniz rellena de frutas y reducción de cerveza tipo porter.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Manzana, durazno picadas, pasas y nueces en corte brunoisse.• Cerveza reducida al 50%.	Codorniz rellena	-Tener precalentado el horno a 180 C

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde




UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		Codorniz rellena de frutas y reducción cerveza tipo porter			FECHA:	26-abr-15
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
200	codorniz	g	200	100%	\$ 2,00	\$ 2,00
50	manzana	g	47	93%	\$ 0,11	\$ 0,11
50	nuez	g	50	100%	\$ 0,37	\$ 0,37
50	durazno	g	43	85%	\$ 0,16	\$ 0,16
50	pasas	g	50	100%	\$ 0,24	\$ 0,24
80	reducción de cerveza	ml	80	100%	\$ 0,22	\$ 0,22
50	aceite	ml	50	100%	\$ 0,13	\$ 0,13
5	Sal	g	5	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
2	pimienta	g	4	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
CANT. PRODUCIDA		528		Costo p porción		\$ 3,23
CANT. PORCIONES		1		DE:		528 GR
TÉCNICAS						
* Sal pimentamos la codorniz.						
*Rosear el aceite sobre la codorniz.						
*manzana, nuez, durazno, pasas y la reducción de cerveza tipo porter mesclar y macerar.						
* La mezcla introducir en la cavidad del tórax del ave.						
*Cerrar el tórax con la propia piel del ave y cocer.						
*hornear a 180 C por 25 min.						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.7 CODORNIZ GUISADA SABORIZADO CON CERVEZA TIPO PORTER ACOMPAÑADA DE PAPAS AL ROMERO



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Codorniz guisada con cerveza tipo porter acompañado de papas al romero		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Cebolla, pimientos, tomate picar en brunoise• Blanquear brócoli.	Codorniz salseada con papas al romero.	

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		Codorniz guisada saborizado con cerveza tipo porter.			FECHA:	26-abr-15
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
200	codorniz	g	200	100%	\$ 2,00	\$ 2,00
80	cebolla	g	74	93%	\$ 0,08	\$ 0,08
40	pimiento	g	36	91%	\$ 0,14	\$ 0,14
80	tomate	g	76	95%	\$ 0,10	\$ 0,10
50	arveja	g	50	100%	\$ 0,11	\$ 0,11
80	papa súper chola	g	64	80%	\$ 0,07	\$ 0,07
50	brócoli	g	38	75%	\$ 0,06	\$ 0,06
100	cerveza porter	ml	100	100%	\$ 0,27	\$ 0,27
200	papas al romero	g	200	100%	\$ 0,35	\$ 0,35
5	sal	g	5	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
2	pimienta	g	4	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
CANT. PRODUCIDA		844		Costo p porción		\$ 3,19
CANT. PORCIONES		1		DE:		844 GR
TÉCNICAS						
*Ponemos agua después de hervir ponemos la arveja.						
*Colocamos la codorniz dejamos hervir por 30 min.						
*Faltando 10 min para terminar la cocción ponemos la papa y el brócoli.						
*Corregimos sal pimienta antes de servir.						
*Para servir acompañamos de papas al romero.						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.7.1 PAPAS AL ROMERO



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Papas al romero		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">Papa cortada en media luna.	Papas con romero acompañando la codorniz	-Las papas deberá cocerse desde agua hirviendo.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Papas al romero							FECHA: 26-abr-15	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.		
1000	papa súper chola	g	800	80%	\$ 1,08	\$ 1,08		
10	romero seco	g	10	100%	\$ 0,04	\$ 0,04		
100	mantequilla	g	100	100%	\$ 0,50	\$ 0,50		
10	sal	g	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01		
2	pimienta	g	2	100%	\$ 0,01	\$ 0,01		
CANT. PRODUCIDA		922		Costo p porción		\$ 0,35		
CANT. PORCIONES		5		DE:		200 GR		
TÉCNICAS								
* papas cocidas al dente								
*Derretimos la mantequilla en un sartén poner el romero, luego ponemos las papas y salteamos.								
*Corregimos sal pimienta.								

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.8 ROLLOS DE CODORNIZ CON SALSA DE CERVEZA TIPO PORTER.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Rollos de codorniz con salsa de cerveza tipo porter.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Codorniz deshuesada.• Calentar el agua a 55 C.	Rollo de codorniz bañado con salsa de cerveza tipo porter	-Tener cuidado con el sellado de las fundas de vacío.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde




UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		Rollo de codorniz con salsa de cerveza porter			FECHA:	26-abr-15
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
200	codorniz	g	200	100%	\$ 2,00	\$ 2,00
20	espinaca	g	20	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
30	jamón	g	30	100%	\$ 0,29	\$ 0,29
5	sal	g	5	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
2	pimienta	g	2	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
50	salsa de cerveza	ml	50	100%	\$ 0,13	\$ 0,13
CANT. PRODUCIDA		307		Costo p porción		\$ 2,48
CANT. PORCIONES		1		DE: 307 GR		
<p>TÉCNICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> *Rellenar con la espinaca y el jamón. *Enrollar y lo compactamos envolviendo en papel film. *Empacar al vacío. *Cocinar por una hora y media en agua por una hora y media. *Servir con salsa de cerveza tipo porter. 						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.8.1 SALSA DE CERVEZA TIPO PORTER



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Salsa de cerveza tipo porter		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
	Salsa de cerveza tipo porter.	

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Salsa de cerveza tipo porter FECHA: 26-abr-15						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
100	cerveza tipo porter	ml	100	100%	\$ 0,27	\$ 0,27
100	fondo de ave	ml	100	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
50	crema de leche	ml	40	80%	\$ 0,20	\$ 0,20
10	Sal	g	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
5	pimienta	g	5	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
CANT. PRODUCIDA		255		Costo p porción		\$ 0,13
CANT. PORCIONES		5		DE:		50 GR
TÉCNICAS						
*cerveza porter y fondo reducir al 50%.						
*Para espesar poner crema de leche y sal pimientar						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.9 CONEJO AL HORNO EN SALSA DE CERVEZA TIPO PORTER Y ALMENDRAS.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Conejo al horno en salsa de cerveza tipo porter y almendras		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">Conejo troceado en cuartos	Pieza de conejo cubierta con salsa de cerveza tipo porter y almendras	

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		Conejo al horno con salsa de cerveza porter y almendras			FECHA:	26-abr-15
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
250	conejo	g	250	100%	\$ 2,13	\$ 2,13
15	Ajo	g	15	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
10	romero	g	10	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
50	cebolla	g	43	85%	\$ 0,05	\$ 0,05
5	tomillo	g	5	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
10	sal	g	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
3	pimienta	g	3	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
50	salsa de cerveza y almendras	ml	50	100%	\$ 0,28	\$ 0,28
CANT. PRODUCIDA		386		Costo p porción		\$ 2,56
CANT. PORCIONES		1		DE:		386 GR
TÉCNICAS						
*Para el adobo del conejo procesamos el ajo, romero, cebolla, tomillo, sal, pimienta.						
*Marinar el conejo con el adobo anterior.						
*Hornear por 40 min a 180 C.						
*Para el montaje salseamos al conejo con la salsa de cerveza tipo porter y almendras.						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.9.1 SALSA DE CERVEZA TIPO PORTER Y ALMENDRAS



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Salsa de cerveza tipo porter y almendras		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Almendras peladas.• Reducción de cerveza tipo porter.	Salsa oscura con almendras	

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		salsa de cerveza tipo porter y almendras			FECHA: 26-abr-15	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
300	cerveza tipo porter	ml	150	50%	\$ 0,61	\$ 0,61
100	almendras	g	100	100%	\$ 0,90	\$ 0,90
50	crema de leche	ml	50	100%	\$ 0,21	\$ 0,21
10	sal	g	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
2	pimienta	g	2	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
CANT. PRODUCIDA		312		Costo p porción		\$ 0,28
CANT. PORCIONES		6		DE:		50 GR
TÉCNICAS						
*Reducir la cerveza con la demi al 50%.						
*tostar las almendras en el horno.						
*Procesar las almendras e incorporar poco a poco la crema de leche.						
*Para terminar rectificamos sal pimienta.						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.10 GUISO DE CONEJO BASE DE CERVEZA TIPO PORTER CON PURÉ PICANTE DE PAPAS.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Guiso de conejo base de cerveza tipo porter con puré picante de papas		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• tomate picado en concasse.• Cebolla, pimienta y zanahoria picada en brunoise• Vainita blanqueada	BASE DE PURE DE PAPAS CON PIEZA DE CONEJO SALSEADO.	-Si faltase líquido en el guiso podemos incorporar agua.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



JUNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		Guiso de conejo a base de cerveza tipo porter y puré picante			FECHA:	26-abr-15	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
800	conejo	g	800	100%	\$ 8,80	\$ 8,80	
100	cebolla	g	87	87%	\$ 0,10	\$ 0,10	
100	tomate	g	90	90%	\$ 0,08	\$ 0,08	
50	pimiento	g	45	91%	\$ 0,17	\$ 0,17	
100	zanahoria	g	75	75%	\$ 0,12	\$ 0,12	
100	vainita	g	93	93%	\$ 0,20	\$ 0,20	
1000	cerveza	ml	1000	100%	\$ 2,70	\$ 2,70	
5	sal	g	5	100%	\$ 0,00	\$ 0,00	
2	pimienta	g	2	100%	\$ 0,01	\$ 0,01	
1000	puré picante	g	1000	100%	\$ 1,50	\$ 1,50	
CANT. PRODUCCION		3.197		Costo p porción		\$ 1,71	
CANT. PORCIONES		8		DE:		400 GR	
TÉCNICAS							
<p>*Saltear tomate, cebolla, pimiento, zanahoria. *Incorporar la cerveza y dejamos que hierva. *Introducimos el conejo, sal pimentar y dejar cocer por unos 30 min. *Para terminar incorporamos la vainita y rectificar sal y pimienta</p>							

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



4.10.1 PURÉ DE PAPAS PICANTE



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Puré de papas picante.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Papa picada en cubos de 3cm por 3cm.• Ají picado en brunoise .	PURE DE PAPAS	

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		Puré picante de papas		FECHA:		26-abr-15
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
500	papa súper chola	g	400	80%	\$ 0,48	\$ 0,48
100	mantequilla	g	100	100%	\$ 0,25	\$ 0,25
50	leche	ml	50	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
30	Ají	g	30	100%	\$ 0,09	\$ 0,09
CANT. PRODUCIDA		580		Costo p porción		\$ 0,30
CANT. PORCIONES		3		DE: 200 GR		\$ 0,20
TÉCNICAS						
*Cocinar la papa, pasado el punto de cocción.						
*Aplastar la papa hasta tener la textura de un puré e incorporar la leche, la mantequilla, ají.						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.11 ESPAGUETI CON CONEJO EN SALSA DE CERVEZA TIPO PORTER



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Espagueti con conejo en salsa de cerveza tipo porter		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Vegetales cortados un brunoise.• Conejo sin piel y deshuesado• Carne de conejo picada en juliana.	Espagueti con vegetales y carne de conejo	-Tener presente el no sobrepasar el punto de cocción de la pasta.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		Espagueti de conejo en salsa de cerveza tipo porter.			FECHA:	26-abr-15
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
220	espagueti	g	220	100%	\$ 1,10	\$ 1,10
200	carne de conejo	g	200	100%	\$ 2,20	\$ 2,20
80	zanahoria	g	64	80%	\$ 0,10	\$ 0,10
80	zuquini amarillo	g	64	80%	\$ 0,18	\$ 0,18
80	cebolla blanca	g	68	85%	\$ 0,08	\$ 0,08
80	pimiento morrón	g	72	91%	\$ 0,25	\$ 0,25
100	mantequilla	g	100	100%	\$ 0,25	\$ 0,25
250	cerveza	ml	250	100%	\$ 0,68	\$ 0,68
200	crema de leche	ml	200	100%	\$ 0,85	\$ 0,85
10	sal	g	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
5	pimienta	g	5	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
CANT. PRODUCIDA		1.253		Costo p porción		\$ 3,85
CANT. PORCIONES		1		DE:		1000 GR
TÉCNICAS						
<p>*saltear la carne de conejo en la mantequilla. *Incorporar el resto de ingredientes según su dureza, zanahoria, cebolla, pimiento, zuquini. *Añadir la cerveza tipo porter, reducir al 50% *Rectificar sal e incorporar la crema de leche.</p>						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.12 CONEJO APANADO CON NIPS DE CAFÉ SOBRE ESPEJO DE CERVEZA TIPO PORTER Y BASTONES DE YUCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Conejo apanado con nips de café sobre espejo de cerveza tipo porter y bastones de yuca		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Granos de café triturados• Yuca pelada y cortada en bastones de 3cm por 3cm y cocinada.	Pieza de conejo con bastones de yuca, base de espejo de cerveza tipo porter.	

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		Conejo apanado con nips de café sobre espejo de cerveza tipo porter y dedos de yuca		FECHA:	26-abr-15	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
200	conejo	g	200	100%	\$ 2,20	\$ 2,20
50	Harina	g	50	100%	\$ 0,09	\$ 0,09
50	Huevo	g	50	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
50	Panco	g	50	100%	\$ 0,38	\$ 0,38
20	nips de café	g	20	100%	\$ 0,16	\$ 0,16
5	Sal	g	5	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
2	pimienta	g	2	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
10	pasta de ajo	g	10	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
150	bastones de yuca	g	150	100%	\$ 0,90	\$ 0,90
100	espejo de cerveza	ml	100	100%	\$ 0,41	\$ 0,41
CANT. PRODUCIDA		588		Costo p porción		\$ 2,56
CANT. PORCIONES		1		DE:		500 GR
<p>TÉCNICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> *Marinar el conejo con sal, pimienta y ajo. *Realizar el proceso de apanado, los nips de café incluimos en el último proceso que es el panco. *Cocinar la pieza de conejo en fritura profunda. *freír los bastones de yuca, con fritura profunda. 						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.12..1 ESPEJO DE CERVEZA TIPO PORTER



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Espejo de cerveza tipo porter		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">Jugo de naranja fresco.	Espejo de cerveza tipo porter.	

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Espejo de cerveza tipo porter FECHA: 26-abr-15						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
300	cerveza	ml	300	100%	\$ 0,81	\$ 0,81
100	naranja	ml	100	100%	\$ 0,45	\$ 0,45
50	balsámico	ml	50	100%	\$ 0,45	\$ 0,45
50	miel de abeja	g	50	100%	\$ 0,40	\$ 0,40
50	azúcar morena	g	30	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
CANT. PRODUCIDA		530		Costo p porción		\$ 0,41
CANT. PORCIONES		5		DE:		100 GR
TÉCNICAS						
*colocar todos los elementos en una cacerola a fuego medio.						
*Reducir la salsa al 50%.						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.13 PIERNA DE CUY CRUJIENTE Y PAPAS FRANCESAS CON MAYONESA DE CERVEZA TIPO PORTER



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Pierna de cuy y papas francesas con mayonesa de cerveza tipo porter		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Cuy sazonado.• Papas peladas y cortadas.	Pierna de cuy con papas y mayonesa de cerveza tipo porter.	-El marinar al cuy aportara un mejor sabor al producto.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde




UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		Pierna de cuy crujiente con papas francesas y mayonesa de cerveza tipo porter		FECHA:	26-abr-15	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
200	Cuy	g	200	100%	\$ 0,60	\$ 1,60
50	harina	g	50	100%	\$ 0,09	\$ 0,09
10	Ajo	g	10	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
3	comino	g	3	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
10	Sal	g	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
5	pimienta	g	5	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
200	papas francesas	g	200	100%	\$ 0,24	\$ 0,24
150	mayonesa de cerveza	ml	150	100%	\$ 0,37	\$ 0,37
CANT. PRODUCIDA		628		Costo p porción		\$ 2,35
CANT. PORCIONES		1		DE:		628 GR
<p>TÉCNICAS</p> <p>*Pasar por harina al cuy antes de freír.</p> <p>*Cocinar al cuy en fritura profunda.</p>						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.13.1 MAYONESA DE CERVEZA TIPO PORTER



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Mayonesa de cerveza tipo porter		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
	Mayonesa de cerveza tipo porter.	

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		Mayonesa de cerveza tipo porter			FECHA:	26-abr-15
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
40	Yemas de huevo	g	40	100%	\$ 0,18	\$ 0,18
10	sal	g	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
5	pimienta	g	5	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
100	vinagre	ml	100	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
250	aceite	ml	250	100%	\$ 0,63	\$ 0,63
15	mostaza	g	15	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
10	ajo	g	10	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
20	jugo de limón	ml	20	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
100	cerveza porter	ml	100	100%	\$ 0,27	\$ 0,27
CANT. PRODUCIDA		512		Costo p porción		\$ 0,37
CANT. PORCIONES		3		DE:		150 GR
TÉCNICAS						
<p>*Reducir a baño maría, el vinagre y sal pimentamos. *Poner las yemas y comenzamos a batir. *Incorporar en forma de hilo el aceite para crear la emulsión. *Para saborizar la mayonesa reducimos la cerveza tipo porter en un 75% y incorporar a la mayonesa. .</p>						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.14 SÁNDWICH DE CUY MARINADO EN CERVEZA TIPO PORTER



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: sándwich de cuy marinado en cerveza tipo porter		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">Cuy deshuesado y sin piel.	Sandwich de cuy	

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		Sándwich de cuy marinado en cerveza tipo porter.			FECHA:	26-abr-15
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
200	Cuy	g	200	100%	\$ 1,60	\$ 1,60
20	Ajo	g	20	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
20	cebolla de verdeo	g	20	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
5	comino	g	5	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
400	cerveza	ml	200	100%	\$ 0,54	\$ 0,54
1	pan briollo	g	1	100%	\$ 0,35	\$ 0,35
20	lechuga	g	20	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
30	mayonesa	g	30	100%	\$ 0,14	\$ 0,14
50	tomate riñón	g	50	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
CANT. PRODUCIDA		546	Costo p porción		\$	2,52
CANT. PORCIONES		1	DE:	500 GR		
TÉCNICAS						
<p>*Marinar al cuy con la cerveza, ajo, cebolla de verdeo, comino.</p> <p>*hornear el cuy por 30 min a 180 C.</p> <p>*Con la carne procedemos a armar el sándwich, ponemos mayonesa en una de las caras del pan y luego en capas la lechuga, el tomate y la carne.</p>						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.15 TIMBAL DE CUY Y AMARANTO CON SIROPE DE CERVEZA TIPO PORTER.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Timbal de cuy y amaranto con sirope de cerveza tipo porter		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Pimiento rojo, apio en brunoise, nuez en corte batalla.• Tomate en concasse.• Aguacates en láminas para decoración.	Timbal en capas con sirope oscuro de cerveza tipo porter	-Lavar el amaranto después de cocinado.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		Timbal de cuy y amaranto con sirope de cerveza tipo porter.			FECHA:	26-abr-15
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
150	cuy	G	150	100%	\$ 1,20	\$ 1,20
100	amaranto	G	100	100%	\$ 0,60	\$ 0,60
20	apio	G	20	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
20	nuez	G	20	100%	\$ 0,17	\$ 0,17
20	pimiento rojo	G	18	91%	\$ 0,06	\$ 0,06
15	mayonesa	G	15	100%	\$ 0,07	\$ 0,07
20	aguacate	G	12	60%	\$ 0,03	\$ 0,03
50	tomate	G	47	93%	\$ 0,03	\$ 0,03
10	sal	G	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
2	pimienta	G	2	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
150	cerveza porter	ml	150	100%	\$ 0,41	\$ 0,41
80	azúcar	G	80	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
CANT. PRODUCIDA		543		Costo p porción		\$ 2,01
CANT. PORCIONES		1		DE:		500 GR
TÉCNICAS						
*Saltear, la carne de cuy de a poco incorporar el apio, la nuez, el pimiento.						
*Cocinar el amaranto al dente.						
*Una vez frio el salteado ponemos mayonesa.						
*Sal pimientar el amaranto.						
*Colocar en un molde redondo, en capas primero el amaranto luego la carne de cuy una vez más el amaranto y para terminar el tomate en brunoise.						
*Reducir la cerveza y el azúcar y cuando este en punto sirope salsear el timbal.						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.16 CUY HORNEADO CON CHIMICHURRI SABORIZADO CON CERVEZA TIPO PORTER.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: CUY HORNEADO CON CHIMICHURRI SABORIZADO CON CERVEZA TIPO PORTER		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">Ajo y cebolla molidos.	Cuarto de cuy horneado con una salsera con chimichurri saborizado con cerveza tipo porter.	-marinar al cuy por lo menos 24 horas antes.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde




JUNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		CUY HORNEADO CON CHIMICHURRI SABORIZADO CON CERVEZA TIPO PORTER			FECHA:	26-abr-15
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
250	cuy	g	250	100%	\$ 2,40	\$ 2,40
80	Ajo	g	80	100%	\$ 0,24	\$ 0,24
80	cebolla blanca	ml	64	80%	\$ 0,38	\$ 0,38
80	cebolla paiteña	g	64	80%	\$ 0,15	\$ 0,15
5	comino	g	5	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
50	sal	g	50	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
5	pimienta	g	5	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
4	chimichurri saborizado	g	4	100%	\$ 1,28	\$ 1,28
CANT. PRODUCIDA		1.472		Costo p porción		\$ 1,23
CANT. PORCIONES		4		DE:		400 GR
<p style="text-align: center;">TÉCNICAS</p> <p>*Marinar al cuy con la mezcla anterior por lo menos por 24 horas.</p> <p>*retirar la piel del cuy y reservar.</p> <p>*colocar al cuy en la lata y cubrimos con papel aluminio, meter al horno</p> <p>*Hornear durante 20 min a 180o C</p> <p>*Servir acompañado de chimichurri</p>						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.16.1 CHIMICHURRI SABORIZADO CON CERVEZA TIPO PORTER



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: CHIMICHURRI SABORIZADO CON CERVEZA TIPO PORTER		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• ajo cortado en brunoise• perejil cortar en chiffonade• cerveza porter reducida al 50%.	CHIMICHURRI SABORIZADO CON CERVEZA TIPO PORTER	- dejar reposar en la nevera para que se integren mejor los sabores. .

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		CHIMICHURRI SABORIZADO CON CERVEZA TIPO PORTER			FECHA:	26-abr-15
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
200	Perejil	g	120	60%	\$ 0,34	\$ 0,34
80	jugo de limón	ml	80	100%	\$ 0,24	\$ 0,24
5	Orégano	g	5	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
15	Ajo	g	15	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
5	comino	g	5	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
100	cerveza tipo porter	ml	100	100%	\$ 0,28	\$ 0,28
5	sal	g	5	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
2	pimienta	g	2	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
150	aceite vegetal	ml	150	100%	\$ 0,35	\$ 0,35
CANT. PRODUCIDA		482		Costo p porción		\$ 0,32
CANT. PORCIONES		4		DE:		120 GR
TÉCNICAS						
-Mesclar todos los ingredientes en un bowl y dejar reposar en el frio por unos 45 min.						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.17 PECHUGA DE PATO BRASEADA EN SALSA DE CERVEZA TIPO PORTER AROMATIZADA CON ROMERO



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Pechuga de pato braseada en salsa de cerveza tipo porter aromatizado con romero.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Pechuga de pato limpia• Jugo de la naranja.	Pechuga de pato con salsa de cerveza tipo porter y aromatizado con romero	

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde




JUNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		Pechuga de pato breseada en salsa de cerveza tipo porter aromatizada con romero.			FECHA:	26-abr-15
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
250	pechuga de pato	g	250	100%	\$ 0,25	\$ 2,25
10	sal	g	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
5	pimienta	g	5	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
100	cerveza	ml	100	100%	\$ 0,27	\$ 0,27
5	romero	g	5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
50	miel de abeja	g	50	100%	\$ 0,23	\$ 0,23
50	naranja	ml	50	100%	\$ 0,23	\$ 0,23
CANT. PRODUCIDA		470	Costo p porción		\$	3,00
CANT. PORCIONES		1	DE:		470 GR	
<p>TÉCNICAS</p> <p>*Hacer corte en cuadrícula a la pechuga de pato y sal pimentamos, braseamos, hornearmos a 180 C por 30 min.</p> <p>*Poner en una cacerola la cerveza tipo porter, la miel de abeja y la naranja, dejamos que se reduzca hasta punto salsa y aromatizamos con romero.</p>						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.18 PIERNA DE PATO GUISADA EN CERVEZA TIPO PORTER ACOMPAÑADA DE RATATOUILLE Y HUMUS.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Pierna de pato guisada en cerveza tipo porter acompañada de ratatouille y hummus.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Cebolla y zanahorias cortada en juliana.• Pierna de pato limpia.	PIERNA DE PATO CON SALSA ACOMPAÑADA DE HUMUS Y RATATOUILLE	-tener cuidado con el tiempo de cocción.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		Pierna de pato guisada en cerveza tipo porter acompañada de ratatouille y hummus			FECHA:	26-abr-15
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
250	pierna de pato	g	250	100%	\$ 5,00	\$ 5,00
100	puerro	g	75	75%	\$ 0,12	\$ 0,12
100	zanahoria	g	87	87%	\$ 0,18	\$ 0,18
100	cebolla	g	90	90%	\$ 0,10	\$ 0,10
100	champiñones	g	100	100%	\$ 0,45	\$ 0,45
20	ajo	g	20	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
10	sal	g	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
3	pimienta	g	3	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
200	ratatouille	g	200	100%	\$ 0,64	\$ 0,64
150	hummus	g	150	100%	\$ 0,67	\$ 0,67
300	cerveza tipo porter	ml	300	100%	\$ 0,81	\$ 0,81
CANT. PRODUCIDA		688	Costo p porción		\$	5,90
CANT. PORCIONES		1	DE:	688 GR		
TÉCNICAS						
*Realizar un sofrito del puerro, zanahoria, cebolla, ajo, champiñones.						
*Colocar la pierna de pato en la cacerola y sellar.						
*Incorporar la cerveza tipo porter, y dejamos cocer por al menos 2 horas.						
*Para terminar el plato corregimos sal y pimienta.						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.18.1 RATATOUILLE



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: RATATOUILLE		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">Verduras cortadas en slice.	SECO DE BORREGO CON CERVEZA TIPO PORTER Y PANELA	

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:							ratatouille		FECHA: 26-abr-15	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.				
100	cebolla perla	g	80	80%	\$ 0,10	\$ 0,10				
100	pimiento rojo	g	91	91%	\$ 0,27	\$ 0,27				
100	zuquini amarillo	g	92	92%	\$ 0,20	\$ 0,20				
100	zuquini verde	g	92	92%	\$ 0,20	\$ 0,20				
100	tomate riñón	g	95	95%	\$ 0,07	\$ 0,07				
100	aceite de oliva	ml	100	100%	\$ 0,90	\$ 0,90				
50	vino blanco	ml	50	100%	\$ 0,23	\$ 0,23				
10	sal	g	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01				
2	pimienta	g	2	100%	\$ 0,01	\$ 0,01				
3	orégano	g	3	100%	\$ 0,01	\$ 0,01				
CANT. PRODUCIDA		609		Costo p porción		\$ 0,64				
CANT. PORCIONES		3		DE:		200 GR				
TÉCNICAS										
<p>*Colocar en una fuente para horno, intercalando los vegetales.</p> <p>*Rosear aceite de oliva, sal, pimienta y orégano.</p> <p>*Cubrir con papel manteca y metemos al horno por 20 min a 180C</p>										

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.18.2 HUMMUS



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: HUMMUS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Garbanzo cocido• Hojas de albahaca limpia y sin tallo	HUMMUS	-

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



JUNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:							Hummus		FECHA: 26-abr-15	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.				
300	Garbanzos	g	300	100%	\$ 1,65	\$ 1,65				
30	Ajo	g	30	100%	\$ 0,06	\$ 0,06				
30	albaca	g	30	100%	\$ 0,06	\$ 0,06				
50	ajonjolí blanco	g	50	100%	\$ 0,20	\$ 0,20				
150	aceite girasol	ml	150	100%	\$ 0,56	\$ 0,56				
10	Sal	g	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01				
2	pimienta	g	2	100%	\$ 0,01	\$ 0,01				
CANT. PRODUCIDA		572		Costo p porción		\$ 0,67				
CANT. PORCIONES		4		DE:		150 GR				
TÉCNICAS										
*Colocar todos los ingredientes secos en un mixer.										
*Procesar todos los ingredientes e incorporar poco a poco el aceite de girasol										

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.19 PECHUGA DE PATO RELLENA DE FRUTOS SECOS, MACERADOS CON CERVEZA TIPO PORTER



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Pechuga de pato rellena de frutos secos, macerados con cerveza tipo porter		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">Frutos secos procesados	Pechuga de pato rellena	Se recomienda macerar los frutos secos durante 3 horas.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:	Pechuga de pato rellena de frutos secos, macerados en cerveza tipo porter,	FECHA:	26-abr-15
-------------------	----------------------------------------------------------------------------	--------	-----------

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
1	pechuga de pato	g	1	100%	\$ 2,50	\$ 2,50
50	almendras	g	50	100%	\$ 0,39	\$ 0,39
50	Pasas	g	50	100%	\$ 0,30	\$ 0,30
50	Nueces	g	50	100%	\$ 0,40	\$ 0,40
50	Ciruelas	g	50	100%	\$ 0,40	\$ 0,40
100	cerveza porter	ml	100	100%	\$ 0,27	\$ 0,27
10	sal	g	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
5	Pimienta	g	5	100%	\$ 0,02	\$ 0,02

CANT. PRODUCIDA	316	Costo p porción	\$ 4,06
-----------------	-----	-----------------	---------

CANT. PORCIONES	1	DE:	300 GR
-----------------	---	-----	--------

TÉCNICAS

*Realizar un corte por la parte superior de la pechuga como un bolsillo.

*Macerar con cerveza tipo porter, sal y pimienta

*Empacar la pechuga el vacío y cocinar en agua.

*Sellar la pechuga rellena.



AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.20 VOL AU VENT RELLENO DE PATO EN SALSA DE CERVEZA TIPO PORTER



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Vol au vent relleno de pato en salsa de cerveza tipo porter		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">Cebolla , ajo y nuez picadas en brunoise.	Vol au vent relleno	-Mantener fría la masa de hojaldre. -El grosor de la masa deberá ser no muy grueso más bien fino.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE:		Val au vent relleno de pato con salsa de cerveza tipo porter.			FECHA:	26-abr-15
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
200	pechuga de pato	g	200	100%	\$ 2,50	\$ 2,50
50	nuez	g	50	100%	\$ 0,40	\$ 0,40
100	crema de leche	ml	100	100%	\$ 0,45	\$ 0,45
100	cerveza tipo porter	ml	100	100%	\$ 0,27	\$ 0,27
50	cebolla blanca	g	43	85%	\$ 0,05	\$ 0,05
20	ajo	g	20	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
10	sal	g	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
2	pimienta	g	2	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
100	masa de hojaldre	g	100	100%	\$ 0,90	\$ 0,90
CANT. PRODUCIDA		625		Costo p porción		\$ 3,57
CANT. PORCIONES		1		DE:		600 GR
TÉCNICAS						
*Estirar la masa de hojaldre y cortar dos círculos del mismo tamaño, realizar otro corte con un cortador más pequeño.						
*Unir las dos masas con huevo y hornear a 180 C por 20 min.						
*Saltear el pato cortado en cubos, con la cebolla el ajo y la nuez.						
*Colocar la cerveza tipo porter, y dejamos que reduzca hasta que se cocine el pato.						
*Espesar con crema de leche, rectificar sal pimienta						
*Rellenar los vol au vents con el pato.						

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



CONCLUSIONES

Con la realización de este trabajo monográfico, que es el estudio de la cerveza artesanal tipo porter aplicada a carnes de: borrego, codorniz, conejo, cuy y pato, hemos buscado darle versatilidad a un producto tan consumido como es la cerveza.

En el estudio de la cerveza artesanal tipo porter lo que hemos propuesto es la elaboración de una manera casera, con materiales que fácilmente podemos encontrar en nuestro medio, al elaborar la cerveza hemos observado que tanto la materia prima como el menaje tiene que tener un cuidado muy minucioso en lo que a inocuidad se refiere, y de igual manera en las cantidades a usarse deberán ser exactas ya que si no cumplimos con los pasos podemos generar un producto final de baja calidad o en el peor de los casos que se eche a perder toda la producción, en conclusión el uso de cervezas artesanales en elaboraciones culinarias si debería ser más fomentado tanto por su excelente sabor como por la nobleza de los productos utilizados.

Para la elaboración ya de los platos tuvimos que investigar a fondo sobre las técnicas que íbamos a aplicar así concluimos que muchas de las técnicas que se utilizan en cocina son muy tergiversadas y otras ya han sido olvidadas ya sea por el cambio de tipos de servicio, o por la adaptación a nuevas tecnologías y nuevos tipos de clientes, al momento de aplicar las técnicas llegamos a la conclusión de que si generan cambios en la estructura del alimento, ya sea en el caso del estofado que fue una cocción larga destapado, que es muy confundida con el guiso que es con olla tapada, los cambios organolépticos generados por las diferentes técnicas son muy importantes en el resultado final, por lo que como recomendación es muy importante respetar cada técnica ya que sus procesos todos tienen un porque.

La satisfacción al concluir cada una de las preparaciones era el sentir que el uso de una cerveza artesanal tipo porter si generaba cambios en el sabor, color, olor y mejoraba la presentación final, abriéndonos así más opciones para futuras preparaciones.

Los logros alcanzados con esta monografía fueron el apreciar de mejor manera los productos elaborados de manera artesanal ya que estos tienen más carácter y son muy singulares, también el demostrar la versatilidad del producto al aplicar a carnes de poco uso en la dieta diaria y demostrar cambios notables el sabor y presentación final.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



RECOMENDACIONES

Las experiencias que se obtuvieron con el proyecto monográfico de “Estudio de la cerveza tipo porter aplicada a carnes de borrego, codorniz, conejo, cuy y pato” fueron muy provechosas tanto en el proceso de elaboración de la cerveza, como cuando aplicamos la cerveza a las diferentes preparaciones.

Uno de los ingredientes principales para la elaboración de la cerveza es el agua, por lo que recomendamos el uso de agua purificada embotellada o en su defecto si se utiliza agua potable dejar reposar mínimo 8 horas para des clorar, ya que el cloro residual que se encuentra en el agua potable, podría volver ineficientes al resto de ingredientes.

Al momento de filtrar se aconseja pasar por dos cedazos, para que no pase tanto sedimento al momento de la fermentación este paso nos ayudara a mejorar el producto final.

Uno de los puntos clave en el proceso de elaboración de la cerveza, es cuando cortamos la cocción, por lo que recomendamos utilizar hielo en abundancia, si no se tiene cuidado en este paso podríamos echar a perder toda la producción de la cerveza.

Al momento del embotellado, tendremos que desinfectar con alcohol todas las botellas ya que podrían tener microorganismos y estos pueden afectar en la segunda fermentación.

Al momento de ya tener el producto terminado recomendamos refrigerar las cervezas ya que de abrirse a temperatura ambiente podrían explotar, con las cervezas frías controlamos la salida de gas al momento de descorchar.

Al aplicar a las preparaciones la cerveza tipo porter pese a que tiene un sabor, olor y color, muy marcado nuestra recomendación es usar cantidades altas y en otros casos maceraciones más largas, para así lograr un sabor distinguido y que los platos tengan el carácter que estábamos buscando.

Como recomendación final, la cerveza tipo porter es muy aconsejable su aplicación gastronómica tanto a preparaciones tradicionales como a preparaciones de autor.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



BIBLIOGRAFÍA

Armendariz, José Luis. *Procesos de cocina*. Madrid, THOMSON PARANINFO, 2004.

Barbado, José Luis. *Secreto de la cerveza casera*. Argentina. Buenos aires albatros, 2003.

Camps, Jaume. *Los primeros conejos llegaron a america iniciado noviembre de 1.493*.Internet. <http://historiaveterinaria.org/files/Jaume-Camps.pdf>. Acceso 21 de Enero del 2015.

Falder Rivero Ángel. *Enciclopedia de los alimentos*. Madrid, Mercasa, 2002.

FUNIBER. *Codorniz*.Internet.<http://composicionnutricional.com/alimentos/CODORNIZ-1>. Acceso 20 de enero del 2015.

_____. *Conejo*.Internet.<http://composicionnutricional.com/alimentos/CONEJO-1>.Acceso 20 de enero del 2015.

_____. *Cuy*.Internet.<http://composicionnutricional.com/alimentos/CUY-CARNE-DE-4>.Acceso 22 de enero del 2015.

Gallego, Jesús Felipe y Ramón Peyrolon. *Diccionario de Hostelería*. Madrid, Thomson Paraninfo, 2004.

Gómez, Joaquín. *Rendimiento de la canal en cortes y su diferenciación según el mercado*. Internet.

Instituto ecuatoriano de normalización. *Bebidas alcohólicas. Cerveza*.

Requisitos. Internet.

<http://www.inmetro.gov.br/ExigenciasTÉCNICAS documentos/ ECU/Bebidas%20al co%C3%B3licas.pdf>. Acceso 22 de enero del 2015.

Molinero, Juan Martin. *Conejos alojamiento y manejo*.2^a ed., Barcelona, Aedos, 1986.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



JUNIVERSIDAD DE CUENCA

- Palomino, Ricardo. *Crianza y comercialización de conejos*. Lima, Ediciones Ripalme, 2002.
- Plasencia Fernández Pedro. *Cerveza manual de usos*. La Coruña. Everest, 2004.
- Sánchez, Guillermo. *Patos y Gansos*. Zaragoza, Acribia, 1975.
- Teubner, Christian. *El gran libro de la cocina de las aves*. La Coruña, evergraficas, 1995.
- Uzcátegui, Eduardo. *Cría comercial de codornices*. Internet.
http://www.agrytec.com/pecuario/index.php?option=com_content&view=article&id=503:cria-comercial-de-codornices&catid=10:articulos-tecnicos&Itemid=. Acceso 20 de enero del 2015.
- Verhof Berry. *Enciclopedia de la cerveza*. Madrid, Edimat libros S.A, 2002
- Vázquez, Rodrigo y Ballester Hugo. *La cría de Codornices*. Bogota. produmedios.
- Werle, Loukie y Cox, Jill. *Ingredientes*. Barcelono, H.F. ullmann. 2005.
- Young, Chris, Bilet y Nathan Myhrvold, *Modernist Cuisine: El arte y la ciencia de la cocina*. Washington, TASCHEN, 2011.
- La Ovejería en Ecuador*. Internet. <http://www.geocities.ws/ancoec/ovejeria.html>. Acceso 6 de enero del 2015.
- Faenamiento ovinos*. Internet.
<http://www.epmrq.gob.ec/index.php/servicios/faenamiento/faenamiento-ovinos>. Acceso 18 de enero del 2015.
- <http://www.asmexcriadoresdeovinos.org/sistema/pdf/cienciadelacarne/rendimientodelacanal.pdf>. Acceso 18 de Enero del 2015.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



Cerveza de argentina.

Porter.<http://www.cervezadeargentina.com.ar/recetas/porter.htm>

_____ . *Malta cervecera*.Internet.

<http://www.cervezadeargentina.com.ar/articulos/maltas.htm>. Acceso 16 de Febrero del 2015

<http://www.cocinista.es/web/es/enciclopedia-cocinista/ingredientes-modernos/ablandador-de-carne.html>. Acceso 14 de Abril del 2015.

<http://historiavinagrera.blogspot.com/>. Acceso 14 de Abril del 2015.

<http://www.imchef.org/por-que-el-jugo-de-limon-o-lima-cocina-el-pescado/>. Acceso 16 de abril del 2015

<http://www.gasnaturaldistribucion.com/es/otros+profesionales/promotores/ventajas+del+gas/ventajas+y+usos/coccion/1285344880479/horno+de+gas+natural.html>. Acceso. 18 de abril del 2015.

<http://www.reparacion-de-electrodomesticos.com/articulos-para-el-hogar/horno-electrico.html>. Acceso 18 de abril del 2015.

<http://www.reparacion-de-electrodomesticos.com/articulos-para-el-hogar/horno-electrico.html>. Acceso 18 de abril del 2015.

<http://cocinanativa.blogspot.com/2013/10/curando-las-ollas-de-barro.html>. Acceso 18 de abril del 2015.

<http://www.investigacionyciencia.es/blogs/tecnologia/42/posts/breve-historia-de-la-olla-exprs-12159>. Acceso 18 de abril del 2015.

<http://www.gastronomiaycia.com/2008/11/07/metodos-de-coccion-brasear/>. Acceso 20 de abril del 2015.

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

<http://www.gastronomiaycia.com/2008/11/07/metodos-de-coccion-brasear>.

Acceso 20 de abril del 2015.

<http://www.explored.com.ec/noticias-ecuador/ecuador-quiere-comer-mas-cuy-363386.html>. Acceso 17 de Mayo del 2015.

ANEXO

Validación de la monografía

AUTORES:

Jonnathan Marcelo Aucapiña Landy
Mario Andrés Torres Campoverde



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Sírvase llenar la siguiente ficha llenando los recuadros de 1 a 5 según se percepción, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta. En caso de existir alguna recomendación o que un plato allá obtenido una calificación menor de 10 sobre 20, explique los motivos.

CODORNIZ

Nombre del plato: Codorniz horneada y marinada en cerveza porter y ajo				
Puntaje	Apariencia	Olor	Textura	Sabor
1				
2				
3				
4				
5	✓	✓	✓	✓
Observaciones:				

Realizado por.

CUY

Nombre del plato: Cuy horneado con chimichurri saborizado cerveza porter				
Puntaje	Apariencia	Olor	Textura	Sabor
1				
2				
3				
4				
5	✓	✓	✓	✓
Observaciones:				

Realizado por.



JUNIVERSIDAD DE CUENCA

Sírvase llenar la siguiente ficha llenando los recuadros de 1 a 5 según se percepción, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta. En caso de existir alguna recomendación o que un plato allá obtenido una calificación menor de 10 sobre 20, explique los motivos.

BORREGO

Nombre del plato: Seco de borrego con cervaza porter y panela				
Puntaje	Apariencia	Olor	Textura	Sabor
1				
2				
3				
4				
5	/	/	/	/
Observaciones:				

Realizado por.

CERVEZA PORTER

Nombre de la Bebida: Cerveza Porter				
Puntaje	Apariencia	Olor	Textura	Sabor
1				
2				
3				
4				
5	/	/	/	/
Observaciones:				

Realizado por.



JUNIVERSIDAD DE CUENCA

Sírvase llenar la siguiente ficha llenando los recuadros de 1 a 5 según se percepción, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta. En caso de existir alguna recomendación o que un plato allá obtenido una calificación menor de 10 sobre 20, explique los motivos.

CODORNIZ

Nombre del plato: Codorniz horneada y marinada en cerveza porter y ajo				
Puntaje	Apariencia	Olor	Textura	Sabor
1				
2				
3				
4	X		X	
5		X		X
Observaciones:	me gusta la combinación de sabores			

Realizado por. SANTIAGO CARPIO

CUY

Nombre del plato: Cuy horneado con chimichurri saborizado cerveza porter				
Puntaje	Apariencia	Olor	Textura	Sabor
1				
2				
3			X	X
4	X	X		
5				
Observaciones:	bajar la sal y condimento al cuy para potenciar la cerveza en el chimichurri.			

Realizado por. SANTIAGO CARPIO



JUNIVERSIDAD DE CUENCA

Sírvase llenar la siguiente ficha llenando los recuadros de 1 a 5 según se percepción, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta. En caso de existir alguna recomendación o que un plato allá obtenido una calificación menor de 10 sobre 20, explique los motivos.

BORREGO

Nombre del plato: Seco de borrego con cervaza porter y panela				
Puntaje	Apariencia	Olor	Textura	Sabor
1				
2				
3				
4				
5				
Observaciones:	Para mi falta sabor picado			

Realizado por. SANTIAGO CARPIO

CERVEZA PORTER

Nombre de la Bebida: Cerveza Porter				
Puntaje	Apariencia	Olor	Textura	Sabor
1				
2				
3				
4				
5				
Observaciones:	Excelente sabor			

Realizado por. SANTIAGO CARPIO



JUNIVERSIDAD DE CUENCA

Sírvase llenar la siguiente ficha llenando los recuadros de 1 a 5 según se percepción, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta. En caso de existir alguna recomendación o que un plato allá obtenido una calificación menor de 10 sobre 20, explique los motivos.

CODORNIZ

Nombre del plato: Codorniz horneada y marinada en cerveza porter y ajo				
Puntaje	Apariencia	Olor	Textura	Sabor
1				
2				
3			X	
4	X			
5		X		X
Observaciones:				
Sin hueso y más firme (reducir cerveza y marina)				

Realizado por.

CUY

Nombre del plato: Cuy horneado con chimichurri saborizado cerveza porter				
Puntaje	Apariencia	Olor	Textura	Sabor
1				
2				
3		X	X	
4	X			X
5				
Observaciones:				
Marinar el cuy (opéon azúcar + ají + reducción porter)				

Realizado por.



JUNIVERSIDAD DE CUENCA

Sírvase llenar la siguiente ficha llenando los recuadros de 1 a 5 según se percepción, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta. En caso de existir alguna recomendación o que un plato allá obtenido una calificación menor de 10 sobre 20, explique los motivos.

BORREGO

Nombre del plato: Seco de borrego con cervaza porter y panela				
Puntaje	Apariencia	Olor	Textura	Sabor
1				
2				
3				
4	X	X	X	X
5				
Observaciones:				
Agrega un poco más de cervaza				

Realizado por.

CERVEZA PORTER

Nombre de la Bebida: Cerveza Porter				
Puntaje	Apariencia	Olor	Textura	Sabor
1				
2				
3			X	
4	X			
5		X		X
Observaciones:				
Mejorar la calidad de la Espuma				

Realizado por.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Sírvase llenar la siguiente ficha llenando los recuadros de 1 a 5 según se percepción, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta. En caso de existir alguna recomendación o que un plato allá obtenido una calificación menor de 10 sobre 20, explique los motivos.

CODORNIZ

Nombre del plato: Codorniz horneada y marinada en cerveza porter y ajo				
Puntaje	Apariencia	Olor	Textura	Sabor
1				
2				
3	✓		✓	
4				
5		✓		✓
Observaciones: DESHUESADO QUEDA MEJOR.				

Realizado por. *DAVID QUINTERO H. MSc*
[Signature]

CUY

Nombre del plato: Cuy horneado con chimichurri saborizado cerveza porter				
Puntaje	Apariencia	Olor	Textura	Sabor
1				
2		✓		✓
3				
4	✓		✓	
5				
Observaciones: - MENOS SAL				
- MARINAR EN AZÚCAR Y PORTER EL CUY Y UN POCO DE AJÍ.				

Realizado por. *DAVID QUINTERO H. MSc.*
[Signature]



JUNIVERSIDAD DE CUENCA

Sírvase llenar la siguiente ficha llenando los recuadros de 1 a 5 según se percepción, siendo 1 la nota más baja y 5 la más alta. En caso de existir alguna recomendación o que un plato allá obtenido una calificación menor de 10 sobre 20, explique los motivos.

BORREGO

Nombre del plato: Seco de borrego con cervaza porter y panela				
Puntaje	Apariencia	Olor	Textura	Sabor
1				
2				
3				
4		✓		✓
5	✓		✓	
Observaciones: - HAZER EN REDUCCIÓN DE CERVEZA PARA POTENCIAR EL SABOR A CERVEZA.				

Realizado por. *DAVID QUINTANA M., Msc.*

CERVEZA PORTER

Nombre de la Bebida: Cerveza Porter				
Puntaje	Apariencia	Olor	Textura	Sabor
1				
2				
3	✓		✓	
4		✓		
5				✓
Observaciones: MEJORAR LA ESPUMA AL MOMENTO DE SERVIR.				

Realizado por. *DAVID QUINTANA M., Msc.*