



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Propuesta de Desarrollo de Recetas de Cocina Experimental y Vanguardia, Mediante la Fusión de Técnicas Culinarias de la Cocina Japonesa y Ecuatoriana

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de:
Licenciado en servicio de alimentos y bebidas.

Autores:

Jorge Esteban Fernández Merchán

CI: 0106558794

Correo electrónico: stevan342010@gmail.com

Henry Patricio Muñoz Guamaní

CI: 0104806062

Correo electrónico: patrick.siete@gmail.com

Director:

Lcda. Jéssica Maritza Guamán Bautista, Msc.

CI: 0104812045

Cuenca, Ecuador

22-abril-2022



Resumen

El proyecto de intervención propone el desarrollo de un recetario en el que se fusionan técnicas japonesas y ecuatorianas a fin de conseguir un nuevo estilo gastronómico que pueda usarse a futuro en un restaurante y que impacte en el ámbito cultural mediante el uso de productos tanto ecuatorianos como japoneses aplicados a platos representativos del Ecuador.

La fusión de las técnicas y los productos de ambos países, son el resultado de años de desarrollo cultural, sumados a los ingredientes propios de cada país que evolucionaron de acuerdo al entorno en el que se encontraban dando un sabor, color, olor y textura únicos a cada producto.

Entre los ingredientes a aplicarse en el recetario destacan, el alga nori, caldo dashi, mirin, tofu, carne de chivo, mote, tostado, soya, mondongo de res, sangre de cordero, entre otros, que sometidos a técnicas ecuatorianas y japonesas respectivamente seleccionadas se crearán modernas recetas con nuevos sabores, aromas, texturas y presentaciones, evocando la esencia de oriente y occidente en un mismo plato.

La cocina de vanguardia posibilita la elaboración de recetas modernas maximizando sabores tradicionales y creando nuevos, permitiendo así una nueva opción en la alimentación habitual y dejando un precedente para futuras nuevas creaciones, siempre y cuando mantengan una armonía entre lo visual y lo gustativo.

Palabras claves: Vanguardia. Fusión. Japón. Ecuador. Técnicas.



Abstract

The intervention project proposes the development of a recipe book in which Japanese and Ecuadorian techniques merge in order to achieve a new gastronomic style that can be used in the future in a restaurant and that impacts the cultural field through the use of both Ecuadorian and Japanese products applied to comprehensive dishes from Ecuador.

The fusion of the techniques and products of both countries are the result of years of cultural development, added to the ingredients of each country that evolved according to the environment in which they were giving a unique flavor, color, smell and texture to each product.

Among the ingredients to be applied in the recipe book stand out, the nori seaweed, dashi broth, mirin, tofu, goat meat, boiled corn, toasted corn, soy, beef tripe, lamb blood, among others, which subjected to Ecuadorian and Japanese techniques respectively selected modern recipes will be created with new flavors, aromas, textures and presentations, evoking the essence of East and West in the same dish.

Avant-garde cuisine makes it possible to prepare modern recipes maximizing traditional flavors and creating new ones, thus allowing a new option in the usual diet and leaving a precedent for future new creations, as long as they maintain a harmony between the visual and the gustatory.

Keywords: Avant-garde. Fusion. Japan. Ecuador. Techniques.

Trabajo de titulación: "PROPUESTA DE DESARROLLO DE RECETAS DE COCINA EXPERIMENTAL Y VANGUARDIA, MEDIANTE LA FUSIÓN DE TÉCNICAS CULINARIAS DE LA COCINA JAPONESA Y ECUATORIANA"

Autor: Jorge Esteban Fernández Merchán

Directora: Mg. Jessica Guamán

Certificado de Precisión FCH-TR-GST-188

Yo, Guido E Abad, certifico que soy traductor de español a inglés, designado por la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, que he traducido el presente documento, y que, al mejor de mi conocimiento, habilidad y creencia, esta traducción es una traducción verdadera, precisa y completa del documento original en español que se me proporcionó.

guido.abad@ucuenca.edu.ec

Santa Ana de los Ríos de Cuenca, 17 de diciembre de 2021

Elaborado por: GEAV _____

cc. Archivo Recibido por: nombre / apellido / firma / fecha / hora



Índice	
Resumen	2
Abstract	3
Índice	4
Agradecimiento	11
Dedicatoria	12
Introducción	13
Capítulo 1: Técnicas de cocción japonesas y cocina ecuatoriana	15
Historia de la cocina japonesa.	15
Técnicas de cocción principales de la cocina japonesa.	17
Yakimono	17
Agemono	18
Nimono	19
Nabemono	20
Itamemono	21
Mushimono	22
Suimono	23
Tsukemono	24
Namamono	25
Gohanmono	26
Armonía en el emplatado de la cocina japonesa.	26
Armonía de color	28
Armonía de textura	30
Armonía en el Sabor	32
Armonía en formas y tamaños	34
Capítulo 2: La Cocina Fusión.	36
Definición de la cocina fusión.	36
Antecedentes	38
Beneficios de la cocina fusión.	40
Cómo realizar cocina fusión.	41



Técnicas	43
Capítulo 3: Fichas técnicas de recetas.	46
Encebollado nimono con algas.	46
Encebollado con albacora agemono (albacora en fritura profunda y caldo suimono).	48
Locro de papa mushimono (cocción al vapor).	50
Locro de papa nimono (locro de papa en caldo ligero con tofu).	52
Cuy yakimono (cuy cortado en finas láminas asado y con verduras tsukemono).	54
Cuy yakimono (cuy cortado en finas láminas cocido a la plancha acompañado de salsa dulce de ajo y gohanmono).	57
Maito de tilapia namamono (tilapia con finos cortes marinada en limón y vegetales crudos).	60
Maito de pescado mushimono (tilapia con verduras tsukemono envueltos en hoja de bijao cocidos al vapor).	63
Yaguarlocro Itamemomo (yaguarlocro realizado con librilla cocinado junto con verduras salteados acompañadas de salsa de maní con soja y cebollin).	66
Yaguarlocro nabemomo (librilla cocinado servido por separado con papas, cebollas, verduras alrededor de un recipiente con agua, leche, sangre y especias sobre una fuente de calor).	69
Guatita nimono (librilla cocinado y en caldo ligero con papas, maní, vegetales y salsa de soja junto con mirin).	72
Guatita yakimono (librilla cocinado y laminado delgado sellado a la plancha acompañado con papa cocida, pasta de maní pimientos, cilantro).	75
Llapingachos mushimono (papas cocidas al vapor aplastadas con forma de llapingachos acompañado de verduras tsukemono y espuma de aguacate).	78
Llapingachos agemomo (papas cocidas machacadas rellenas de verduras Itamemomo apanados y en fritura profunda).	80
Seco de chivo yakimono (carne de chivo en láminas bañadas en salsa dulce de naranjilla y panela acompañado de demiglas de verduras con gohan.	82
Seco de chivo en croquetas (arroz gohan con verduras y carne de chivo agemomo acompañado de salsa de pimiento, tomate, cebolla, sal y pimienta).	84
Quimbolito nimono al vapor (quimbolito realizado al vapor con una base aromática de azúcar, sake y salsa de soja).	87



Quimbolito agemono (masa de quimbolito frita en aceite y servida acompañada de salsa de soja dulce).	90
Chugchucaras agemono (carne frita acompañada de empanadas al vapor rellenas de azúcar con tofu y huevo además de verduras encurtidas).	93
Chugchucaras yakimono (carne asada acompañada de empanadas fritas con relleno de azúcar y maduro, además de gohan).	96
Sub recetas	99
Test de degustación	108
Conclusiones	111
Recomendaciones	112
Bibliografía	113
Anexos	121
Anexo 1. Diseño aprobado por el Consejo Directivo	121
Anexo 2. Test de degustación	132



Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Jorge Esteban Fernández Merchán en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Propuesta de Desarrollo de Recetas de Cocina Experimental y Vanguardia, Mediante la Fusión de Técnicas Culinarias de la Cocina Japonesa y Ecuatoriana", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 22 de abril de 2022

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'J. E. Merchán', written over a horizontal line.

Jorge Esteban Fernández Merchán

0106558794



Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Henry Patricio Muñoz Guamaní en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Propuesta de Desarrollo de Recetas de Cocina Experimental y Vanguardia, Mediante la Fusión de Técnicas Culinarias de la Cocina Japonesa y Ecuatoriana", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 22 de abril de 2022

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'H. P. Muñoz Guamaní', written over a horizontal line.

Henry Patricio Muñoz Guamaní

0104806062



Cláusula de Propiedad Intelectual

Jorge Esteban Fernández Merchán, autor del trabajo de titulación "Propuesta de Desarrollo de Recetas de Cocina Experimental y Vanguardia, Mediante la Fusión de Técnicas Culinarias de la Cocina Japonesa y Ecuatoriana", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 22 de abril de 2022

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Jorge Esteban Fernández Merchán", written over a horizontal line.

Jorge Esteban Fernández Merchán

0106558794



Cláusula de Propiedad Intelectual

Henry Patricio Muñoz Guamaní, autor del trabajo de titulación “Propuesta de Desarrollo de Recetas de Cocina Experimental y Vanguardia, Mediante la Fusión de Técnicas Culinarias de la Cocina Japonesa y Ecuatoriana”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 22 de abril de 2022

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "H. P. Muñoz Guamaní", written over a horizontal line.

Henry Patricio Muñoz Guamaní

0104806062



Agradecimiento

Agradecemos a Dios por guiarnos a lo largo de nuestra vida y permitirnos llegar a esta etapa de nuestra vida. A nuestros padres por esforzarse e invertir años en nuestro desarrollo y educación personal como académica. A todos nuestros familiares y amigos que consiguieron ser fuente de inspiración y apoyo al brindarnos su cariño y amistad dentro de casa, en la universidad y fuera de ella, de esta manera nos otorgaron fuerza para avanzar ante toda dificultad.

Damos gracias también a los compañeros de la Universidad de Cuenca tanto estudiantes y docentes por su dirección al momento de elaborar el trabajo de titulación. Destacamos a nuestra tutora quien ante la adversidad de la pandemia continuó guiándonos para culminar la tesis.

Finalmente estamos muy agradecidos con las personas que estuvieron a lo largo de nuestra vida y dejaron un impacto en nuestra personalidad, manteniéndonos en el camino correcto para ser personas correctas y profesionales honorables que desempeñen su trabajo de la mejor manera, siempre dispuestos a progresar día con día.



Dedicatoria

Este trabajo de titulación está dedicado a mi madre Rosa Elena Merchán y mis hermanos Patricio Tenecela Merchán y Nataly Fernández Merchán, quienes han sido mis guías y fuerza para seguir adelante. Ellos son quienes además de cuidarme me enseñaron los más grandes valores que guían mi vida siendo la honestidad, valor, decisión, trabajo duro, empatía, bondad, resistencia ante la adversidad, etc. Su influencia en mi vida fue tan relevante que sin ellos este trabajo de titulación no sería posible.



Introducción

En el mundo se ha sabido desarrollar la gastronomía de diversas formas y medios, debido al lugar, ambiente y espacio socio-cultural que posea la zona donde se elabora. En cada país, ciudad, parroquia, distrito, zona o espacio esto es conocido como la cocina autóctona de cada lugar. Sin embargo en la actualidad es prácticamente imposible hablar de una cocina que no haya sido influenciada por otros lugares o personas.

La gastronomía ecuatoriana y varios países de América fueron afectados de diversas maneras por la llegada europea al continente. El factor que resaltaremos en este proyecto es la intervención culinaria, pues muchos ingredientes populares y representativos de la cocina ecuatoriana fueron traídos e incorporados por el viejo mundo.

La cocina resultante de la fusión de cocina tradicional ecuatoriana y la influencia española originó la famosa cocina criolla la cual es la consumida actualmente en Ecuador. Los sabores de la comida criolla son deliciosos, fuertes, concentrados, de grandes porciones con alto consumo de proteínas y carbohidratos. Siendo estos platos tan exquisitos en este proyecto se busca mantener su sabor y originar nuevos, más rápidos y más saludables métodos de cocción al fusionarlos con técnicas de cocción japonesas, las cuales aumentan el sabor natural de los ingredientes, evitar la sobrecocción de los alimentos y mantienen el color de cada producto.

En esta investigación se ha comprobado la inserción en la cocina ecuatoriana mediante la Cocina japonesa con el fin de obtener nuevas recetas que mantengan tanto los sabores y principios ecuatorianos al igual que las costumbres y técnicas japonesas a fin de converger en una sola cocina que demuestra que la gastronomía no se encuentra centrada en un solo momento, si no que la gastronomía sigue evolucionando y cambiando.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Esto nos permite seguir modificándola con el fin de obtener una cocina diferente en cada plato, además de lograr una cocina con identidad, sin perder las tradiciones nacionales. Si no que usando lo aprendido en la presente investigación para facilitar el día a día de los comensales.



1. Capítulo 1: Técnicas de cocción japonesas y cocina ecuatoriana

1.1. Historia de la cocina japonesa.

La cocina japonesa siempre ha sido un gran reflejo de la misma historia del país. Japón es un país ubicado al noreste de Asia, se encuentra formado por 8 regiones: Hokkaido, Tohoku, Kanto, Chubu, Kinki, Chugoku, Shikoku y Kyushu y Okinawa. El país contiene diversas islas las cuales llegan a estar alrededor de siete millares contando con la capital que es Tokio. Sus inicios gastronómicos se dan con influencias de China, posteriormente del uso de sus recursos y finalmente de la intervención de varias potencias que llegaron al país.

Como ya se mencionó la comida japonesa "está íntimamente ligada a la de China. En los siglos V y VI los chinos llegaron al territorio japonés a través de Corea e introdujeron caligrafía, religión y gastronomía" (Daruma, 2019). En la gastronomía se observó una gran reducción del consumo de carne debido al budismo como religión del país. Además se introduce el consumo de tofu, miso y vegetales junto con la incorporación del arroz el cual toma gran importancia en las comidas diarias.

El arroz es el ingrediente que más impacto tuvo en la gastronomía japonesa pues fue fácil de cultivar debido a las condiciones climáticas del país. Al paso del tiempo el arroz cocido también como gohan formó parte de cada comida del día desde el desayuno hasta la merienda siendo un acompañante imprescindible.

Un hecho importante de la historia de Japón y de su gastronomía es que el país cerró sus fronteras durante 251 años. Este hecho se lo conoce como sakoku con el cual "Japón rompió sus lazos con todas las naciones de Europa excepto una" (Kazui & Videen, 1982, pag. 185). Las Naciones con las que mantenía contacto político o comercial en ese entonces eran cuatro: Holanda, China, Corea y Ryukyus, el ingreso permitido por el shogunato era mediante Nagasaki. El objetivo del cierre del país fue expulsar a gran parte de los europeos que practicaban el cristianismo, esto



evitó que se obtuviera influencia de otras culturas y que su identidad fuese alterada.

Debido a las barreras establecidas, la gastronomía del país quedó limitada a los recursos disponibles en su entorno. Gracias a esto las costas de Japón tuvieron un papel indispensable en el desarrollo de la cocina japonesa. La pesca fue un recurso aplicado desde la época antigua para obtener alimentos y fue aprovechado de gran manera llegando a usar en la comida mariscos, algas, sales marinas, peces venenosos, anguilas y más que ofrece sus costas.

El sakoku duró hasta el año de 1853 año en el que Matthew Perry quien fuese un comodoro estadounidense llegó a la bahía de Tokio con una flota de buques de guerra. El objetivo de esta invasión fue forzar la apertura comercial de Japón la cual más adelante fue aceptada, posteriormente se permitió la salida de los ciudadanos hacia otros países en 1868.

Con la llegada de los portugueses a Japón se volvió a introducir la carne de cerdo y de pollo en sus recetas. Además se incluye la técnica de la fritura que resalta en las preparaciones en tempura de diversos productos.

“En Japón comer no es solo una función biológica necesaria, sino también un sistema de comunicación y de conocimiento” (Pradas & Guidonet, 2007, pag. 10). Además la comida llega a marcar diferencias sociales, sistemas económicos y fronteras. La comida está presente en cualquier relación que el ser humano establece, sea con personas, en el desarrollo de su entorno natural y sobrenatural. Donde se la ve más presente y con una carga mucho más simbólica es en el entorno religioso, al entender el acto de comer como sacrificio y comunión. La importancia religiosa de los alimentos se observa “en los matsuri, donde los alimentos no solo se consideran una ofrenda o un medio de comunicación entre los hombres y los dioses, sino también una manera de reforzar los lazos que hay en una comunidad”. (Pradas & Guidonet, 2007, pag. 11).



1.2. Técnicas de cocción principales de la cocina japonesa.

1.2.1. Yakimono

La técnica de yakimono hace referencia a asados en general estos pueden ser a la parrilla o a la plancha. La característica principal en este tipo de cocción es el cortar los vegetales o carnes en láminas muy delgadas de modo que estas se cocinen al instante y al servir suelen ir acompañadas de salsas diversas aunque principalmente de soja.

El yakimono juega un papel importante en las comidas japonesas. Son platos a base de carne de res, pollo, pescado, verduras, las cuales son limpiadas adecuadamente y luego se asan al fuego.

Existen 3 tipos de yakimono las cuales son:

Jibiyaki: consiste en colocar los alimentos directamente en la parrilla puesta al fuego.

Kansetsuyaki: los alimentos van indirectamente en la parrilla sobre una superficie como una plancha. .

Kushiyaki: consiste en que los alimentos van a la parrilla en brochetas estos siempre condimentados.

Teriyaki: estilo de cocción asado acompañado de salsa teri también conocida como terishoyu.

Figura 1.

Técnica yakimono



Nota. Estilo yakimono a la parrilla conocido como kushiyaki. Reproducida de *Cocina Oriental Japonesa*, Kamisoka, 2017,



<http://historiadelaocinaorientaljaponesa.blogspot.com/2017/11/tecnicas-de-coccion-utensilios.html>. CC BY 2.0.

1.2.2. Agemono

El agemono se refiere a las frituras en general y uno de los estilos más relevantes es que el tempura o variantes donde el producto debe estar cubierto de panko el cual consiste en fécula de patata y pan rallado. Se debe cubrir previo a la fritura y posteriormente ser acompañado con verduras o carbohidratos.

La diferencia más notable en comparación con las frituras occidentales es que son menos pesadas y más crujientes. En el agemono aparecen las tres técnicas básicas de fritura: suage, karaage y koromo-age.

El suage es la técnica que consiste en freír los productos sin rebozar en harina o panko, se utilizan principalmente para freír pescado de agua dulce, berenjenas, pimientos verdes y otras verduras cuyo color y textura y forma se pueden utilizar con buenos resultados.

El karaage es un método en el cual los alimentos se recubren primero con harina o almidón que conserva su contenido natural de agua y produce una textura exterior crujiente. Esta técnica se usa en las carnes y principalmente en el pollo la que cuenta con una variante llamada tatsutaage la cual consiste en marinar el pollo en una mezcla de sake, salsa de soja y azúcar para posteriormente cubrirlo con almidón y freirlo.

El koromo-age consiste en que los alimentos se rebozan antes de freírlos, al igual que los platos tempura. Esta técnica se aplica a pescados, mariscos y verduras de temporada.

Figura 2.

Platillos japoneses estilo agemono.



Nota. Ejemplo de productos realizados mediante la técnica de cocción agemono.

Reproducida de *Japan Culture Spotlight*, 2020,

https://scontent.fcue6-1.fna.fbcdn.net/v/t1.6435-9/90313004_3021251661267677_2745574362412220416_n.jpg?_nc_cat=107&ccb=1-3&_nc_sid=730e14&_nc_ohc=KxgtXBpPoiOAX_U4yx0&_nc_ht=scontent.fcue6-1.fna&oh=fed2ad58cc32a5da597e3627d9e76939&oe=612933D7. CC BY 2.0.

1.2.3. Nimono

El nimono es una técnica que se realiza para elaborar caldos ligeros mediante el alga kombu, pescado, miso, soja entre otros ingredientes. Se usa esta técnica para elaborar recetas en invierno pues su cocción es a fuego lento. Se facilita la cocción al colocar las carnes, vegetales, algas, mariscos y más picados en pequeños trozos para facilitar la cocción.

Dependiendo de la combinación de condimentos y el tipo de caldo existe diversos tipos de nimono como:

Misoni o misodaki es una técnica que se utiliza para pescados o verduras en una mezcla de miso y dashi acompañado de salsa de soja y jengibre picado.

Nitsuke se utiliza para cocinar pescado a fuego lento en una mezcla de sake, salsa de soja y mirin o azúcar.



Shigureni son recetas cocinadas a fuego lento en daishi muy sazonado con salsa de soja.

Karani consiste en usar sake y salsa de soja para cocinar a fuego lento.

Figura 3.

Técnica de cocción nimono



Nota. Verduras cocinadas en un caldo ligero a fuego lento. Reproducida de *Cocina japonesa 101, lección 3: conceptos básicos de Nimono (plato cocido a fuego lento)*, Makiko Itoh, 2013, <http://justhungry.com/files/images/jc101-nimono-niru4.jpg>. CC BY 2.0.

1.2.4. Nabemono

El nabemono es una técnica culinaria muy parecida al nimono con la diferencia de que este es un caldo que se sirve en un caso grande en medio de la mesa de los comensales, para que los ingredientes se cocinen rápido y sean elegidos por los clientes.

El nombre de esta técnica de cocción deriva de la olla en la que se cocinan todos los ingredientes llamada “nabe” y los ingredientes que se utilizan se denominan cosas también conocidas como “mono”. El nabemono es un plato comunal que se sirve en la mesa acompañado con varios ingredientes y se coloca en frente de los invitados, se llena de caldo dashi, sake y salsa de soja.

Cuando está listo los invitados llenan sus platos con caldo y otros ingredientes, una vez se acaba la primera olla se sirve una nueva hasta acabar con todos los ingredientes.

Figura 4.

Caldo estilo nabemono



Nota. Caldo Nabemono con diversos ingredientes en un caldo. Reproducida de *Nabemono olla Caliente la Cocción de los Alimentos Comer - olla de cocina Imágen de Png*, Freepng, 2020,

<https://img2.freepng.es/20180411/sje/kisspng-nabemono-hot-pot-food-cooking-eating-cooking-pot-5ace6159a5a6b7.5532628715234747776785.jpg>. CC BY 2.0.

1.2.5. Itamemono

El itamemono se refiere a la técnica conocida como salteado pues en Japón existe un alto consumo de vegetales los cuales se preparan de este modo para preservar su sabor y nutrientes, se los acompaña con soja dulce o en salsa.

La carne, los mariscos y las verduras se preparan típicamente en itamemono en Japón. Los platillos de itamemono son varios como chanpuru (platillo de verduras con tofu), yakisoba (fideos salteados), moyashi-itame (panceta de cerdo y brotes de soja) y rebanira-itame (hígado de cerdo y cebollino chino). El concepto de saltear es originario



de China y se incorpora a Japón posteriormente llegando a ser relevante en el año de 1950.

Figura 5.

Itamemono / Salteado de productos



Nota. Método de cocción japonés realizado principalmente en verduras. Reproducida de *Técnicas básicas de cocción (Primera parte)*, González, 2015, <https://luis758.files.wordpress.com/2015/03/salteado.jpg>. CC BY 2.0.

1.2.6. Mushimono

El mushimono es la técnica más saludable pues esta consiste en una cocción al vapor y a lo largo de la historia ha tenido diversos métodos de realizarlo siendo en cuencos de barro, cajones de bambú, ollas o diversos materiales.

Como ya se mencionó anteriormente existen diferentes maneras de mushimono, siendo posible cocinarlos separados en cuencos diferentes o cocinarlos juntos en un cuenco grande. El método más tradicional es el colocar una loza de barro sobre sal caliente que hace que los ingredientes saquen su propia humedad.

Figura 6.

Cocción Mushimono en cajones de madera.



Nota. El proceso de cocción al vapor dentro de cajones de madera para vapor.

Reproducida de *Mushi-mono se prepara al vapor sobre llamas*, Offset, s.f,

https://download.offset.com/gatekeeper/W3siZCI6ICJvcGFsLW1IZGhliwglmsiOiAicGhvdG9zLzVhOTliYTdjMTdmYjE1NmU0ODA3OTYwMC9wcmV2aWV3X3cuanBnliwglmUiOiAxNjI3NjQ3MDAwLCAibSI6IDAsICJjJjogI9waG90b19zZXNzaW9uX2lkIn0sICJGcEVkTmV2b29pN1ROeVVqWGtpaU9oQ0k2WVUiXQ==/offset_669206.jpg. cc by 2.0.

1.2.7. Suimono

El suimono es más un método de cocción para elaborar sopas, su nombre significa “cosa que tomar”. Se realizan a base de pescados, algas, fermentados, carnes de ave, huesos, piel u otros ingredientes. Además se acompañan y espesan con soja, miso, verduras, tofu o pastas.

Esta sopa clara se basa en caldo dashi un caldo que se hace remojando niboshi (Isardinas pequeñas secas), kombu (algas secas) o katsuobushi (hojuelas de bonito seco). Una vez lista la sopa clara se vierte en un bowl y se sirve.

Figura 7.

Caldo suimono.



Nota. El caldo suimono resalta por su tono claro a base de diversos ingredientes.

Reproducida de *Caldo Suimono*, FOOD AND RECIPES, 2021,

<https://es.food-and-recipes.com/content/46/46074/8c38bfb9b364f3e781171addb8ffe9b5.jpg>. CC BY 2.0.

1.2.8. Tsukemono

El tsukemono es la técnica de conservación pues consiste en encurtidos o avinagrada que se aplica en vegetales los cuales son consumidos como un acompañante del arroz o bocaditos en bares.

Estos encurtidos pueden ser de varias formas y colores, están hechas de diferentes frutas y verduras en conserva. Estos son fáciles de preparar en casa, son fáciles de hacer y se pueden realizar al escabeche con sal, de manera dulce o con salsa de soja.

Estos se pueden servir como acompañamiento o guarnición de arroz y las comidas, otra manera de servir es refrigerio con bebidas y la más resaltante es en la ceremonia de té.

Finalmente se utiliza para limpiar el paladar, brindar una acidez refrescante, contrarresta la pesadez de los alimentos.

Figura 8.

Encurtidos tsukemono a la venta.



Nota. Tsukemono de distintas verduras en vinagre, mirin, agua u otros preservantes.

Reproducida de *Muy japonés*, Berta y Jesus, 2019,

<https://www.muyjapones.com/wp-content/uploads/2019/08/Tsukemono-2-2.jpg>. CC BY 2.0.

1.2.9. Namamono

El namamono se refiere a una de las técnicas más usadas en Japón pues incluye a todos los alimentos crudos y esto da origen a uno de los platillos más populares el cual es el sushi.

Estos platillos pueden ser elaborados con pescados, carnes como pollo, ternera, además de verduras crudas. todas van acompañadas de salsas a base de soja y wasabi, este último para evitar el desarrollo de bacterias al consumirlo.

Figura 9.

Salmón estilo namamono.





Nota. El estilo namamono llega a resaltar con su color y gran presentación.

Reproducido de *ESTILOS DE COCINA JAPONESES (PARTE 1)*, Telemaki, 2017, <https://www.telemaki.com/blog/wp-content/uploads/2017/08/sashimi-telemaki.jpg>. CC BY 2.0.

1.2.10. Gohanmono

El gohan es el arroz cocido y el más consumido entre los japoneses, pues este acompaña todas sus comidas y es parte indispensable de su dieta. Se utiliza en diversas recetas y productos cotidianos. El arroz es el ingrediente más importante de la comida típica de Japón por más de 2000 años. Se sirve una pequeña porción de arroz blanco, se lo consume en desayuno, almuerzo, cenas o como onigiri envuelto de algas nori, etc. Este siempre es el plato principal y los demás platos son acompañantes.

Figura 10.

Gohan o arroz hervido servido con huevo.



Nota. Es un platillo muy común en desayunos o almuerzos siendo delicioso y fácil de elaborar. Reproducido de *Foto de : Gohanmono*, Tripadvisor, 2021, <https://media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-s/13/f8/3c/d1/gohanmono.jpg>. CC BY 2.0.

1.3. Armonía en el emplatado de la cocina japonesa.

La gastronomía japonesa destaca porque en cada preparación y plato se refleja sencillez y elegancia. La presentación es siempre muy cuidada. La



característica principal es que las recetas se basan siempre en productos frescos de estación y busca reducir drásticamente elementos innecesarios, y de esta manera realzar los elementos esenciales.

La cocina japonesa resalta por el uso de técnicas de cocción que realzan los sabores naturales de los ingredientes siendo uno de los más importantes el arroz acompañado siempre con platos secundarios los cuales pueden ser sopas y salsas. Aparte del arroz encontramos muchas verduras como puerro chino, batata, cebolla verde, espinacas, pepinos, hongos, carnes, mariscos y legumbres como la soja.

Para comprender las técnicas e inspiración de los emplatados japoneses debemos ver desde su perspectiva tradicional donde el arte es un estilo de vida. Debido a que la estética está integrada en todos los aspectos de la vida cotidiana, siendo uno de los más comunes la comida. La presentación de los platos japoneses tiene gran relevancia pues siempre se busca una armonía tanto de colores y combinación con fuentes rectangulares. Finalmente siempre se destaca por un culto a la naturaleza eligiendo siempre los productos de temporada. Al emplatarse se concentran en el término *sappari* refiriéndose a mantener todo claro, ligero, simple y ordenado.

La cocina japonesa es de temporada, pues dependiendo de cada estación el uso de ingredientes para emplatarse varía. En primavera se incorporan brotes tiernos y frescos; en verano hojas de loto y tofu; en otoño se usa ingredientes con colores pardos semejantes a las hojas y en invierno el uso de colores blancos y vajilla de cristal.

Una de las características principales de la cocina japonesa es la integración de todos los sentidos, pues a parte del gusto “incorpora la vista, el olfato, e incluso el tacto en la degustación de la comida” (Gómez Pradas, 2007, pag. 67). Se dice que estas comidas se consumen por los ojos, debido a que es tan importante el sabor, como la orientación y disposición de los alimentos. Por estos motivos se incorporan una serie de



características y principios para llevar los alimentos al plato y después a la mesa.

Para emplatar es esencial la estética relacionada con el budismo zen que se inspira en la simplicidad y naturalidad. La naturalidad japonesa hace referencia a la identidad del hombre con la naturaleza, y como la naturaleza carece de formas determinadas el arte también debe carecer de determinación formal.

1.3.1. Armonía de color

La armonía del color es esencial en cada montaje que se realiza. El color es fundamental para la dinámica del emplatado y resulta ser una herramienta muy útil para captar la atención del cliente. Lo más aconsejable es el uso de tonos claros para las zonas amplias del plato, mientras que los colores oscuros ayudan a resaltar los detalles pequeños y les otorga relevancia. Se utiliza 5 colores en cada plato los cuales son verde, amarillo, rojo, azul y negro.

Es importante la presencia de distintos colores en la mesa para resaltar y atraer a la vista. Se asegura que el primero en probar la comida es el cerebro mediante los ojos. Los colores en un plato incitan al apetito además de ser un gran atractivo. El rojo y el amarillo se consideran colores templados y hacen que los alimentos tengan mejor apariencia, en todo plato tiene que estar presente el color rojo o naranja. El azul y el verde son colores que representan calma y limpieza, el blanco y el negro reflejan el vigor.

La idea de los colores en un emplatado es utilizar una variedad que permita armonía a la vista y más importante presentar el color del ingrediente como se debe. Es decir se debe presentar cada género como se lo ve al conseguirlo fresco y debido a esto aseguramos que la regla principal es respetar el color original del alimento.

Se recalca que los alimentos cuentan con diferente disposición y percepción siendo relevante tomar en cuenta estos aspectos.



El azul y el morado son un poco escasos en los alimentos, siendo los más conocidos la uva, arándanos, ciruelas y otros pocos más. Estos colores recuerdan al hielo y la nieve se los conoce por generar calma y disminución del metabolismo.

El amarillo es un color abundante en cuanto a ingredientes como limón, pimiento, manzana y muchos más. Despierta la atención del cliente y activa el sistema nervioso.

El verde se encuentra en todo tipo de hortalizas y muchas frutas, siendo un color que representa serenidad y paz.

El naranja es un color que se halla en frutas variadas y es sinónimo de juventud siendo un gran atractivo para llamar la atención del cliente.

El rojo se encuentra en varios productos y es el más ingerido del mundo tanto en carnes, verduras y frutas. Se lo conoce por representar madurez y gran satisfacción alimentaria.

El marrón se ve en alimentos secos o procesados como café, cacao, chocolate y otros como frutos secos. Son estimulantes por ser muy atractivos y pueden mantener abierto el apetito, se los considera afrodisíacos o adictivos.

El gris es un color que no aparece en la naturaleza y la industria lo ha generado para decorados, en su mayoría se utiliza en la repostería. Su función es relajante y serena para el comensal.

El blanco se encuentra en hongos, mariscos, peces y viseras. Suelen ser muy nutritivas e inspiran salud a quienes lo ven. Se lo considera un color neutro pero permite dar equilibrio y contraste a los emplatados.

El negro es usado en utensilios y vajillas, además de estar presente en semillas, brotes y preparaciones moleculares. Es un color estético representando la elegancia y estatus.

Se debe mencionar que es fundamental el uso del contraste entre los colores, el recipiente y los alimentos que contiene. El contraste es la utilización de diferentes tonos, formas que no tienen nada en común y que producen atracción en el cliente. En la decoración se usan colores



primarios o base con aquellos que poseen tonos más suaves o complementarios. Las combinaciones más comunes para aplicar la función de contraste son:

Contraste de tono es el uso del mismo color en diversas tonalidades, dando relevancia al uso del más saturado de ellos en mayor cantidad para conseguir un efecto correcto.

Contraste de blanco y negro es el método más conocido donde se aprovecha los colores pasando por tonos grises para decoración.

Contraste de saturación es el uso de un color saturado y este es modulado con tonos blancos, negros o complementarios.

Contraste por superficie es la utilización de diferentes colores y tonos, procurando variar las dimensiones que ocupa en el espacio disponible. Se recomienda que a mayor luminosidad de un color, menor superficie debe ocupar.

Contraste simultáneo es un efecto que se genera al colocar un color o tono encima de otro, en muchas ocasiones formando figuras.

El contraste entre colores complementarios es un efecto que se consigue al usar dos colores complementarios y sus derivados.

1.3.2. Armonía de textura

La textura en un alimento se la identifica como la interacción física de un producto en nuestra boca.

En Japón no existe el deseo de perdurar para toda la eternidad, porque no existe el concepto de la inmortalidad del alma. Debido a la belleza de lo efímero los japoneses prefieren alimentos simples, frescos y texturas con cocciones rápidas, sencillas y que mantienen la naturalidad de los alimentos.

La textura influye considerablemente en la experiencia que tiene y siente el consumidor cuando ingiere un determinado alimento. Es importante tomar en cuenta los diversos aspectos en los que la textura tiene relevancia.



Identificación del producto las personas conocen el sabor, color, aroma y textura de los alimentos. Sin embargo, si se cambia la textura del alimento se complica en gran medida conocer su origen.

El estado del alimento es fácil de identificar dependiendo de las características del alimento en un estado fresco. Al encontrarse con un alimento cremoso, suave, duro u otras texturas ajenas a su estado recomendado para consumir se logra identificar alimentos en descomposición.

La identificación del sabor es una característica que depende en gran parte de la textura. Si un alimento tiene una textura fácil de procesar y masticar este permanece un menor tiempo en la boca. Esto evita que el sabor sea liberado y percibido por la lengua. Si el alimento es de un proceso más prolongado de masticación será mejor percibido su sabor en la lengua.

Es relevante que la textura es importante para la cantidad de comida que ingiere una persona. Debido que basado en el punto anterior mientras más fácil sea de consumir un alimento mayor cantidad requerirá el cuerpo para saciarse. Sin embargo, si el alimento requiere mayor masticación generará una saciedad temprana.

La percepción de textura es diferente en cada persona, debido a ello es complicado transmitir una opinión o llegar a estar de acuerdo sobre ciertos alimentos. El departamento de Nutrición y Gastronomía del CEADAC, identificó las 8 texturas que se encuentran en los distintos alimentos o elaboraciones alimentarias. Es relevante dar a conocer que es posible que una elaboración culinaria cuente con una, dos o más texturas en una misma elaboración.

A continuación se describen las texturas que se presentan en los alimentos. Según Andrew J. Rosenthal (2001), las texturas se describen como:

- Textura líquida: es todo aquello que independientemente del color, aroma o sabor, es físicamente igual al agua.



- Textura cremosa: es presentada en alimentos elaborados y fluidos, no conserva su forma y comúnmente se esparcen.
- Textura de puré: posee una apariencia pastosa, que conserva la forma por un breve periodo de tiempo.
- Textura de espuma: es un preparado de sensación cremosa gracias a la incorporación de aire en el alimento. El aire le permite ser más liviano y obtener su apariencia.
- Textura blanda: este estado se describe cuando los alimentos ceden fácilmente a la presión de la mordida. Siendo suaves y sencillas de consumir.
- Textura dura: esta se siente e identifica cuando el producto es de difícil masticación. Es decir genera gran resistencia al momento de comerlo.
- Textura crujiente: es un estado que en su mayoría son delgados y secos, además de ser fácil de romper en pequeños fragmentos secos. Se dice que el oído es el identificador principal de productos crujientes debido al sonido al morderlo.
- Textura fibrosa: alimento o preparado que cuenta con fragmentos de hilos llamados fibras que ejercen resistencia al masticar o son más duros que el resto del producto.

1.3.3. Armonía en el Sabor

Los japoneses disfrutan de la comida con los cinco sentidos. El olfato se usa al buscar y detectar los aromas de los platillos, siendo uno de los estimuladores del apetito principales. El oído es estimulado al servir bebidas en un vaso, al escuchar los alimentos crocantes al momento de masticar o sorber alimentos líquidos. La vista es la que llega a disfrutar e intensificar el placer de comer pues se dice que un platillo reduce su sabor a la mitad si no cuenta con una bella presentación. El tacto permite sentir la suavidad y textura de cada alimento al introducirlo en la



boca. Finalmente el gusto es el sentido más importante al elaborar y degustar alimentos.

Como se presentó anteriormente en Japón se practican diversos métodos de cocción. Estos permiten a los alimentos adquirir o desarrollar distintos sabores los cuales son apreciados y degustados tras un minucioso trabajo de emplatado.

Un dato relevante en relación al sabor de los platillos japoneses es procurar la utilización de los 5 sabores. Los sabores de los que se compone un plato japonés son el salado, dulce, agrio, ácido y el umami. El quinto sabor llamado umami surge de los vocablos uma que significa delicioso y mi que quiere decir sabor. Lo que hace referencia a un sabor delicioso aunque en muchas culturas se lo considera neutro.

La frescura es un detalle relevante para la obtención de sabores exquisitos en los ingredientes. Los alimentos que se consiguen frescos sobre todo son los pescados, las frutas y las verduras. Debido a esto los cocineros deben adquirir productos del día y no conservarlos por largos periodos.

Otro factor del sabor es el tiempo que se dedica para lograr una buena comida. Se considera que la elaboración de un platillo o una comida inicia desde el momento de hacer las compras, hasta su servicio en la mesa. Para elaborar un plato se menciona que el tiempo puede ser de hasta tres días.

Como adicional al sabor de la cocina de Japón las comidas van comúnmente acompañadas de salsa de soya. que en medidas adecuadas permite intensificar la experiencia de saborear los alimentos. En exceso es mal visto el consumo de salsa de soja pues si se coloca demasiado opaca el sabor original de los demás ingredientes.

Finalmente además de los tipos de cocción, la variedad de ingredientes, el tiempo de elaboración y la pasión con la que se prepara la comida hay aspectos externos que mejoran la experiencia de disfrutar el sabor



en la comida. Estos aspectos son la textura, aromas, emplatado, juego de colores y diversidad de platillos presentes.

1.3.4. Armonía en formas y tamaños

En Japón las formas bellas son las que no se dan de manera tan elaborada y se aprecia más las cosas pequeñas sobre las grandes. Los métodos de emplatado se basan en la belleza dada por el budismo zen, que halaga a la naturaleza e irregularidad considerándolo como bello. “La regularidad no existe en la naturaleza, únicamente en la industria, y por lo tanto no encontraremos la belleza en la perfección o en la exactitud” (Gómez Pradas, 2007, pag. 70). Debido a esto la irregularidad, deformación, números impares, línea rota y todos los métodos de ruptura simétrica son características importantes en el emplatado japonés.

La estética aconseja muchos platillos con poca comida, siendo que un plato con mucha comida es mal visto. Tal como en la estética zen el concepto de vacío es esencial al momento de emplatar junto con las formas de los alimentos. La armonía entre este juego de vacío y forma es relevante para que el comensal no los perciba por separado sino como una relación mutua entre ellos. Debido a que se comprende que sin el vacío no hay forma.

Las reglas de ordenar y componer los alimentos en los platos se conoce como moritsuke. Como regla relevante es indispensable que la disposición de los alimentos no dificulte o estorbe al momento de cogerlos para tomarlos con facilidad. Otro aspecto importante es el contraste de formas y tamaños. En este momento hablaremos de la variación en los recipientes, pues en Ecuador como en otros países solo se cambia la medida y a veces la forma de los juegos de mesa. Sin embargo en Japón se procura que cada recipiente sea único o diferente de los demás, sea en forma, color, medida o material. La elección de platos es importante, se recomienda usar platos neutros o de color



blanco sin dibujos. Estos platos deben combinar con la comida que en él se sirve. Siempre debe existir armonía entre los ingredientes, el recipiente y la loza en la que se sirven los alimentos. “Si el plato es cuadrado se aconseja servir cosas redondas y viceversa, si el cocido lleva caldo se presentará en un plato hondo” (Restrepo Manrique, 2012).

La correcta implementación de estos componentes resulta en la elaboración de un plato elegante, glamoroso, sencillo, sofisticado, expresivo y delicioso. Todo esto otorga al cliente sensación de estatus, además de mostrar el estilo del establecimiento y quienes lo preparan al mostrar la creatividad del chef al realizar un platillo que presenta a la comida más apetecible y de gran sabor. Darle una experiencia culinaria al cliente, más allá del sabor significa dejar en él una experiencia donde los cocineros como artistas dejan su sello personal en cada plato de comida.



2. Capítulo 2: La Cocina Fusión.

2.1. Definición de la cocina fusión.

La cocina fusión es un término que se utiliza en gastronomía para indicar tanto la unión de diferentes estilos de técnicas culinarias de diferentes culturas. Su base es la mezcla de ingredientes, condimentos y/o especias, técnicas de cocción o prácticas culinarias, etc. Es una cocina completamente abierta a distintas propuestas culinarias del mundo. Resalta por sus sabores limpios y sus diversos modos de preparación de los platos. “El resultado es una comida fresca, baja en grasa y muy saludable” (Restaurante Kanbun, 2018). Está marcada por la creatividad de los cocineros y por el uso de ingredientes de todo el mundo.

La fusión gastronómica se realiza por diversas razones, en algunos casos puede ser motivada por la creatividad de una comunidad de cocineros, por la fusión de culturas basada en el desplazamiento de las personas o por influencias de otros lugares.

El término "fusión gastronómica" comienza a definirse en los años 70 en Estados Unidos, buscando un plato diferente para los comensales. Se inician mezclas de preparaciones de occidente y oriente. (Nicoletta, 2008, pág.23). Sin embargo los historiadores indican que la cocina fusión se remonta a la época de Marco Polo, quien pudo haber introducido la fusión del arte culinario chino con el italiano.

El movimiento de cocina relevante se origina en Oceanía, de manera más específica en Australia. Se caracterizan por los sabores limpios, mezclas culinarias inteligentes, abundante uso de verduras y frutas acompañando a los guisos. En Australia la comida y cultura autóctona son muy respetadas y valoradas. Sin embargo, con el comercio no tardó mucho para que los cocineros empezaran a usar productos traídos de todas partes de Asia para incorporarlos a sus platos. “Nadie se propuso realizar esta fusión, nada más ocurrió y luego, más adelante ya se estableció como un estilo marcado donde había cabida para mucho más” (Cazar Ruiz, 2013).



Con el pasar del tiempo la gastronomía se desarrolló en base a nuevas formas de cocción o parámetros para generar una nueva experiencia al comensal. Para generar un nuevo platillo de cocina fusión el cocinero se basa en una elaboración ya existente a la que le imprime su personalidad.

El objetivo de la cocina fusión es que con la mezcla de sabores, ingredientes, técnicas y estilos se ofrece un viaje hacia otros lugares dando a conocer aspectos de su cultura y cocina.

Este estilo de cocina necesita de un estudio y gran conocimiento de las culturas. Además de un meticuloso detalle sobre la cocina de cada lugar del que se realizará la fusión. Los resultados dependen de la capacidad e imaginación que el cocinero tenga para realizar nuevas recetas con estilos y detalles que llamen la atención. Como aspecto final pero quizás el más relevante se debe obtener un buen sabor final en las recetas elaboradas.

Existen tres formas para realizar o definir la cocina fusión. La primera consiste en cambiar un ingrediente de una cultura y ponerle el producto de otra. La segunda se trata de mezclar ingredientes de distintas culturas para generar o crear una nueva receta. La tercera forma se da al mezclar distintas técnicas de cocción de diferentes culturas.

La cocina fusión en contraste con las distintas variantes culinarias, destaca por la aceptación de la misma y de esta dependerá su éxito o su fracaso , a continuación se detallan las diferentes cocinas fusión más destacadas y con más aceptación a fin de obtener un precedente el cual servirá de guía para una comparación y futura aplicación en Ecuador.

Gastronomía chino-estadounidense: Esta variante gastronómica surge a mediados del siglo XIX y se debe a la migración de ciudadanos chinos hacia Estados Unidos. Todo comienza en el siglo XIX, donde se ubican una gran cantidad de restaurantes chinos, su gastronomía era completamente desconocida en el lugar y por la misma razón no se encontraban los ingredientes necesarios para la elaboración de los platos típicos orientales, en vista de eso los emigrantes chinos preparan sus recetas con distintos



ingredientes que estaban a su alcance y de esta forma dio inicio la gastronomía chino-estadounidense, que a la fecha constituye parte importante de la alimentación estadounidenses .

Cocina Tex-Mex: Este estilo de cocina es plasmado gracias a la migración e influencia de la cocina mexicana en Texas. La gastronomía Tex-Mex surge de la necesidad de acoplarse al paladar de los habitantes de Texas, los cuales al estar limitando con México la gastronomía era similar; lo que predomina en esta variante gastronómica son los sabores fuertes e ingredientes como el pollo la res y el cerdo, en los últimos años se ha incluido al camarón en sus principales ingredientes. La buena aceptación que tuvo la cocina Tex-Mex fue lograda gracias a la similitud de ingredientes mexicanos y la elaboración rápida y con alto contenido calórico, lo cual marcó una positiva aceptación de los habitantes de Texas.

Gastronomía Criolla: En esta variante gastronómica originada en Luisiana junta diferentes movimientos culinarios las cuales incluyen de Francia, Estados Unidos, África, España y el Caribe, la cocina Criolla tiene un significado parecido a la cocina Cajún con la diferencia de que la cocina Cajún se origina en las viviendas rurales, a diferencia de la Criolla que se origina en las casas adineradas y de alcurnia lo cual dotó de prestigio y a la vez elegancia a la variante criolla en su inicio, hoy en día es un movimiento culinario propio de New Orleans.

Cocina Nikkei: La cocina Nikkei se origina por la emigración de ciudadanos japoneses a Perú y otros que fueron reclutados para la recolección de algodón y azúcar, la elegancia y cuidado a la hora de preparar y servir los platos fueron de gran ayuda en la cocina peruana la cual hoy en día es reconocida a nivel mundial.

2.1.1 Antecedentes

La migración del hombre desde la antigüedad, la ruptura y conquista de territorios y los tratos e intercambios económicos, tecnológicos y



sociales dieron paso a la cocina fusión. Sabemos que “históricamente y especialmente hoy en día con la globalización rápida, muchas culturas adoptan nuevas comidas en sus cocinas con los brazos abiertos y se convierten a alimentos básicos” (James, 2020).

El origen del término cocina fusión se da entre los años 60-70 en Estados Unidos en la ciudad de New York. Se debe al numeroso grupo de restaurantes que existía en el lugar los cuales eran representación de diversas etnias. Al permanecer todos juntos en un mismo lugar se dio el intercambio de ingredientes, técnicas culinarias y platos en los que se mezclaban sabores de distintas civilizaciones.

A pesar de los datos presentados, la cocina fusión no se origina con la denominación aplicada para describirla. “Su origen data de hace más de un milenio, desde que los seres humanos adoptamos un estilo de vida nómada y comenzamos a migrar a tierras lejanas a las que llevamos conocimientos y técnicas gastronómicas” (GASTRONOMÍA INTERNACIONAL, 2018).

“Una de las fusiones gastronómicas más claras se dio con el descubrimiento de América llevando productos americanos a Europa como el tomate, papa, maíz, cacao entre otros” (Guanuche Caiminagua, 2018, pag. 14). Se debe recalcar que es posible encontrar fusión gastronómica, hasta en los platos más ortodoxos de un determinado país.

La fusión culinaria puede darse de dos maneras sea espontánea o intencional. La intencional se da debido a la migración de personas o las condiciones geográficas. La espontánea es realizada por cocineros que desean crear nuevas recetas.

Cocinar no es tan fácil como se suele considerar, pues la cocina no consiste en colocar en una cazuela o plato todo lo que se encuentre o se le ocurra. El aspecto más relevante es conocer e imaginar cuál podría llegar a ser el resultado antes de mezclar ingredientes. La principal característica de la cocina fusión es el combinar productos de



diferentes zonas. Se concentra en dar una nueva opción y experiencia al cliente, es decir le permite viajar con los sentidos al percibir aromas, texturas y sabores diferentes que se complementan.

La cocina fusión va más allá de integrar ingredientes, pues es al elaborar un nuevo platillo se debe tomar en cuenta el montaje, presentación del plato, porción del ingrediente, altura, texturas y colores de los productos. Gracias a la globalización, los medios de comunicación y la curiosidad de los amantes de la gastronomía permite conocer recetas de cualquier parte del mundo.

2.2. Beneficios de la cocina fusión.

La cocina fusión no solo permite una nueva experiencia al paladar, también ofrece un nuevo camino y estilo a la cocina de un lugar. Pues debemos recordar que en sus raíces toda comida actual se origina en la fusión de culturas, técnicas o ingredientes que se terminaron compartiendo.

La variedad de recetas que se obtiene es una ventaja de la cocina fusión. Continuamente se generan nuevas recetas debido a que es posible la creación de infinidad de recetas como platillos y nacionalidades existen en el mundo. Además de la extensa posibilidad de fusiones gastronómicas las posibilidades de autenticidad e invención de recetas aumenta debido al estilo de cada cocinero. Resulta infinita la cantidad de recetas y estilos de cocina que se pueden generar con cada cocinero que desee aportar a la cocina fusión.

Uno de los beneficios más nobles al realizar una fusión culinaria es el intento de recuperar elementos o ingredientes de cocinas tradicionales. Aquellos ingredientes que son poco utilizados o no valorados en su entorno pueden tomar relevancia al convertirse en sabores inéditos, texturas extravagantes y atrayentes colores.

La gastronomía en este estilo tiene una función que permite un mejor entendimiento del mundo. Se considera que al mezclar en un estilo o platillo las culturas de distintos lugares ayudan a comprender y festejar la



unión y la convivencia armónica del mundo. Al demostrar un gran resultado y éxito al fusionar alimentos es un gran ejemplo de lo bueno que puede ser aceptar las diferencias para crear algo mejor.

Según Stevan Paul (2018) la cocina fusión en la actualidad a más de ser una expresión artística-gastronómica que ayuda a los distintos cocineros a crear nuevos sabores, texturas, aromas y colores, en tiempos remotos fue un medio que tenían las distintas personas que migran de sus países, ya sea por motivo de guerra o economía. Al encontrarse en países ajenos, no contaban con los ingredientes para sus preparaciones, y por ello recreaban sus recetas con ingredientes del lugar en el que se encontraban. Vemos así los casos de la cocina en Perú, producto de la inmensa inmigración china que pobló Lima hace 100 años; de la cocina Tex-Mex en el caso de USA, debido a la influencia legada por la inmigración mexicana en el país del norte de nuestro continente, o de la Nueva cocina vietnamita producto de los años de colonización francesa en la antigua Indochina. Inclusive, el consumo masivo y a todo nivel de pastas de trigo en nuestro país, bañadas con poco ortodoxas salsas, es claramente un fenómeno de fusión.

Ejemplos como los anteriores podríamos conseguir cientos, James, A. (2020) asegura que los problemas con sus confusiones surgen cuando la fusión, de dos culturas gastronómicas en un plato, es producto de la creación de un cocinero que decide presentarlo como una propuesta personal.

La fusión bien aplicada es un placer al poderla disfrutar. Se debe tener cierta prudencia al realizar una preparación, además de contar con un buen paladar para saber que se puede combinar. estos detalles pueden convertir simples ingredientes en delicias exóticas.

2.3. Cómo realizar cocina fusión.

Para realizar cocina fusión es indispensable el conocimiento de las técnicas, ingredientes y culturas que estarán involucradas en la nueva propuesta culinaria. “Las zonas fronterizas dan apertura a la comida fusión



por medio del intercambio de productos” (Achachi Guangaci, 2018, pag. 40).

Para obtener éxito al fusionar se debe tener una clara idea del propósito final que se desea obtener.

El primer paso requiere decidir el tipo de mezcla que se realizará. Según Geraldine Urbina (2018), existen diversos métodos de fusión, sin embargo no se trata de mezclar porque si. Se tener en cuenta que las opciones pueden ser:

- Combinar especias de una de las culturas hacia un platillo de otra.
- La siguiente opción consiste en usar métodos de cocción propios de una región y con ellos preparar un platillo tradicional de otro sitio.
- La tercera opción trata de preparar un platillo tradicional de un país con los ingredientes disponibles del sitio en el que se encuentra.

Para el trabajo de titulación es utilizar métodos de cocción japoneses y así preparar platos tradicionales del Ecuador.

El segundo paso requiere elegir los platillos que se van a realizar, estos pueden ser con recetas ya existentes o en otro caso con recetas de autor. Es decir, lo relevante es tener una base en la cual modificar y combinar las culturas.

Las recetas base empleadas para la fusión son encebollado, locro de papa, cuy con papas, maito de tilapia, yaguarlocro, guatita, llapingachos, seco de chivo, quimbolitos y chugchucaras.

El tercer paso es decidir los ingredientes, técnicas, o aspectos a incorporar dependiendo del proceso seleccionado en el primer paso. “Un concepto previo a la deconstrucción es la adaptación, proceso por el cual un cocinero se basa en una elaboración ya existente a la que le imprime su personalidad” (Rumbado, 2011, pag. 93). Es relevante saber en donde incorporaremos esta modificación pues puede ser en un solo ingrediente o en todo el platillo.



Las técnicas de cocción japonesas mencionadas en el capítulo uno serán las usadas para modificar texturas y sabores de cada platillo tradicional del segundo paso.

El cuarto paso lleva a la práctica. Se trata de realizar la receta que se ha imaginado y probar los resultados obtenidos tras el estudio y práctica.

Este paso es probablemente el más determinante, pues revela si la receta está lista o no. Para determinar esto es necesario evaluar el sabor, textura de cada platillo y comprobar la satisfacción personal y externa del mismo. De ser necesario una modificación se la debe realizar siempre anotando los progresos obtenidos.

Finalmente se debe crear un emplatado que llame la atención y provoque deseo de probar. Para planear el emplatado se recomienda realizar esquemas previos en dibujos con perspectivas frontales y superiores.

Es relevante conocer los tipos de cocción disponibles para la cocina. Los platillos fusión no se limitan a modos clásicos de cocción. Estos pueden llegar a tomar formas completamente diferentes y modernas siendo capaces de modificar tendencias. Es así que “la cocina fusión es el encuentro entre distintas culturas y grupos étnicos que se mezclan y encuentran su lugar propio en el mercado; este tipo de cocina representa un recurso infalible en la supervivencia de un restaurante” (Matta, 2014, pag. 12) Es relevante conocer nuevos métodos de cocción para ser incorporados sin riesgo a perder el estilo de fusión.

2.3.1. Técnicas

A lo largo del tiempo se han desarrollado diferentes tipos de técnicas los cuales presentan otras maneras de servir sus alimentos. Los métodos ayudan a desarrollar nuevas texturas y elementos que llegan a ser desconocidos para ciertas personas. Otros aspectos son procedimientos que ya existen y que son elementales en cualquier cocina.



Técnicas modernas: en la actualidad existen diferentes técnicas, estas pueden ser laboriosas o más sencillas. Las nuevas formas de elaborar alimentos cambian dependiendo de la textura que se quiera dar a la preparación. A continuación se presentan algunas de las técnicas modernas más utilizadas.

- La gelificación es el método que consiste en convertir el producto en líquido y posteriormente en geles. Esta técnica se hace con ayuda de agentes gelificantes que pueden ser de diversos orígenes.
- La esferificación se inspira en imitar o sustituir las huevas de pescado, creando un caviar de diversos sabores. En general se transforman líquidos en esferas tales como jugos, vinos, sopas u otros productos.
- La terrificación es un proceso que se puede realizar de distintas maneras. El objetivo es generar una textura de tierra que llegue a ser deliciosa y novedosa tanto para degustar como para decorar.
- El uso de nitrógeno líquido es un proceso riesgoso que requiere protección física antes de realizarlo. Consiste en congelar el producto al punto de que se cocine, otra manera de aprovecharlo es congelar el alimento y llevarlo a cocción en altas temperaturas.
- El sous vide o cocción al vacío consiste en sellar el alimento al vacío con ayuda de una empacadora. El paso siguiente consiste en colocar el sous vide en un recipiente con agua el cual mantiene la temperatura ideal. Finalmente insertamos en el agua el alimento por un tiempo prolongado y servimos.

Técnicas tradicionales: las antiguas técnicas de preparación de alimentos han trascendido de generación en generación. Son la raíz de la cocina de la actualidad, estos métodos de cocción se elaboran con la ayuda del fuego y sobre una superficie. El alimento al ser sometido al calor podría ser consumido o conservado.



Las preparaciones tradicionales que destacan según Valeria Eugenia Barrionuevo (2011) son:

- Hervir es el método de cocción por medio de un líquido en su punto máximo de ebullición. Se puede realizar desde el líquido frío o cuando ha empezado a hervir. Esta técnica se utiliza para alimentos duros como carnes.
- El vapor es la técnica por la cual el calor se transfiere al producto con vapor de agua permitiendo su cocción. Es un método que mantiene los nutrientes y aspectos originales del alimento.
- Asar consiste en cocinar el alimento a altas temperaturas y posteriormente bajar la intensidad para formar una costra fuera del mismo. Se recomienda cambiar las temperaturas entre 260°C para eliminar las bacterias que se encuentran en la superficie y después bajarlo a 150°C para terminar la cocción.
- Guisar consiste en colocar los alimentos crudos en un recipiente cerrado a fuego lento. Para lograr la cocción se usa vapor húmedo, grasa y un poco de líquido. Al utilizar una cantidad escasa de líquido se realzan los sabores y aromas de los ingredientes.
- Freír es el método de cocción más conocido y utilizado, donde el alimento se encuentra sumergido completamente en un medio graso a una temperatura elevada de manera constante. Se utiliza para carnes, papas, masas, e incluso géneros vegetarianos.
- Hornear es un proceso de cocción donde se coloca el género en una fuente a una temperatura elevada para que la superficie se caramelize y se cocine por dentro.



3. Capítulo 3: Fichas técnicas de recetas.

3.1. Encebollado nimono con algas.

 UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Encebollado nimono con algas		
Fecha: Julio del 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Ingredientes pesados. Caldo dashi elaborado Vegetales lavados. Verdes pelados Vajilla de servicio.	Encebollado nimono con alga nori	elaborar previamente el caldo dashi. (para mayor consistencia licuamos una porción de yuca junto con la preparación) cacerola gruesa para larga cocción



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

Ficha técnica: Encebollado nimono con algas

Fecha: Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Un.	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
5	Alga nori	gr.	5	100%	\$ 5,00	\$ 0,03
7	Salsa de soya	gr.	7	100%	\$ 1,20	\$ 0,08
10	Mirin	ml.	10	100%	\$ 6,00	\$ 0,06
50	Caldo de pescado	gr.	50	100%	\$ 0,60	\$ 0,03
23	Yuca	gr.	20	88%	\$ 1,50	\$ 0,03
4	Aceite	ml.	4	100%	\$ 2,90	\$ 0,01
17	Tomate riñon	gr.	15	90%	\$ 1,00	\$ 0,02
18	Cebolla colorada	gr.	15	85%	\$ 1,00	\$ 0,02
5	Ají para seco	gr.	5	100%	\$ 0,50	\$ 0,00
2	Comino	gr.	2	100%	\$ 0,80	\$ 0,00
150	Agua	ml.	150	100%	\$ 0,50	\$ 0,08
19	Cilantro	gr.	10	53%	\$ 0,50	\$ 0,01
5	Sal	gr.	5	99%	\$ 0,75	\$ 0,00
20	Chifle	ml	20	100%	\$ 1,00	\$ 0,02
CANTIDAD PRODUCIDA		318		COSTO TOTAL		\$ 0,39
CANTIDAD POR PORCIÓN		1		COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,39

PROCEDIMIENTO

Realizar un caldo con el fondo de pescado, el alga nori y el mirin.
Elaborar un sofrito con cebolla, sal y tomate, comino y el cilantro
Agregar el sofrito al caldo previamente elaborado y cocemos la yuca en esta preparación, servimos acompañado de chifle o tostado.

FOTO





3.2. Encebollado con albacora agemono (albacora en fritura profunda y caldo suimono).

 UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Encebollado agemono		
Fecha: Julio del 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Ingredientes pesados. Albacora deshuesada y limpia Vegetales lavados Chifles elaborados naturalmente Tostado y/o canguil.	Encebollado agemono	Varias cacerolas a fin de optimizar el tiempo



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

Ficha técnica: Encebollado agemono con albacora

Fecha: Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Un.	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
56	Albacora	gr.	50	90%	\$ 9,75	\$ 0,54
10	Albahaca fresca	gr.	10	99%	\$ 5,00	\$ 0,05
48	Panko	gr.	38	79%	\$ 3,90	\$ 0,19
17	Yuca	gr.	15	88%	\$ 1,00	\$ 0,02
238	Aceite	ml.	100	42%	\$ 6,30	\$ 1,50
15	Tomate	gr.	15	100%	\$ 1,00	\$ 0,02
18	Cebolla colorada	gr.	15	85%	\$ 2,48	\$ 0,04
5	Ají para seco	gr.	5	100%	\$ 10,00	\$ 0,05
2	Comino	gr.	2	100%	\$ 10,00	\$ 0,02
150	Agua	ml.	150	100%	\$ 0,01	\$ 0,00
18	Cilantro	gr.	10	57%	\$ 3,60	\$ 0,06
5	Sal	gr.	5	99%	\$ 0,75	\$ 0,00
20	Chifle	gr	20	100%	\$ 9,99	\$ 0,20
CANTIDAD PRODUCIDA		435		COSTO TOTAL		\$ 2,69
CANTIDAD POR PORCIÓN		1		COSTO POR PORCIÓN		\$ 2,69

PROCEDIMIENTO

Sofreír el tomate, cilantro, comino, ají para seco, cebolla, albahaca y la sal

Cocer el pescado en la preparación previamente elaborada y agregar agua, dejamos hervir, retiramos el pescado

Colar el caldo obtenido y cocer en él, las yucas

Juntar lo elaborado anteriormente empanar el pescado y servirlo con lo elaborado anteriormente, se puede acompañar de cebolla y chifles.

FOTO





3.3. Locro de papa mushimono (cocción al vapor).

 UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Locro de papa mushimono		
Fecha: Julio del 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Ingredientes pesados. papas lavadas Las papas laminadas.	Locro de papa mushimono.	Olla vaporera para realizar la cocción a vapor Vajilla de servicio También se le puede agregar queso rallado, aguacate y/o tostado. Las papas laminadas facilitan la cocción



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

Ficha técnica: Locro de papa mushimono

Fecha: Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Un.	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
111	Papas	gr.	100	90%	\$ 2,50	\$ 0,28
18	Cebolla perla	gr.	15	85%	\$ 2,48	\$ 0,04
2	Ajo	ml	2	85%	\$ 3,70	\$ 0,01
9	Achiote	gr.	9	100%	\$ 1,00	\$ 0,02
50	Leche	ml.	50	100%	\$ 0,90	\$ 0,09
20	Quesillo	gr.	20	100%	\$ 4,40	\$ 0,09
6	Cilantro	gr.	3	53%	\$ 3,60	\$ 0,02
5	Sal	gr.	5	99%	\$ 0,75	\$ 0,00
40	Agua	gr.	40	100%	\$ 0,01	\$ 0,00
11	Aguacate	gr.	8	76%	\$ 2,25	\$ 0,02
3	Tostado	gr.	3	100%	\$ 2,20	\$ 0,01
CANTIDAD PRODUCIDA		244		COSTO TOTAL		\$ 0,55
CANTIDAD POR PORCIÓN		1		COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,55

PROCEDIMIENTO

Cortar las papas en rondelos, las cebollas en aros.
Sofreír el ajo con el comino
Cocer las papas y las cebollas al vapor y reservar una porción para servir
Machacar las papas.
Agregar las papas machacadas junto con las cebollas cocidas al refrito del principio.
Añadir queso fresco y leche y dejar hervir
Servir con las papas que se reservaron.

FOTO





3.4. Locro de papa nimono (locro de papa en caldo ligero con tofu).

 UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Locro de papa nimono		
Fecha: Julio del 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Ingredientes pesados. Caldo base elaborar el caldo dashi con anterioridad Vegetales previamente encurtidos	Locro de papa nimono	



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

Ficha técnica: Locro de papa nimono

Fecha: Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Unidad	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
7	Salsa de soya	ml.	7	100%	\$ 1,20	\$ 0,08
10	Mirin	ml.	10	100%	\$ 6,00	\$ 0,06
50	Caldo de pescado	ml	50	100%	\$ 1,00	\$ 0,05
111	Papas	gr.	100	90%	\$ 2,50	\$ 0,28
18	Cebolla blanca	gr.	15	85%	\$ 2,48	\$ 0,04
2	Ajo	gr.	2	85%	\$ 3,75	\$ 0,01
9	Achiote	ml.	9	100%	\$ 1,00	\$ 0,02
50	Leche	gr.	50	100%	\$ 0,99	\$ 0,05
20	Quesillo	gr.	20	100%	\$ 4,40	\$ 0,09
4	Cilantro	gr.	3	85%	\$ 3,70	\$ 0,01
5	Sal	gr.	5	99%	\$ 0,75	\$ 0,00
40	Agua	gr.	40	100%	\$ 0,01	\$ 0,00
11	Aguacate	gr.	8	76%	\$ 2,25	\$ 0,02
3	Tostado	gr.	3	100%	\$ 2,20	\$ 0,01
CANTIDAD PRODUCIDA		322		COSTO TOTAL		\$ 0,73
CANTIDAD POR PORCIÓN		1		COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,73
PROCEDIMIENTO				FOTO		
<p>Elaborar un caldo (dashi) con el mirin, la salsa de soya y el caldo de pescado y reservar. sofreír la cebolla y el ajo y agregar al caldo dashi Cocer las papas en el caldo dashi. Agregar la leche al caldo, Agregar el quesillo cuando las papas se encuentren disueltas en el caldo y hervir por 5 minutos. Servir caliente con aguacate, queso rallado y/o tostado.</p>						



3.5. Cuy yakimono (cuy cortado en finas láminas asado y con verduras tsukemono).

 UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Cuy yakimono asado		
Fecha: Julio del 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Ingredientes pesados. Carne de cuy deshuesado. Parrilla para asar al carbón Papas lavadas. Verduras encurtidas de diferentes tipos.	Cuy yakimono asado.	Deshuesar el cuy y condimentar. La carne se sirve cortada en pequeños rectángulos.



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

Ficha técnica: Cuy yakimono asado

Fecha: 7 Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Un.	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
833	Cuy	gr.	250	30%	\$ 5,00	\$ 4,17
20	Sal	gr.	20	99%	\$ 0,75	\$ 0,02
8	Pimienta	gr.	8	100%	\$ 11,55	\$ 0,09
133	Lechuga	gr.	100	75%	\$ 0,50	\$ 0,09
1	Huevo	un.	1	100%	\$ 0,15	\$ 0,00
26	Tomate cherry	gr.	25	95%	\$ 4,25	\$ 0,11
100	Ají	gr.	75	75%	\$ 2,00	\$ 0,20
424	Tomate de árbol	gr.	360	85%	\$ 0,50	\$ 0,21
80	Salsa de soya	gr.	80	100%	\$ 1,20	\$ 0,96
40	Salsa de ostras	gr.	40	100%	\$ 6,50	\$ 0,26
40	Mirin	gr.	40	100%	\$ 12,00	\$ 0,48
263	Aguacate	gr.	200	76%	\$ 2,25	\$ 0,59
389	Papas	gr.	350	90%	\$ 2,50	\$ 0,97
500	Agua	gr.	500	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
30	Aceite	gr.	30	100%	\$ 6,30	\$ 0,19
40	Cebolla encurtida	gr.	40	100%	\$ 4,60	\$ 0,18
CANTIDAD PRODUCIDA		2119		COSTO TOTAL		\$ 8,53
CANTIDAD POR PORCIÓN		3		COSTO POR PORCIÓN		\$ 2,84
PROCEDIMIENTO				FOTO		



Colocar una olla con agua al fuego.
Pelar las papas y tornear con forma romboide y cuando el agua llegue a hervir poner a cocinar hasta que esté al dente. Sacar las papas, cortar la cocción y reservar.
Elaborar la salsa colocando en un recipiente al fuego la salsa de soya, salsa de ostras y el mirin revolviendo para facilitar la unión y reservar.
En la parrilla colocar la carne a asar y cubrirla con la salsa yakimono.
Colocar tres huevos a cocinar por 12 minutos luego de que el agua este en ebullición.
En un sartén agregar aceite y calentar, una vez caliente agregar y saltear las papas agregando sal, pimienta y tomillo, hasta que estén doradas.
Pelar los huevos cocidos y cortar en rodajas .
Una vez lista la carne asada cortar en pequeños rectángulos y servir con salsa yakimono acompañado de papas, y verduras encurtidas y frescas, junto con el huevo y la salsa de ají.





3.6. Cuy yakimono (cuy cortado en finas láminas cocido a la plancha acompañado de salsa dulce de ajo y gohanmono).

 UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Cuy yakimono a la plancha		
Fecha: Julio del 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Ingredientes pesados. Carne de cuy deshuesado. Plancha para cocinar. Salsa yakimono disponible. Verduras encurtidas de diferentes tipos.	Cuy yakimono (cuy cortado en finas láminas cocido a la plancha acompañado de salsa dulce de ajo y gohanmono).	Deshuesar el cuy y condimentar. Cocinar a la plancha la carne y servir cortado en pequeños rectángulos. Procurar que resalta la frescura y el arroz.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Cuy yakimono a la plancha

Fecha: 7 de Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Un.	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
833	Cuy	gr.	250	30%	\$ 5,00	\$ 4,17
7	Sal	gr.	7	99%	\$ 0,75	\$ 0,01
3	Pimienta	gr.	3	100%	\$ 11,55	\$ 0,03
120	Salsa de ajo	gr.	120	100%	\$ 2,66	\$ 0,32
100	Arroz	gr.	100	100%	\$ 1,50	\$ 0,15
50	Aros de cebolla encurtidos	gr.	50	100%	\$ 4,48	\$ 0,22
214	Pepino	gr.	150	70%	\$ 1,00	\$ 0,21
66	Aguacate	gr.	50	76%	\$ 2,25	\$ 0,15
90	Zanahoria	gr.	60	67%	\$ 1,20	\$ 0,11
25	Perejil	gr.	10	40%	\$ 1,20	\$ 0,03
200	Salsa yakimono	gr.	200	100%	\$ 5,31	\$ 1,06
30	Salsa de ají	gr.	30	100%	\$ 1,90	\$ 0,06
CANTIDAD PRODUCIDA		1030		COSTO TOTAL		\$ 6,52
CANTIDAD POR PORCIÓN		3		COSTO POR PORCIÓN		\$ 2,17
PROCEDIMIENTO				FOTO		



Cortar la carne de cuy en tiras rectangulares, salpimentar y reservar.
Colocar en una olla agua y calentar, una vez llegue a hervir agregar el arroz y cocinar, una vez listo reservar.
Lavar y pelar la zanahoria y el pepino.
Cortar tiras largas de pepino y poner a remojar enroll
Tomar los cortes de carne y sumergir en la salsa, posteriormente colocarla en la plancha y sellar los cortes y servir.
Servir el arroz rodeado de salsa de ajo con pepino enrollado con aguacate, aros de cebolla y carne de cuy
Acompañar con ají y perejil.





3.7. Maito de tilapia namamono (tilapia con finos cortes marinada en limón y vegetales crudos).

 UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Maito de tilapia namamono		
Fecha: Julio del 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Ingredientes pesados. Tilapia limpia, fileteada y deshuesada. Hojas lavadas, secas y listas. Verduras encurtidas preparadas.	Maito de tilapia namamono (tilapia con finos cortes marinada en limón y vegetales crudos).	Encurtir con limón sobre hoja de bijao. Mantener la frescura de los ingredientes y resaltar los colores.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Maito de pescado namamono

Fecha: Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Un.	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
417	Tilapia	gr.	200	48%	\$ 8,50	\$ 3,54
20	Sal	gr.	20	99%	\$ 0,75	\$ 0,02
7	Pimienta	gr.	7	100%	\$ 11,55	\$ 0,08
50	Pepino encurtido	gr.	50	100%	\$ 3,75	\$ 0,19
50	Aros de cebolla encurtidos	gr.	50	100%	\$ 4,48	\$ 0,22
215	Verde	gr.	200	93%	\$ 0,50	\$ 0,11
300	Aceite	gr.	300	100%	\$ 6,30	\$ 1,89
125	Arroz blanco	gr.	250	200%	\$ 1,50	\$ 0,19
571	Limón	gr.	200	35%	\$ 0,52	\$ 0,30
556	Hoja de bijao	gr.	500	90%	\$ 2,00	\$ 1,11
5	Flores comestibles	gr.	5	100%	\$ 8,00	\$ 0,04
CANTIDAD PRODUCIDA		1782		COSTO TOTAL		\$ 7,68
CANTIDAD POR PORCIÓN		5		COSTO POR PORCIÓN		\$ 1,54
PROCEDIMIENTO				FOTO		



En un bowl colocar en la base hojas de bijao.
Cortar en pequeños rectángulos la tilapia y colocar dentro del bowl.
Sobre los cortes exprimir el limón, agregar sal y pimienta. Reservar por 30 minutos.
Preparar el arroz cocinado.
Pelar el verde y cortar en rondeles gruesos para elaborar patacones.
En un recipiente agregar aceite y calentar hasta que llegue aproximadamente a los 180°C.
En el aceite freír los rodeles de verde por 2 minutos y extraer, una vez se enfríen aplastarlos y volverlos a freír por 2 minutos y reservar.
Para servir colocar el arroz como centro del plato, acompañar con los patacones, verduras encurtidas y el pescado encurtido sobre hoja de bijao.





3.8. Maito de pescado mushimono (tilapia con verduras tsukemono envueltos en hoja de bijao cocidos al vapor).

 UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Maito de pescado mushimono		
Fecha: Julio del 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Ingredientes pesados. Tilapia limpia, fileteada y deshuesada. Hojas lavadas, secas y listas. Verduras encurtidas preparadas. Verduras frescas lavadas.	Maito de pescado mushimono	Envolver el pescado en 3 hojas de bijao y cocinar al vapor en cajones de madera. Mantener la frescura de los ingredientes y resaltar los colores.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Maito de tilapia mushimono

Fecha: Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Un.	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
417	Tilapia	gr.	200	48%	\$ 8,50	\$ 3,54
269	Verde	gr.	250	93%	\$ 0,50	\$ 0,13
50	Aros de cebolla encurtido	gr.	50	100%	\$ 4,48	\$ 0,22
133	Tomate riñon	gr.	120	90%	\$ 1,30	\$ 0,17
50	Pepino encurtido	gr.	50	100%	\$ 3,75	\$ 0,19
50	Pimiento encurtido	gr.	50	100%	\$ 5,30	\$ 0,27
20	Sal	gr.	20	99%	\$ 0,75	\$ 0,02
5	Pimienta	gr.	5	100%	\$ 11,55	\$ 0,06
667	Hoja de bijao	gr.	600	90%	\$ 2,00	\$ 1,33
1000	Agua	gr.	1000	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
CANTIDAD PRODUCIDA			2345	COSTO TOTAL		\$ 5,94
CANTIDAD POR PORCIÓN			3	COSTO POR PORCIÓN		\$ 1,98
PROCEDIMIENTO				FOTO		



Colocar un recipiente a calentar agua o utilizar una vaporera.

Extender 3 hojas de bijao una sobre la otra y en ella colocar una cama de pimiento encurtido.

Colocar sobre el pimiento sal y pimienta. continuar cubriendolos con la tilapia.

Procurar que la piel de la tilapia quede de frente y visible, sobre ella agregar pepino encurtido y aros de cebolla encurtida. procurar que parte del líquido de los encurtidos cubra a la tilapia.

Cubrir con la primera hoja el pescado y envolverlo completamente. Posteriormente envolver las demás hojas y amarrar con hilo de bridar.

Colocar en cajones de madera cubiertos de hojas sobre el agua caliente o la vaporera y agregar los envueltos para cocinar por una hora.

Pelar el verde y cortar en rondeles gruesos para elaborar patacones.

En un recipiente agregar aceite y calentar hasta que llegue aproximadamente a los 180°C.

En el aceite freír los rodeles de verde por 2 minutos y extraer, una vez se enfríen aplastarlos y volverlos a freír por 2 minutos y reservar.

Para servir retirar las 2 primeras hojas de bijao, extender la última hoja y revelar el producto elaborado.

Agregar patacones y rondeles de tomate riñon fresco.





3.9. Yaguarlocro Itamemono (yaguarlocro realizado con librilla cocinado junto con verduras salteados acompañadas de salsa de maní con soja y cebollin).

 UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Yaguarlocro itamemono		
Fecha: 2 de Julio del 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Ingredientes pesados. Vegetales limpios	Yaguarlocro Itamemono	Cacerola para larga cocción Mantener fresca la sangre.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Yaguarlocro itamemono

Fecha: Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Unidad	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
82	Cebolla	gr.	70	85%	\$ 2,48	\$ 0,20
57	Pimiento	gr.	40	70%	\$ 1,26	\$ 0,07
6	Ajo	gr.	5	85%	\$ 3,70	\$ 0,02
50	Leche	ml	50	100%	\$ 0,90	\$ 0,05
10	Pasta de maní	gr.	10	99%	\$ 2,00	\$ 0,02
400	Agua	gr.	400	100%	\$ 0,01	\$ 0,00
40	Sal	gr.	40	99%	\$ 0,75	\$ 0,03
5	Pimienta	gr.	5	100%	\$ 11,55	\$ 0,06
100	Menudencia de borrego	gr.	100	100%	\$ 10,00	\$ 1,00
100	Sangre	gr.	100	100%	\$ 1,50	\$ 0,15
3	Cebollín	gr.	3	100%	\$ 1,25	\$ 0,00
6	Culantro	gr.	3	53%	\$ 3,60	\$ 0,02
222	Papas	gr.	200	90%	\$ 2,00	\$ 0,44
2	Tomillo	gr.	1	65%	\$ 3,38	\$ 0,01
8	Aceite	ml	8	100%	\$ 6,30	\$ 0,05
2	Achiote en aceite	ml	2	100%	\$ 4,35	\$ 0,01
5	Salsa de soya	gr.	5	100%	\$ 0,90	\$ 0,05
56	Tomate riñon	gr.	50	90%	\$ 1,30	\$ 0,07
66	Aguacate	gr.	50	76%	\$ 2,25	\$ 0,15
14	Limón	un.	5	35%	\$ 0,52	\$ 0,01
100	Hierba buena	gr.	30	30%	\$ 0,80	\$ 0,08
CANTIDAD PRODUCIDA			1177	COSTO TOTAL		\$ 2,49
CANTIDAD DE PORCIONES			2	COSTO POR PORCIÓN		\$ 1,25
PROCEDIMIENTO				FOTO		



Colocar agua en un recipiente al fuego y al hervir colocar la menudencia por 5 minutos y cortar en tiras pequeñas y reservar.

Realizar en una olla un refrito de cebolla, ajo y pimienta en el orden dado y agregar agua hasta que llegue a ebullición, agregar las papas y cocinar al dente. Extraer y reservar

En leche caliente colocar la pasta de maní y disolver. Después mezclar con el preparado de cocción de papa. Colocar salsa de soya y rectificar sabores con sal y pimienta.

En un sartén realizar un salteado de cebolla y pimienta. Posteriormente agregar la sangre y sofreír hasta que esté cocida.

En otra sartén agregar aceite y calentar, luego saltear las papas y reservar.

Cortar aguacate y reservar.

Finalmente saltear la menudencia y servir.





- 3.10. Yaguarlocro nabemono (librillo cocinado servido por separado con papas, cebollas, verduras alrededor de un recipiente con agua, leche, sangre y especias sobre una fuente de calor).

 UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Yaguarlocro nabemono		
Fecha: 2 de Julio del 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Ingredientes pesados. Vegetales lavados Pasta de maní diluida	Yaguarlocro nabemono	Cocer en diferentes cacerolas a fin de mantener todo caliente



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Yaguarlocro nabemono

Fecha: Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Unidad	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
82	Cebolla	gr.	70	85%	\$ 2,48	\$ 0,20
57	Pimiento	gr.	40	70%	\$ 1,26	\$ 0,07
6	Ajo	gr.	5	85%	\$ 3,70	\$ 0,02
150	Leche	ml	150	100%	\$ 0,90	\$ 0,14
40	Pasta de maní	gr.	40	99%	\$ 2,00	\$ 0,08
1000	Agua	gr.	1000	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
40	Sal	gr.	40	99%	\$ 0,75	\$ 0,03
8	Pimienta	gr.	8	100%	\$ 11,55	\$ 0,09
500	Menudencia de borrego	gr.	500	100%	\$ 10,00	\$ 5,00
250	Sangre	gr.	250	100%	\$ 1,50	\$ 0,38
30	Cebollín	gr.	30	100%	\$ 1,25	\$ 0,04
57	Culantro	gr.	30	53%	\$ 3,60	\$ 0,20
500	Papas	gr.	450	90%	\$ 2,00	\$ 1,00
31	Tomillo	gr.	20	65%	\$ 3,38	\$ 0,10
15	Aceite	ml	15	100%	\$ 6,30	\$ 0,09
5	Achiote en aceite	ml	5	100%	\$ 4,35	\$ 0,02
50	Salsa de soya	gr.	50	100%	\$ 1,20	\$ 0,60
56	Tomate riñon	gr.	50	90%	\$ 1,30	\$ 0,07
263	Aguacate	gr.	200	76%	\$ 2,25	\$ 0,59
34	Limón	un.	12	35%	\$ 0,52	\$ 0,02
100	Hierba buena	gr.	30	30%	\$ 0,80	\$ 0,08
CANTIDAD PRODUCIDA			2995	COSTO TOTAL		\$ 8,85
CANTIDAD POR PORCIÓN			5	COSTO POR PORCIÓN		\$ 1,77
PROCEDIMIENTO				FOTO		



Realizar en una olla un refrito de cebolla, ajo y pimiento en el orden dado y agregar agua hasta que llegue a ebullición.

En leche caliente colocar la pasta de maní y disolver. Después mezclar con el preparado anterior y colocar salsa de soya. Rectificar sabores con sal y pimienta. Calentar por un tiempo prolongado a llama baja

En un sartén realizar un salteado de cebolla y pimiento. Posteriormente agregar la sangre y sofreir hasta que esté cocida. Rectificar sabores.

Cortar la menudencia en pequeños y delgados pedazos.

Cortar las papas en cubos muy pequeños o láminas delgadas.

Picar cilantro y cebollín de manera delgada y reservar.

Elaborar un puré de aguacate con tomate y cebolla, ajustando sabores con sal y pimienta

Servir colocando el caldo en un recipiente nabemono y demás ingredientes en diferentes recipientes para armar los platillos.





3.11. Guatita nimono (librillo cocinado y en caldo ligero con papas, maní, vegetales y salsa de soja junto con mirin).

 UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Guatita nimono		
Fecha: Julio del 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Ingredientes pesados. Vegetales encurtidos	Guatita nimono	Olla de cocción rápida Lavar el mondongo con anterioridad a fin de no dejar malos olores



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Guatita nimono

Fecha: Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Un.	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
7	Salsa de soya	gr.	7	100%	\$ 1,20	\$ 0,08
10	Mirin	ml.	10	100%	\$ 6,00	\$ 0,06
50	Caldo de pescado	gr.	50	100%	\$ 0,60	\$ 0,06
38	Mondongo de res	ml	30	80%	\$ 2,00	\$ 0,08
11	Limón	u.	4	35%	\$ 0,52	\$ 0,01
50	Agua	gr.	50	100%	\$ 0,01	\$ 0,00
28	Cilantro	gr.	15	53%	\$ 3,60	\$ 0,10
5	Ajo	gr.	4	85%	\$ 3,70	\$ 0,02
2	Comino	gr.	2	100%	\$ 10,00	\$ 0,02
11	Pasta de Mani	gr.	10	95%	\$ 2,60	\$ 0,03
50	Leche	gr.	50	100%	\$ 0,90	\$ 0,05
12	Achiote	gr.	12	100%	\$ 1,00	\$ 0,02
12	Cebolla colorada	gr.	10	85%	\$ 2,48	\$ 0,03
7	Pimiento rojo	ml	5	70%	\$ 1,26	\$ 0,01
6	Tomate	ml	5	90%	\$ 1,30	\$ 0,01
2	Orégano	gr.	2	100%	\$ 16,90	\$ 0,03
28	Papas	gr.	25	90%	\$ 2,50	\$ 0,07
5	Sal	gr.	5	99%	\$ 0,75	\$ 0,00
CANTIDAD PRODUCIDA		296		COSTO TOTAL		\$ 0,67
CANTIDAD POR PORCIÓN		1		COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,67
PROCEDIMIENTO				FOTO		



Elaborar un caldo con mirin fondo de pescado y soya.

Lava el mondongo con anticipación, usando limón y sal repetidas veces, para luego pre-cocerlo por dos horas con cilantro, ajo, sal y comino

Posteriormente picar el mondongo en brunoise y verter una taza del caldo de mondongo en el caldo dashi y reservar.

sofreír el comino, la sal, el orégano, el pimiento, la cebolla, el tomate y el ajo.

Diluir la pasta de maní en la leche

Licuar la leche con maní y el refrito.

Cocer el mondongo en el caldo previamente preparado junto con el refrito licuado y papas cortadas en brunoise





3.12. Guatita yakimono (librillo cocinado y laminado delgado sellado a la plancha acompañado con papa cocida, pasta de maní pimientos, cilantro).

 UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Guatita yakimono		
Fecha: Julio del 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Ingredientes pesados. Vegetales encurtidos	Guatita yakimono	Parrilla para asar el mondongo Lavar el mondongo con anterioridad a fin de no dejar malos olores



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Guatita yakimono

Fecha: Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Un.	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
38	Mondongo de res	ml	30	80%	\$ 2,00	\$ 0,08
11	Limon	u.	4	35%	\$ 0,52	\$ 0,01
50	Agua	gr.	50	100%	\$ 0,01	\$ 0,00
28	Cilantro	gr.	15	53%	\$ 3,60	\$ 0,10
5	Ajo	gr.	4	85%	\$ 3,70	\$ 0,02
2	Comino	gr.	2	100%	\$ 10,00	\$ 0,02
11	Pasta de Mani	gr.	10	95%	\$ 2,60	\$ 0,03
50	Leche	gr.	50	100%	\$ 0,90	\$ 0,05
12	Achiote	gr.	12	100%	\$ 1,00	\$ 0,02
12	Cebolla colorada	gr.	10	85%	\$ 2,48	\$ 0,03
7	Pimiento rojo	ml	5	70%	\$ 1,26	\$ 0,01
6	Tomate	ml	5	90%	\$ 1,30	\$ 0,01
2	Oregano	gr.	2	100%	\$ 16,90	\$ 0,03
28	Papas	gr.	25	90%	\$ 2,50	\$ 0,07
5	Sal	gr.	5	99%	\$ 0,75	\$ 0,00
CANTIDAD PRODUCIDA		229		COSTO TOTAL		\$ 0,47
CANTIDAD POR PORCIÓN		1		COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,47
PROCEDIMIENTO				FOTO		



Lavar el mondongo con anticipación, usando limón y sal repetidas veces, para luego pre-cocerlo por dos horas con cilantro, ajo, sal y comino posteriormente picar el mondongo en brunoise y reservar una taza del caldo de mondongo sofreír el comino, la sal, el orégano, el pimiento, la cebolla, el tomate y el ajo.
diluir la pasta de maní en la leche
licuar la leche con maní y el refrito
Cocer el sofrito y la leche licuada junto con las papas en brunoise hasta conseguir una textura de salsa.
Asar a fuego medio el mondongo cortado, hasta obtener un color dorado.
Una vez asado el mondongo, servir la salsa y las papas, se puede acompañar de aguacate, y/o huevo cocido.





3.13. Llapingachos mushimono (papas cocidas al vapor aplastadas con forma de llapingachos acompañado de verduras tsukemono y espuma de aguacate).

 UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Llapingachos mushimono		
Fecha: Julio del 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Ingredientes pesados. Papas lavadas	Llapingachos mushimono	Cortar en láminas las papas para facilitar su cocción olla vaporera



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Llapingachos mushimono

Fecha: Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Un.	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
67	Papas	gr.	60	90%	\$ 2,50	\$ 0,17
8	Achiote	gr.	8	100%	\$ 1,00	\$ 0,02
12	Cebolla blanca	gr.	10	85%	\$ 2,48	\$ 0,03
21	Queso	gr.	21	100%	\$ 4,50	\$ 0,09
5	Sal	gr.	5	99%	\$ 0,75	\$ 0,00
11	Tomate	gr.	10	90%	\$ 1,30	\$ 0,01
12	Cebolla colorada	gr.	10	85%	\$ 2,48	\$ 0,03
13	Aguacate	gr.	10	76%	\$ 2,25	\$ 0,03
8	Huevo	gr.	8	100%	\$ 0,15	\$ 0,02
14	Chorizo	gr.	14	99%	\$ 0,70	\$ 0,02
CANTIDAD PRODUCIDA		156		COSTO TOTAL		\$ 0,43
CANTIDAD POR PORCIÓN		1		COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,43
PROCEDIMIENTO				FOTO		
<p>Sofreír la cebolla, tomate y sal y reservar Cortar en láminas el chorizo y las papas y cocerlas al vapor Añadir a las papas cocidas el refrito, el queso y hacerlo puré Elaborar tortillas con la masa obtenida. Servir los llapingachos con el chorizo cocido al vapor, cebolla curtida, huevo pochado y aguacate.</p>						



3.14. Llapingachos agemono (papas cocidas machacadas rellenas de verduras Itamemono apanados y en fritura profunda).

 UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Llapingachos agemono		
Fecha: Julio del 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Ingredientes pesados. Vegetales lavados Calentar el aceite a temperatura muy baja	Llapingachos agemono	Elaborar previamente la confitura del chorizo



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

Ficha técnica: Llapingachos agemono

Fecha: Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Un.	Cantidad Neta	Rendimiento o Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
67	Papas	gr.	60	90%	\$ 2,50	\$ 0,17
8	Achiote	gr.	8	100%	\$ 1,00	\$ 0,02
12	Cebolla blanca	gr.	10	85%	\$ 2,48	\$ 0,03
21	Queso	gr.	21	100%	\$ 4,50	\$ 0,09
5	Sal	gr.	5	99%	\$ 0,75	\$ 0,00
11	Tomate	gr.	10	90%	\$ 1,30	\$ 0,01
12	Cebolla colorada	gr.	10	85%	\$ 2,48	\$ 0,03
13	Aguacate	gr.	10	76%	\$ 2,25	\$ 0,03
8	Huevo	gr.	8	100%	\$ 0,15	\$ 0,00
14	Chorizo	gr.	14	99%	\$ 0,70	\$ 0,01
CANTIDAD PRODUCIDA		156		COSTO TOTAL		\$ 0,39
CANTIDAD POR PORCIÓN		1		COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,39
PROCEDIMIENTO				FOTO		
<p>Sofreír la cebolla, el tomate y la sal Cocer las papas y hacer puré Juntar el refrito, el puré y añadir el queso desmenuzado. Dar forma de tortilla al puré Empanizar el chorizo y las tortillas de papa y freír. Servir con aguacate, huevo frito y cebolla curtida.</p>						



- 3.15. Seco de chivo yakimono (carne de chivo en láminas bañadas en salsa dulce de naranjilla y panela acompañado de demiglas de verduras con gohan.

 UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Seco de chivo yakimono		
Fecha: Julio del 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Ingredientes pesados. Vegetales previamente lavados	Seco de chivo yakimono	Parrilla para asar la carne de chivo y precalentar el carbón antes de asar la carne



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

Ficha técnica: Seco de chivo yakimono

Fecha: Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Un.	Cantidad Neta	Rendimiento o Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
34	Carne de chivo	gr.	30	89%	\$ 3,50	\$ 0,24
8	Ajo	gr.	7	85%	\$ 3,70	\$ 0,03
3	Comino	gr.	3	100%	\$ 10,00	\$ 0,03
9	Oregano	ml	9	100%	\$ 16,90	\$ 0,15
70	Cerveza	gr.	70	100%	\$ 1,00	\$ 0,07
10	Achiote	gr.	10	100%	\$ 1,00	\$ 0,02
18	Cebolla colorada	gr.	15	85%	\$ 2,48	\$ 0,04
13	Pimiento	gr.	9	70%	\$ 1,26	\$ 0,02
11	Tomate	gr.	10	90%	\$ 1,30	\$ 0,01
21	Cilantro	gr.	11	53%	\$ 3,60	\$ 0,07
9	Naranja	gr.	8	85%	\$ 1,59	\$ 0,01
5	Sal	gr.	5	99%	\$ 0,75	\$ 0,00
CANTIDAD PRODUCIDA		187		COSTO TOTAL		\$ 0,71
CANTIDAD POR PORCIÓN		1		COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,71

PROCEDIMIENTO

Marinar la carne de chivo por una hora mínimo con cerveza, ajo, comino, orégano y sal, reservar el maridaje.
Sellar la carne de chivo
Asar la carne de chivo a fuego lento con una cocción prolongada
sofreír la cebolla y el pimiento.
Licuar el refrito con el maridaje y cocer por cinco minutos
Una vez cocida la carne, rectificar sabores y servir con la salsa conseguida anteriormente.
se puede acompañar de arroz, aguacate y plátano frito.

FOTO





3.16. Seco de chivo en croquetas (arroz gohan con verduras y carne de chivo agemono acompañado de salsa de pimiento, tomate, cebolla, sal y pimienta).

 UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Seco de chivo tempura		
Fecha: Julio del 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Ingredientes pesados.	Seco de chivo en croquetas	Sartén hondo para fritura profunda Elaborar la tempura con anterioridad y mantener a la temperatura más fría posible papel de cocina para absorber el aceite excedente



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Seco de chivo tempura

Fecha: Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Un.	Cantidad Neta	Rendimiento o Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
20	Huevo	gr.	20	100%	\$ 0,15	\$ 0,06
40	Harina	gr.	40	100%	\$ 1,53	\$ 0,06
10	Azúcar	ml	10	100%	\$ 1,00	\$ 0,01
45	Agua fría	gr.	45	100%	\$ 0,01	\$ 0,00
34	Carne de chivo	gr.	30	89%	\$ 3,50	\$ 0,24
8	Ajo	gr.	7	85%	\$ 3,70	\$ 0,03
3	Comino	gr.	3	100%	\$ 10,00	\$ 0,03
9	Orégano	ml	9	100%	\$ 16,90	\$ 0,15
70	Cerveza	gr.	70	100%	\$ 1,00	\$ 0,07
10	Achiote	gr.	10	100%	\$ 1,00	\$ 0,02
18	Cebolla colorada	gr.	15	85%	\$ 2,48	\$ 0,04
13	Pimiento	gr.	9	70%	\$ 1,26	\$ 0,02
11	Tomate	gr.	10	90%	\$ 1,30	\$ 0,01
21	Cilantro	gr.	11	53%	\$ 3,60	\$ 0,07
9	Naranja	gr.	8	85%	\$ 1,59	\$ 0,01
5	Sal	gr.	5	99%	\$ 0,75	\$ 0,00
CANTIDAD PRODUCIDA		302		COSTO TOTAL		\$ 0,84
CANTIDAD POR PORCIÓN		1		COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,84
PROCEDIMIENTO				FOTO		



Marinar la carne de chivo por una hora mínimo con cerveza, ajo, comino, orégano y sal, reservar el maridaje.
elaborar una tempura con harina azúcar, sal, agua fría y huevo a fin de conseguir una masa ligeramente líquida
sumergir la carne de chivo en la tempura
realizar una fritura profunda de la carne con tempura
sofreír la cebolla y el pimiento.
Licuar el refrito con el maridaje y cocer por cinco minutos
Una vez frita la carne de chivo, rectificar sabores y servir con la salsa conseguida anteriormente se puede acompañar de arroz, aguacate y plátano frito.





3.17. Quimbolito nimono al vapor (quimbolito realizado al vapor con una base aromática de azúcar, sake y salsa de soja).

 UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Quimbolito nimono		
Fecha: Julio del 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Ingredientes pesados. Queso en cubos pequeños o desmenuzado. Hojas de achira limpias.	Quimbolito nimono al vapor	Producto suave que se realiza en cajones de cocción a vapor, y una salsa de pasas dulce y fuerte. Fuente de agua caliente. Batidora eléctrica



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Quimbolito nimono

Fecha: 9 de Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Un.	Cantidad Neta	Rendimiento o Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
150	Harina de maíz	gr.	150	100%	\$ 0,85	\$ 0,13
278	Harina de trigo	gr.	250	90%	\$ 1,53	\$ 0,43
180	Mantequilla	gr.	180	100%	\$ 3,77	\$ 0,68
200	Azúcar	gr.	200	100%	\$ 1,00	\$ 0,20
8	Polvo de hornear	gr.	8	100%	\$ 30,00	\$ 0,24
5	Escencia de vainilla	gr.	5	98%	\$ 25,00	\$ 0,13
200	Queso	gr.	200	100%	\$ 4,50	\$ 0,90
360	Huevos	gr.	360	100%	\$ 0,15	\$ 0,05
12	Ron	gr.	12	100%	\$ 13,31	\$ 0,21
300	Pasas	gr.	300	100%	\$ 2,50	\$ 0,75
30	Salsa de soya	gr.	30	100%	\$ 1,20	\$ 0,36
300	Agua	gr.	300	100%	\$ 0,01	\$ 0,03
13	Hoja de Achira	un.	12	90%	\$ 1,00	\$ 0,53
CANTIDAD PRODUCIDA		2007		COSTO TOTAL		\$ 4,64
CANTIDAD POR PORCIÓN		12		COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,39
PROCEDIMIENTO				FOTO		



En un recipiente batir la mantequilla con el azúcar hasta que todo esté integrado.
Agregar las yemas a la mezcla anterior una a una y seguir batiendo hasta tener una consistencia espumosa.
En la mezcla incorporar el ron y agregar la esencia de vainilla.
Después mezclar la harina de trigo y maíz junto con el polvo de hornear y agregar de poco a poco y mezclar.
Finalmente batir las claras de huevo a punto de nieve e incorporar con movimientos envolventes.
En cajones de cocción al vapor colocar en la base las hojas de achira y dejar calentar.
Colocar las pasas en agua y dejar hidratar.
Con las manos limpias formar pequeñas bolas con la masa y agregar en su centro queso.
Una vez tenga la masa lista colocar en los cajones de cocción al vapor y dejar cocinar por 30 minutos.
En un recipiente colocar las pasas con agua y dejar cocinar junto con el azúcar y salsa de soya, una vez espese procesar.
Finalmente servir.





3.18. Quimbolito agemono (masa de quimbolito frita en aceite y servida acompañada de salsa de soja dulce).

 UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Quimbolito agemono		
Fecha: Julio del 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Ingredientes pesados. Queso en láminas rectangulares. Aceite para freír a 180°C.	Quimbolito agemono	Palillos de madera pequeños para chuzos.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Quimbolito agemono

Fecha: 9 de Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Un.	Cantidad Neta	Rendimiento o Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
150	Harina de maíz	gr.	150	100%	\$ 0,85	\$ 0,13
278	Harina de trigo	gr.	250	90%	\$ 1,53	\$ 0,43
180	Mantequilla	gr.	180	100%	\$ 3,77	\$ 0,68
500	Aceite	gr.	500	100%	\$ 6,30	\$ 3,15
250	Azúcar	gr.	250	100%	\$ 1,00	\$ 0,25
8	Polvo de hornear	gr.	8	100%	\$ 30,00	\$ 0,24
5	Escencia de vainilla	gr.	5	98%	\$ 25,00	\$ 0,13
200	Queso	gr.	200	100%	\$ 4,50	\$ 0,90
360	Huevos	gr.	360	100%	\$ 0,15	\$ 0,05
12	Ron	gr.	12	100%	\$ 13,31	\$ 0,16
120	Pasas	gr.	120	100%	\$ 2,50	\$ 0,30
30	Salsa de soya	gr.	30	100%	\$ 1,20	\$ 0,36
300	Agua	gr.	300	100%	\$ 0,01	\$ 0,00
CANTIDAD PRODUCIDA		2365		COSTO TOTAL		\$ 6,78
CANTIDAD POR PORCIÓN		12		COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,56
PROCEDIMIENTO				FOTO		



En un recipiente batir la mantequilla con el azúcar hasta que todo esté integrado.
Agregar las yemas a la mezcla anterior una a una y seguir batiendo hasta tener una consistencia espumosa.
En la mezcla incorporar el ron y agregar la esencia de vainilla.
Después mezclar la harina de trigo y maíz junto con el polvo de hornear y agregar de poco a poco y mezclar.
Finalmente batir las claras de huevo a punto de nieve e incorporar con movimientos envolventes.
Colocar las pasas en agua y dejar hidratar.
Con las manos limpias formar pequeñas bolas con la masa.
Una vez tenga la masa lista realizar fritura profunda en aceite a 180°C y extraer colocando en papel absorbente.
En un recipiente colocar las pasas con agua y dejar cocinar junto con el azúcar y salsa de soya, una vez espese procesar.
Finalmente servir incrustado en palillos acompañado de queso y salsa de pasas.





3.19. Chugchucaras agemono (carne frita acompañada de empanadas al vapor rellenas de azúcar con tofu y huevo además de verduras encurtidas).

 UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Chugchucaras agemono		
Fecha: 8 de Julio del 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Ingredientes pesados. Verduras e ingredientes limpios. Aceite para freír a 180°C.	Chugchucaras agemono	Papel de cocina para extraer productos de fritura. Servir junto a mote y tostado.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Chugchucaras agemono

Fecha: Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Un.	Cantidad Neta	Rendimiento o Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
235	Lomo falda de cerdo	gr.	200	85%	\$ 8,69	\$ 2,04
120	Tempura	gr.	120	100%	\$ 50,00	\$ 6,00
800	Aceite	gr.	800	100%	\$ 6,30	\$ 5,04
222	Harina de trigo	gr.	200	90%	\$ 1,53	\$ 0,34
140	Tofu	gr.	140	100%	\$ 12,00	\$ 1,68
2	Huevos	un	2	100%	\$ 0,15	\$ 0,30
110	Mantequilla	gr.	110	100%	\$ 3,77	\$ 0,41
50	Azúcar	gr.	50	100%	\$ 1,00	\$ 0,05
15	Polvo de hornear	gr.	15	100%	\$ 30,00	\$ 0,45
50	Agua	gr.	50	100%	\$ 0,01	\$ 0,00
220	Mote	gr.	220	100%	\$ 2,00	\$ 0,44
250	Tostado	gr.	250	100%	\$ 2,50	\$ 0,63
272	Cuero de chancho	gr.	250	92%	\$ 3,00	\$ 0,82
108	Platano maduro	gr.	100	93%	\$ 1,00	\$ 0,11
100	Pepino encurtido	gr.	100	100%	\$ 3,75	\$ 0,38
100	Pimiento encurtido	gr.	100	100%	\$ 5,16	\$ 0,52
100	Cebolla encurtido	gr.	100	100%	\$ 4,48	\$ 0,45
150	Salsa de ají	gr.	150	100%	\$ 1,90	\$ 0,29
CANTIDAD PRODUCIDA		2957		COSTO TOTAL		\$ 19,93
CANTIDAD POR PORCIÓN		3		COSTO POR PORCIÓN		\$ 6,64
PROCEDIMIENTO				FOTO		



Cocinar la cáscara de chancho

En un bowl colocar harina, manteca, huevo, mantequilla, polvo de hornear, la mitad del azúcar y agua

Mezclar con las manos hasta formar una masa homogénea y dejamos reposar cubriéndola con un paño o una funda

Cocinar el maduro con canela y azúcar, posteriormente extraer y aplastar hasta conseguir una pasta.

En una olla realizar un refrito con cebolla, pimiento y ajo, agregar agua y poner a cocinar el lomo falda de cerdo cortado en cubos grandes

Porcionar la masa de las empanadas en pedazos de 30 a 50 gramos, extendemos la masa y colocamos el relleno, sellar la empanada y reservar.

Para cocinar las empanadas en fritura profunda calentar el aceite en una olla hasta los 180 grados, freír las empanadas y extraer colocando sobre papel de cocina y reservar.

Una vez cocinado el lomo falda extraer y condimentar, sumergir en huevo batido y cubrir con tempura.

En aceite caliente a 180 grados freímos la carne de chancho y reservamos

En un sartén agregar aceite y freír maduro cortado.

Una vez el cuero esté cocinado se lo seca con papel de cocina y se lo salpimenta. Se lo corta en triángulo o cuadrados.

En aceite caliente freímos los cortes de cuero y dejamos reventar, sacamos sobre un papel de cocina y reservamos.

Para servir colocamos a disposición los alimentos preparados acompañado de verduras encurtidas, salsa de ají, mote y tostado.





3.20. Chugchucaras yakimono (carne asada acompañada de empanadas fritas con relleno de azúcar y maduro, además de gohan).

 UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Chugchucaras yakimono		
Fecha: 8 de Julio del 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Ingredientes pesados. Tofu en cubos pequeños. Agua en fuente de calor para cocinar al vapor. Verduras encurtidas.	Chugchucaras yakimono	Usar cajones de madera para cocinar al vapor.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Chugchucaras yakimono

Fecha: Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Un.	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
235	Lomo falda de cerdo	gr.	200	85%	\$ 8,69	\$ 2,04
120	Tempura	gr.	120	100%	\$ 50,00	\$ 6,00
222	Harina de trigo	gr.	200	90%	\$ 1,53	\$ 0,34
140	Tofu	gr.	140	100%	\$ 12,00	\$ 1,68
2	Huevos	un	2	100%	\$ 0,15	\$ 0,00
110	Mantequilla	gr.	110	100%	\$ 3,77	\$ 0,41
50	Azúcar	gr.	50	100%	\$ 1,00	\$ 0,05
15	Polvo de hornear	gr.	15	100%	\$ 30,00	\$ 0,45
50	Agua	gr.	50	100%	\$ 0,01	\$ 0,00
220	Mote	gr.	220	100%	\$ 2,00	\$ 0,44
250	Tostado	gr.	250	100%	\$ 2,50	\$ 0,63
272	Cuero de chancho	gr.	250	92%	\$ 3,00	\$ 0,82
111	Papa	gr.	100	90%	\$ 2,50	\$ 0,28
100	Pepino encurtido	gr.	100	100%	\$ 3,75	\$ 0,38
100	Pimiento encurtido	gr.	100	100%	\$ 5,16	\$ 0,52
100	Cebolla encurtido	gr.	100	100%	\$ 4,48	\$ 0,45
150	Salsa de ají	gr.	150	100%	\$ 1,90	\$ 0,29
CANTIDAD PRODUCIDA		2157		COSTO TOTAL		\$ 14,76
CANTIDAD POR PORCIÓN		3		COSTO POR PORCIÓN		\$ 4,92
PROCEDIMIENTO				FOTO		



En una olla cocinar la cáscara de chancho
En un bowl colocar harina, manteca, huevo, mantequilla, polvo de hornear, la mitad del azúcar y agua
Mezclar con las manos hasta formar una masa homogénea y dejamos reposar cubriéndola con un paño o una funda
Para el relleno mezclar el tofu con azúcar y removemos bien, reservamos
Filetear la carne de chanco y condimentar, posteriormente reservar.
Porcionar la masa de las empanadas en pedazos de 30 a 50 gramos, extendemos la masa y colocamos el relleno, sellar la empanada y reservar.
Para cocinar la empanada al vapor colocando en una cajón de cocción hojas de plátano o achira en la base sobre ellas las empanadas y dejar cocinar.
En un sartén con aceite caliente freír la carne de chancho y reservamos
En un sartén agregar aceite y freír las papas en bastones.
Cocinar arroz para acompañar.
Una vez el cuero esté cocinado se lo seca con papel de cocina y se lo salpimenta. Se lo corta en triángulo o cuadrados.
En aceite caliente freímos los cortes de cuero y dejamos reventar, sacamos sobre un papel de cocina y reservamos.
Para servir colocamos a disposición los alimentos preparados acompañado de verduras encurtidas, salsa de ají, mote y tostado.





3.21. Sub recetas

 UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica: Cebolla encurtida						
Fecha: 5 de Julio del 2021						
Cantidad Bruta	Ingredientes	Unidad	Cantidad Neta	Rendimiento Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
588	Cebolla colorada	gr.	500	85%	\$ 2,48	\$ 1,46
15	Sal	gr.	15	99%	\$ 0,75	\$ 0,01
3	Pimienta	gr.	3	100%	\$ 11,55	\$ 0,03
4	Laurel	gr.	4	100%	\$ 30,00	\$ 0,12
100	Vinagre blanco	gr.	100	100%	\$ 2,60	\$ 0,26
80	Vino tinto	gr.	80	100%	\$ 4,82	\$ 0,39
80	Mirin	gr.	80	100%	\$ 12,00	\$ 0,96
80	Vinagre de arroz	gr.	80	100%	\$ 10,00	\$ 0,80
20	Salsa de soya	gr.	20	100%	\$ 1,20	\$ 0,02
CANTIDAD PRODUCIDA		882		COSTO TOTAL		\$ 4,05
CANTIDAD POR PORCIÓN		1		COSTO POR PORCIÓN		\$ 4,05
PROCEDIMIENTO				FOTO		
<ul style="list-style-type: none"> - Mezclar el vinagre, vino tinto, mirin, vinagre de arroz y salsa de soya. - En la mezcla anterior colocar sal y pimienta, posteriormente llevar todo el preparado a un recipiente hermético de cristal y colocar una hoja de laurel. - Cortar la cebolla en juliana y agregar en el preparado. - Sellar y reservar el tiempo deseado. 						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Aros de cebolla dulce encurtida

Fecha: 5 de Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Unidad	Cantidad Neta	Rendimiento o Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
588	Cebolla perla	gr.	500	85%	\$ 2,48	\$ 1,46
45	Azúcar	gr.	45	100%	\$ 1,00	\$ 0,05
3	Pimienta	gr.	3	100%	\$ 11,55	\$ 0,03
4	Laurel	gr.	4	100%	\$ 30,00	\$ 0,12
100	Vinagre blanco	gr.	100	100%	\$ 2,60	\$ 0,26
80	Mirin	gr.	80	100%	\$ 12,00	\$ 0,96
80	Vinagre de arroz	gr.	80	100%	\$ 10,00	\$ 0,80
20	Salsa de soya	gr.	20	100%	\$ 1,20	\$ 0,02
CANTIDAD PRODUCIDA		832		COSTO TOTAL		\$ 3,70
CANTIDAD POR PORCIÓN		1		COSTO POR PORCIÓN		\$ 3,70
PROCEDIMIENTO				FOTO		
<ul style="list-style-type: none"> - Mezclar el vinagre, mirin, vinagre de arroz y salsa de soya. - En la mezcla anterior colocar azúcar y pimienta, posteriormente llevar todo el preparado a un recipiente hermético de cristal y colocar una hoja de laurel. - Cortar la cebolla en aros y agregar en el preparado. - Sellar y reservar el tiempo deseado. 						



UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica: Aros de pimiento encurtido						
Fecha: 5 de Julio del 2021						
Cantidad Bruta	Ingredientes	Unidad	Cantidad Neta	Rendimiento o Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
833	Pimiento verde	gr.	500	60%	\$ 2,50	\$ 2,08
15	Sal	gr.	15	99%	\$ 0,75	\$ 0,01
3	Pimienta	gr.	3	100%	\$ 11,55	\$ 0,03
4	Laurel	gr.	4	100%	\$ 30,00	\$ 0,12
100	Vinagre blanco	gr.	100	100%	\$ 2,60	\$ 0,26
80	Vino tinto	gr.	80	100%	\$ 4,82	\$ 0,39
80	Mirin	gr.	80	100%	\$ 12,00	\$ 0,96
80	Vinagre de arroz	gr.	80	100%	\$ 10,00	\$ 0,80
20	Salsa de soya	gr.	20	100%	\$ 1,20	\$ 0,02
CANTIDAD PRODUCIDA			882	COSTO TOTAL		\$ 4,68
CANTIDAD POR PORCIÓN			1	COSTO POR PORCIÓN		\$ 4,68
PROCEDIMIENTO				FOTO		
<ul style="list-style-type: none"> - Mezclar el vinagre, vino tinto, mirin, vinagre de arroz y salsa de soya. - En la mezcla anterior colocar sal y pimienta, posteriormente llevar todo el preparado a un recipiente hermético de cristal y colocar una hoja de laurel. - Cortar el pimiento en rodajas y agregar en el preparado. - Sellar y reservar el tiempo deseado. 						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Pimiento encurtido

Fecha: 5 de Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Unidad	Cantidad Neta	Rendimiento o Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
833	Pimiento verde	gr.	500	60%	\$ 2,50	\$ 2,08
45	Azúcar	gr.	45	100%	\$ 1,00	\$ 0,05
3	Pimienta	gr.	3	100%	\$ 11,55	\$ 0,03
4	Laurel	gr.	4	100%	\$ 30,00	\$ 0,12
100	Vinagre blanco	gr.	100	100%	\$ 2,60	\$ 0,26
80	Vino tinto	gr.	80	100%	\$ 4,82	\$ 0,39
80	Mirin	gr.	80	100%	\$ 12,00	\$ 0,96
80	Vinagre de arroz	gr.	80	100%	\$ 10,00	\$ 0,80
20	Salsa de soya	gr.	20	100%	\$ 1,20	\$ 0,02
CANTIDAD PRODUCIDA		912		COSTO TOTAL		\$ 4,71
CANTIDAD POR PORCIÓN		1		COSTO POR PORCIÓN		\$ 4,71
PROCEDIMIENTO				FOTO		
<ul style="list-style-type: none"> - Mezclar el vinagre, vino tinto, mirin, vinagre de arroz y salsa de soya. - En la mezcla anterior colocar azúcar y pimienta, posteriormente llevar todo el preparado a un recipiente hermético de cristal y colocar una hoja de laurel. - Cortar el pimiento en juliana y agregar en el preparado. - Sellar y reservar el tiempo deseado. 						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Lechuga encurtida

Fecha: 5 de Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Unidad	Cantidad Neta	Rendimiento o Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
667	Lechuga	gr.	500	75%	\$ 0,50	\$ 0,33
15	Sal	gr.	15	100%	\$ 1,00	\$ 0,02
3	Pimienta	gr.	3	100%	\$ 11,55	\$ 0,03
4	Laurel	gr.	4	100%	\$ 30,00	\$ 0,12
100	Vinagre blanco	gr.	100	100%	\$ 2,60	\$ 0,26
80	Vino tinto	gr.	80	100%	\$ 4,82	\$ 0,39
80	Mirin	gr.	80	100%	\$ 12,00	\$ 0,96
80	Vinagre de arroz	gr.	80	100%	\$ 10,00	\$ 0,80
20	Salsa de soya	gr.	20	100%	\$ 1,20	\$ 0,02
CANTIDAD PRODUCIDA			882	COSTO TOTAL		\$ 2,93
CANTIDAD POR PORCIÓN			1	COSTO POR PORCIÓN		\$ 2,93
PROCEDIMIENTO				FOTO		
<ul style="list-style-type: none"> - Mezclar el vinagre, vino tinto, mirin, vinagre de arroz y salsa de soya. - En la mezcla anterior colocar sal y pimienta, posteriormente llevar todo el preparado a un recipiente hermético de cristal y colocar una hoja de laurel. - Cortar la lechuga en juliana y agregar en el preparado. - Sellar y reservar el tiempo deseado. 						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Salsa yakimono

Fecha: 5 de Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Unidad	Cantidad Neta	Rendimiento o Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
100	Salsa de soya	gr.	100	100%	\$ 1,20	\$ 0,12
40	Salsa de ostras	gr.	40	100%	\$ 6,50	\$ 0,26
60	Mirin	gr.	60	100%	\$ 12,00	\$ 0,72
80	Vino tinto	gr.	80	100%	\$ 4,82	\$ 0,39
CANTIDAD PRODUCIDA		280		COSTO TOTAL		\$ 1,49
CANTIDAD POR PORCIÓN		1		COSTO POR PORCIÓN		\$ 1,49
PROCEDIMIENTO				FOTO		
- Mezclar todos los ingredientes en una olla y colocar al fuego hasta que espese y servir .						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Salsa de ajo

Fecha: 5 de Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Unidad	Cantidad Neta	Rendimiento o Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
6	Ajo	gr.	5	85%	\$ 3,70	\$ 0,02
60	Huevo	gr.	60	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
40	Aceite	gr.	40	100%	\$ 6,30	\$ 0,25
2	Sal	gr.	2	99%	\$ 0,75	\$ 0,00
1	Pimienta	gr.	1	100%	\$ 11,55	\$ 0,01
5	Mostaza	gr.	5	100%	\$ 3,80	\$ 0,02
10	Salsa de soya	gr.	10	100%	\$ 1,20	\$ 0,01
CANTIDAD PRODUCIDA		123		COSTO TOTAL		\$ 0,47
CANTIDAD POR PORCIÓN		1	COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,47	
PROCEDIMIENTO				FOTO		
<ul style="list-style-type: none">- Agregar todos los ingredientes excepto el aceite en una licuadora y procesar.- Mientras se procesa agregar en hilo fino el aceite hasta que espese y servir.						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Salsa de ají

Fecha: 5 de Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Unidad	Cantidad Neta	Rendimiento o Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
100	Ají	gr.	75	75%	\$ 2,00	\$ 0,20
424	Tomate de árbol	gr.	360	85%	\$ 0,50	\$ 0,21
5	Mostaza	gr.	5	100%	\$ 3,80	\$ 0,02
75	Perejil	gr.	30	40%	\$ 1,20	\$ 0,09
15	Sal	gr.	15	100%	\$ 2,60	\$ 0,04
5	Pimienta	gr.	5	100%	\$ 4,82	\$ 0,02
80	Aceite	gr.	80	100%	\$ 6,30	\$ 0,50
14	Limón	gr.	5	35%	\$ 0,52	\$ 0,01
CANTIDAD PRODUCIDA		575		COSTO TOTAL		\$ 1,10
CANTIDAD POR PORCIÓN		5		COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,22
PROCEDIMIENTO				FOTO		
<p>- Agregar todos los ingredientes picados en la licuadora excepto el aceite y una vez procesado agregar el aceite en hilo fino hasta que espese.</p>						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Pepino encurtido

Fecha: 5 de Julio del 2021

Cantidad Bruta	Ingredientes	Unidad	Cantidad Neta	Rendimiento o Estándar	Precio Bruto	Precio Cantidad Útil
714	Pepino	gr.	500	70%	\$ 1,00	\$ 0,71
15	Sal	gr.	15	99%	\$ 0,75	\$ 0,01
3	Pimienta	gr.	3	100%	\$ 11,55	\$ 0,03
4	Laurel	gr.	4	100%	\$ 30,00	\$ 0,12
100	Vinagre blanco	gr.	100	100%	\$ 2,60	\$ 0,26
80	Vino tinto	gr.	80	100%	\$ 4,82	\$ 0,39
80	Mirin	gr.	80	100%	\$ 12,00	\$ 0,96
80	Vinagre de arroz	gr.	80	100%	\$ 10,00	\$ 0,80
20	Salsa de soya	gr.	20	100%	\$ 1,20	\$ 0,02
CANTIDAD PRODUCIDA		882		COSTO TOTAL		\$ 3,31
CANTIDAD POR PORCIÓN		1		COSTO POR PORCIÓN		\$ 3,31
PROCEDIMIENTO				FOTO		
<ul style="list-style-type: none"> - Mezclar el vinagre, vino tinto, mirin, vinagre de arroz y salsa de soya. - En la mezcla anterior colocar sal y pimienta, posteriormente llevar todo el preparado a un recipiente hermético de cristal y colocar una hoja de laurel. - Cortar el pimiento en rondes y agregar en el preparado. - Sellar y reservar el tiempo deseado. 						

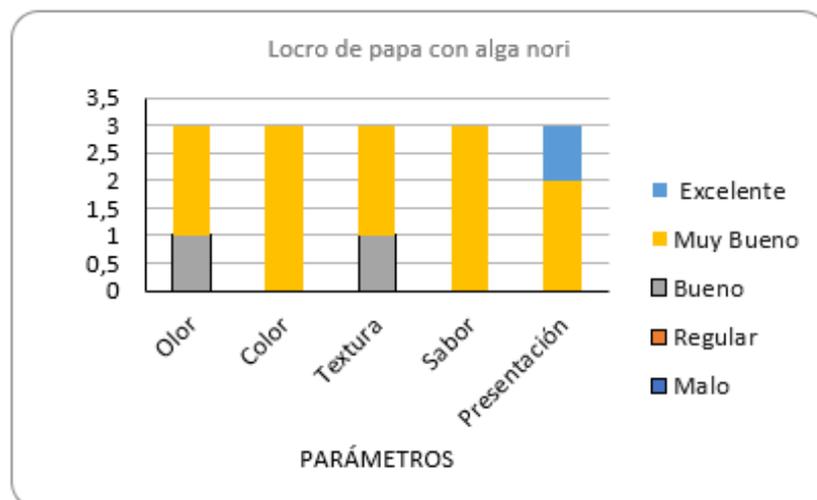


3.22. Test de degustación

La degustación del proyecto se realizó con el tribunal conformado por Jessica Guamán, Maria Augusta Molina y Marlene Jaramillo. Las recetas usadas en la degustación fueron: Locro de papa con alga nori, Chugchucaras yakimono y Quimbolito agemono. Estas preparaciones fueron presentadas al tribunal en sus respectivas casas con indicaciones de como regenerarlas y la manera correcta de degustarlas.

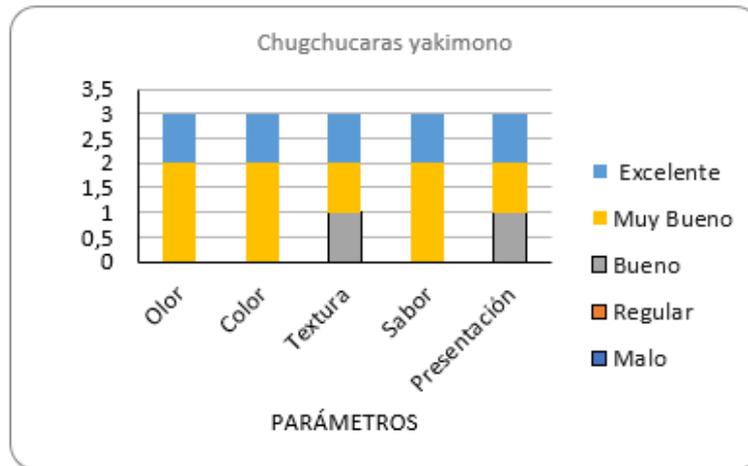
Al final se entregó las tablas de evaluación y recomendaciones a cada miembro del tribunal quienes más adelante hicieron llegar sus notas las cuales serán presentadas a continuación en tablas estadísticas y en los anexos se colocarán las tablas enviadas por el tribunal.

Locro de papa con alga nori					
PARÁMETROS	Malo	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente
Olor			1	2	
Color				3	
Textura			1	2	
Sabor				3	
Presentación				2	1

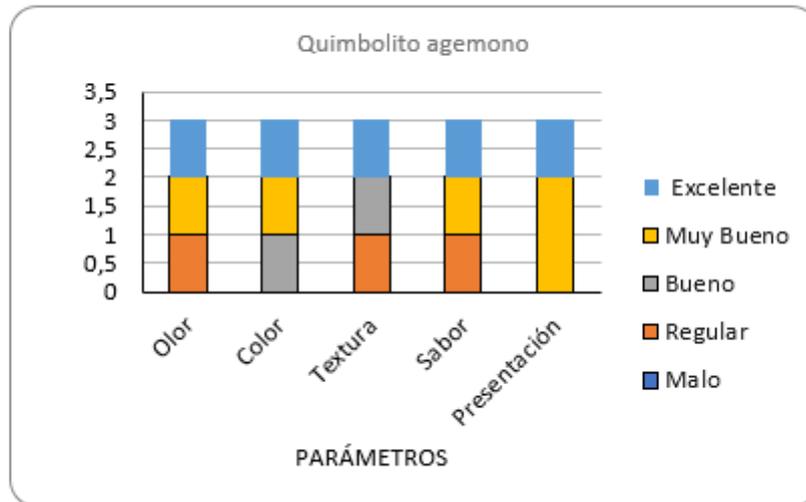




Chugchucaras yakimono					
PARÁMETROS	Malo	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente
Olor				2	1
Color				2	1
Textura			1	1	1
Sabor				2	1
Presentación			1	1	1



Quimbolito agemono					
PARÁMETROS	Malo	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente
Olor		1		1	1
Color			1	1	1
Textura		1	1		1
Sabor		1		1	1
Presentación				2	1



Según los cuadros presentados, se observa que cuentan con diversas opciones las cuales varían en aspectos desde malo a excelente. En el primer cuadro se evalúa el “Locro de papa con alga nori” en el cual se refleja como un platillo bueno, muy bueno y excelente, siendo sus puntos más bajos el olor y la textura.

El segundo platillo es “Chugchucara yakimono” donde al igual que la receta anterior sus aspectos varían entre bueno, muy bueno y excelente, podemos observar que la calificación más integrada es “Muy bueno” y excelente resaltando este platillo con un éxito en la fusión.

El “Quimbolito agemono” es el platillo que cuenta con más variación de opinión que se presenta pues este varía en sus aspectos desde regular hasta excelente. Siendo una perspectiva subjetiva el análisis y gusto de este platillo.



Conclusiones

La elaboración de cocina experimental y vanguardista es un éxito, debido a la accesibilidad y variedad de técnicas de cocción japonesas. El resultado de la fusión gastronómica permitió una variación en sabores, delicadeza, intensidad, tiempo de cocción y presentación de los productos. Siendo relevante que el resultado generado puede llegar a permitir un emprendimiento para un restaurante que presente nuevas experiencias al comensal.

Las técnicas de cocción japonesas permiten un impulso de los ingredientes utilizados pues conserva gran cantidad de nutrientes, colores y aspectos originales del producto. Su marca es la belleza de lo natural y el juego de tamaño, colores, formas y asimetría del orden nos permite apreciar su impacto gastronómico al mundo. Estos aspectos son de apoyo para la calidad de los alimentos no solo en los aspectos ya mencionados, sino también en la mejora de vida y salud de quienes lo incorporen en su dieta permitiendo un gran apoyo de energía, nutrientes, sensación de llenura, permanencia o mejora estética del físico de cada persona.

La cocina ecuatoriana o criolla es de gran sabor impulsado por productos autóctonos e introducidos en la época colonial. El sabor de las recetas tradicionales es de gran intensidad, además de ser platos contundentes y muy grandes a la hora de servir los cuales eliminan el hambre de aquellos lo consumen y disfrutan. La gastronomía ecuatoriana es un gran atractor turístico e influenciador de diversas culturas, donde aquellos que la disfrutan siempre intentan llevar parte de estos sabores a sus lugares de origen.

Finalmente se considera una gran ventaja y placer el haber podido emplear estas dos culturas gastronómicas, pues su sabor y preparación combinan de una manera equilibrada y sencilla. Además de poseer recetas parecidas. El trabajo más difícil se presenta en la formulación y composición de los ingredientes, junto con los tiempos de cocción pues se buscaba el equilibrio y punto exacto de de cada uno de ellos lo que explotaría su sabor máximo y así tener una experiencia única al paladar.



Recomendaciones

Al realizar una o más de las recetas presentadas en el escrito presente, debe tener en cuenta que todo tipo de cocción japonesa se basa en una cocción rápida, productos frescos y cortes pequeños con delicadeza. Si la receta le resulta complicada debe tener en cuenta que con un poco de esfuerzo y práctica es un estilo de cocina fácil de llevar a cabo.

El conocer teoría, llevar a práctica y culminar la elaboración de recetas de autor es un gran apoyo para el desarrollo o realización de trabajos en cocina. Pues lo que en este trabajo de investigación se ha llegado a aprender, puede y ha sido aplicado en varios establecimientos de cocina donde se ha incursionado. Permite una apreciación de la belleza de cada plato. Además un mejor entendimiento y comprensión de la gastronomía y la cocina donde se realiza. Debido a que tras conocer una gran historia se entiende que la cocina es un sitio donde el chef, cocinero, practicante o novato se encuentra en relación y equilibrio con diversos aspectos como la vida, la muerte, el fuego, el aire, el agua y la tierra, el renacimiento, el sacrificio, el esfuerzo, la paz, el pasado y muchos más aspectos que solo las personas que estén en la cocina logran comprender. Una vez se entiende lo mencionado, recomendamos que las personas incursionen en cocina y lo vean como un placer y privilegio que fue un regalo desarrollado a lo largo de la historia.

Recomendamos que así como se presenta aquí, todos quienes se sientan impulsados a crear una fusión o elaboración de nuevas recetas, lo realicen tan pronto como sea posible. Pues aunque se lo puede considerar un gran desafío el placer y experiencia que se puede obtener es muy útil tanto para emprendimientos como para futuros trabajos dentro y fuera del país.



1. Bibliografía

Arteaga, G., & Vicuña, P. (2012). *“La Cocina Fusión: Antecedentes y nuevas propuestas en.”* Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/1579/1/tgas41.pdf>

BARRIGA, I. A. (2019). *DESARROLLO DE TÉCNICAS JAPONESAS TRADICIONALES DE COCINA APLICADAS A LA GASTRONOMÍA NACIONAL UTILIZANDO PRODUCTOS LOCALES.* Obtenido de UNIVERSIDAD REGIONAL AUTÓNOMA DE LOS ANDES: <http://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/10272>

Bertero, M. C., & Hominal, M. I. (s.f). *EVOLUCIÓN HISTORICA-CULTURAL DE PERÚ.* Obtenido de Técnico Superior en Gestión Gastronómica: <http://repotur.yvera.gob.ar/bitstream/handle/123456789/4415/TESINA%20-%20COCINA%20PERUANA%203.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Castaño, V. P. (2013). *Cocina creativa o de autor.* España: Ediciones Paraninfo, S.A.

Castillo, T. (22 de Octubre de 2017). *Gastronomía japonesa, un viaje a través de su historia.* Obtenido de Excelencias Gourmet: <https://www.excelenciasgourmet.com/es/tradiciones-news/gastronomia-japonesa-un-viaje-traves-de-su-historia>

Francesc Fusté-Forné . (Mayo de 2016). *Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario.* Obtenido de <https://revistas.ucu.edu.uy/index.php/revistadixit/article/view/1166/1505>

IBAÑEZ, A. (2014). *EL VALOR ALIMENTICIO QUE TIENEN LOS ALIMENTOS.* Obtenido de UNIVERSIDAD DE LOS HEMISFERIOS: <http://dspace.uhemisferios.edu.ec:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/257/Ensayo%20Final.pdf?sequence=1&isAllowed=y>



MD, Ó. A. (2005). *Revisiones sistemáticas de la literatura*. Obtenido de Revista Colombiana de Gastroenterología: <https://www.redalyc.org/pdf/3377/337729264009.pdf>

Rada, V. D. (2001). *Diseño y elaboración de cuestionarios para la investigación comercial*. Madrid: ESIC.

Real Academia Española. (2014). *Cultura*. Obtenido de <https://dle.rae.es/?w=cultura>

Rivero, C. M. (2014). *MANUAL DE COCINA JAPONESA, COCINA PERUANA, COCINA NIKKÉI Y WOK*. Perú.

Rojas, L. E. (s.f.). *El Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana*. Quito: Circulo de Lectores S.A.

Segnit, N. (2015). *LA ENCICLOPEDIA DE LOS SABORES*. Barcelona: Grupo Editorial, S.A.U.

Stevan, P. (2018). *Cocina Japonesa*. España: Grupo Editorial Grijalbo.

Study, C. E. (1987). *Química. Ciencia experimental*. España: REVERTÉ, S.A.

References

Achachi Guangaci, R. D. (2018). *“EL NOPAL COMO INGREDIENTE DE LA COCINA FUSIÓN: EXPERIENCIA ECUADOR”*. Ambato, Ecuador.

<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/29460/1/ACHACHI%20GUANGACI%20RONALD%20DAVID.pdf>

Barrionuevo Barrionuevo, V. E. (2011). Técnicas de cocción. In *“ANÁLISIS COMPARATIVO DE LAS CARACTERÍSTICAS*



ORGANÓLEPTICAS DE LOS ALIMENTOS DE LA GASTRONOMIA ECUATORIANA USANDO LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN AL VACIO Y COCCIÓN TRADICIONAL. ESPOCH 2010”.

Berta, & Jesus. (2019, Agosto 17). *Técnicas para encurtir y elaborar los tsukemono*. Muy japones. Retrieved Julio 28, 2021, from <https://www.muyjapones.com/wp-content/uploads/2019/08/Tsukemono-2-2.jpg>

Cazar Ruiz, J. P. (2013). ESTUDIO DE PROCEDIMIENTOS PARA EL MONTAJE Y DECORACIÓN EN PREPARACIONES TIPO GOURMET. 2011 [Tesis]. In *ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO*.

Daruma. (2019, Noviembre 22). *Breve historia de la comida típica de Japón*. Daruma. Retrieved Enero 23, 2021, from http://daruma.com.mx/breve-historia-de-la-comida-tipica-de-japon/?fbclid=IwAR2Rukk5ohKZCOa0nw7ADxduDlvbRTvG_9kRAmXJQ2547Na7z8qm16267-E#:~:text=La%20historia%20de%20la%20comida,introdujeron%20caligraf%C3%ADa%20religi%C3%B3n%20y%20gastronom%C3%ADa.&text=c

FOOD AND RECIPES. (2021). *Caldo Suimono*. FOOD AND RECIPES. Retrieved Julio 28, 2021, from <https://es.food-and-recipes.com/content/46/46074/8c38bfb9b364f3e781171addb8ffe9b5.jpg>

Freepng. (2020). *Nabemono olla Caliente la Cocción de los Alimentos Comer - olla de cocina Imágen de Png*. Freepng. Retrieved Julio 28,



2021, from

<https://img2.freepng.es/20180411/sje/kisspng-nabemono-hot-pot-food-cooking-eating-cooking-pot-5ace6159a5a6b7.5532628715234747776785.jpg>

GASTRONOMÍA INTERNACIONAL. (2018, Febrero 28). *COCINA FUSIÓN, LA COCINA DEL MUNDO EN UN PLATO*. GASTRONOMÍA INTERNACIONAL. Retrieved Mayo 12, 2021, from

<https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/todos/maravillas-de-la-cocina-fusion/?fbclid=IwAR3A-A3oU56DuVBlyJi4SwS-I1MTjvaLKqLUumRjLbkB9H55BtVKIqhs93s>

Gómez Pradas, M. (2007). *La comida en Japón*.

<http://openaccess.uoc.edu/webapps/o2/bitstream/10609/111786/6/La%20comida%20en%20Jap%C3%B3n%20CAST.pdf>

González, L. (2015, Marzo 15). *Técnicas básicas de cocción (Primera parte)*. Cocina y gastronomía. Retrieved Julio 28, 2021, from

<https://luis758.files.wordpress.com/2015/03/salteado.jpg>

Guanuche Caiminagua, L. A. (2018). DESARROLLO DE UNA PROPUESTA DE COCINA FUSIÓN USANDO PRODUCTOS AGRÍCOLAS ECUATORIANOS Y MEXICANOS EN RECETAS DE SAL Y DULCE. In *UNIVERSIDAD DE CUENCA*. Cuenca, Azuay, Ecuador.

Gutierrez, M. (2017, Noviembre 12). *Técnicas de emplatado: El Color*.

GASTROLABORATORIO. Retrieved Mayo 4, 2021, from

<http://gastrolaboratorio.es/blog/2017/11/12/tecnicas-de-emplatado-el-color/>



Herrera, P. (2017). *El lienzo del cocinero: curso básico de emplatado*.

INSTITUCIONAL DOMINICANA. Retrieved Mayo 12, 2021, from

<http://www.institucionaldominicana.com/el-lienzo-del-cocinero-curso-basico-de-emplatado/>

Itoh, M. (2013, Marzo 25). *Cocina japonesa 101, lección 3: conceptos básicos de Nimono (plato cocido a fuego lento)*. Justhungry. Retrieved

Julio 28, 2021, from

<http://justhungry.com/files/images/jc101-nimono-niru4.jpg>

James, A. (2020, Marzo 24). *La función de la comida fusión en un*

mundo globalizado – Nikki Saeedi. HISPANIC FOOD & CULTURE IN

L.A. Retrieved Mayo 10, 2021, from

<https://losangelesculinaryculture.wordpress.com/2020/03/24/la-funcion-de-la-comida-fusion-en-un-mundo-globalizado-nikki-saeedi/>

Japan Culture Spotlight. (2020, Mayo 7). *Japan Culture Spotlight*.

Retrieved Julio 28, 2021, from

https://scontent.fcue6-1.fna.fbcdn.net/v/t1.6435-9/90313004_3021251661267677_2745574362412220416_n.jpg?_nc_cat=107&ccb=1-3&_nc_sid=730e14&_nc_ohc=KxgtXBPpOI0AX_U4yx0&_nc_ht=scontent.fcue6-1.fna&oh=fed2ad58cc32a5da597e3627d9e76939&oe=612933D7

Kamisoka. (2017, Noviembre 29). *COCINA ORIENTAL JAPONESA*.

Historia de la cocina oriental japonesa. Retrieved Julio 28, 2021, from

<http://historiadelacocinaorientaljaponesa.blogspot.com/2017/11/tecnicas-de-coccion-utensilios.html>



Kazui, T., & Videen, S. D. (1982). *Foreign Relations during the Edo Period: Sakoku Reexamined* (Vol. 8).

https://www.jstor.org/stable/132341?origin=crossref&seq=1#metadata_info_tab_contents

Laura. (2014, Agosto 27). *13 estilos de cocina básicos de la cocina japonesa*. Japonismo. Retrieved 03 12, 2021, from

https://japonismo.com/blog/estilos-cocina-japonesa#6_Mushimono_%E8%92%B8%E3%81%97%E7%89%A9

Matta, R. (2014, Julio 2). *República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú*.

<https://www.redalyc.org/pdf/1050/105035710002.pdf>

Offset. (s.f). *Mushi-mono se prepara al vapor sobre llamas*. Offset.

Retrieved Julio 28, 2021, from

<https://download.offset.com/gatekeeper/W3siZCI6ICJvcGFsLW1IZGhliwglmsiOiAicGhvdG9zLzVhOTliYTdjMTdmYjE1NmU0ODA3OTYwMC9wcmV2aWV3X3cuanBnliwglmUiOiAxNjI3NjQ3MDAwLCAibSI6IDA5ICJlJjogI9waG90b19zZXNzaW9uX2lkIn0sICJGcEVkTmV2b29pN1ROeVVqWGtpaU9oQ0k2WVUiXQ==/offs>

Pakus. (2019, Agosto 28). *Viajamos hasta Japón para conocer a fondo las características de la cocina japonesa, el sushi y los secretos de sus chefs*. Directo al paladar. Retrieved Marzo 5, 2021, from

Retrieved Marzo 5, 2021, from

<https://www.directoalpaladar.com/turismo-gastronomico/viajamos-japon-para-conocer-a-fondo-caracteristicas-cocina-japonesa-sushi-secretos-sus>



chefs/amp?fbclid=IwAR3SVkilorlh-F-ljDSXTQKym4v6OrTP2U68N2YcHZ
fEVc6ek5tyNjcv6tw

Pradas, M. G., & Guidonet, A. (2007). *La comida en Japón y La antropología de la alimentación* (1st ed.). Editorial UOC.

<https://books.google.com.ec/books?id=63A3y7TyKIsC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

Restaurante Kanbun. (2018, Abril 23). *EL ORIGEN DE LA COCINA*

FUSIÓN. Restaurante Kanbun. Retrieved Mayo 20, 2021, from

https://www.restaurantekanbun.com/post/el-origen-de-la-cocina-fusi%C3%B3n?fbclid=IwAR25OZ0hqEIDiU5xRKHwYvkhCkEoxgODg7hTrGd1Nu_EKew49h3j4eG17fk

Restrepo Manrique, C. (2012, Octubre 5). *Algo sobre la gastronomía del Japón*. Historia de la cocina y la gastronomía. Retrieved 4 10, 2021, from

https://www.historiacocina.com/es/gastronomia-japonesa?fbclid=IwAR35RhZYar_FWRyxQcP6laOVKWwiySGbwPLxe6ggIMGd-lcsgVsfR4HiQdM

Rosenthal, A. J. (2001). *Textura de los alimentos Medida y percepción*.

https://www.researchgate.net/profile/Andrew-Rosenthal-2/publication/31764889_Textura_de_los_alimentos_medida_y_percepcion_AJ_Rosenthal_tr_por_A_lbarz_Ribas/links/5910a4b60f7e9bfa06999c23/Textura-de-los-alimentos-medida-y-percepcion-AJ-Rosenthal-tr-por-A-lb

Rumbado, M. (2011). *Cocina creativa o de autor*.

<http://ebookcentral.proquest.com/lib/unabsp/detail.action?docID=321134>



tasteatlas. (n.d.). *Agemono*. tasteatlas. Retrieved abril 14, 2021, from <https://www.tasteatlas.com/agemono>

Telemaki. (2017, Julio 22). *ESTILOS DE COCINA JAPONESES (PARTE 1)*. Telemaki. Retrieved Julio 28, 2021, from <https://www.telemaki.com/blog/wp-content/uploads/2017/08/sashimi-telemaki.jpg>

Tripadvisor. (2021). *Reproducido de Foto de : Gohanmono*. Tripadvisor. Retrieved Julio 28, 2021, from <https://media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-s/13/f8/3c/d1/gohanmono.jpg>. CC BY 2.0.

URBINA AGUILA, G. N. (2018). *REVALORIZACIÓN E INNOVACIÓN DE LOS PLATOS TRADICIONALES DE LA PROVINCIA DE ORELLANA, MEDIANTE LA COCINA FUSIÓN*. Ibarra.

<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10013/2/02%20LGAS%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>



UNIVERSIDAD DE CUENCA

2. Anexos

15.1. Anexo 1. Diseño aprobado por el Consejo Directivo



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

**PROPUESTA DE DESARROLLO DE RECETAS DE COCINA
EXPERIMENTAL Y VANGUARDIA, MEDIANTE LA FUSIÓN DE TÉCNICAS
CULINARIAS DE LA COCINA JAPONESA Y ECUATORIANA**

**PROYECTO DE INTERVENCIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE: LICENCIADO EN SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
ALIMENTOS, GASTRONOMÍA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN**

TUTOR:

LCDA. JÉSSICA MARITZA GUAMÁN BAUTISTA, MSC.

**JORGE ESTEBAN FERNÁNDEZ MERCHÁN
HENRY PATRICIO MUÑOZ GUAMANI**

CUENCA, NOVIEMBRE 2019



1. Título del proyecto de investigación

Propuesta de desarrollo de recetas de cocina experimental y vanguardia, mediante la fusión de técnicas culinarias de la cocina japonesa y ecuatoriana.

2. Nombre del estudiante

Jorge Esteban Fernández Merchán / jorge.fernandez@ucuenca.edu.ec

Henry Patricio Muñoz Guamaní / henry.munoz@ucuenca.edu.ec

3. Resumen

Este trabajo se iniciará con el estudio de las técnicas culinarias japonesas tradicionales como agemono, nimono, nabemono entre otras, además se investigará sobre el estilo de emplatado japonés que busca la armonía en el emplatado. Posteriormente se buscará información sobre la cocina ecuatoriana y sus platillos representativos de los cuales serán seleccionadas recetas para ser sometidas a la cocina experimental. Después, mediante el análisis y aplicación de la cocina fusión se generará un platillo el que contará con dos o más técnicas culinarias en su elaboración y finalmente presentar un nuevo platillo con sabores ecuatorianos y técnicas japonesas en su preparación además de un emplatado estéticamente llamativo y armónico.

El presente proyecto de intervención tiene como finalidad realizar una fusión culinaria experimental. La información que se utilizará para investigar y desarrollar el proyecto será obtenida por libros donde sus autores se refieren en sus publicaciones a la cocina fusión, la comida ecuatoriana y gastronomía japonesa, además de las influencias que Ecuador ya ha recibido de Japón.

Hay que notar que la cocina tradicional ecuatoriana es muy deliciosa y apetecida debido a esto no se busca cambiar recetas nacionales porque posee sabores muy llamativos y aromas estupendos al gusto de quien decide saborearlo. Así que en este proyecto se generará un estilo nuevo de cocción aprovechando dos estilos que esperamos su fusión sea igual de deliciosa que las que lo conforman.



4. Planteamiento del proyecto de intervención

Las tradiciones culinarias desde sus inicios han sido influenciadas por otras culturas o personas que traen nuevos aportes a la gastronomía. Esto es un hecho que se ha aplicado a lo largo de la historia donde los conquistadores han obtenido riquezas, alimentos y a su vez incorporan sus creencias y tradiciones en los sitios a los que llegan. Un hecho histórico relevante es el descubrimiento de América donde los continentes lograron intercambiar productos vegetales, cárnicos, cereales y otros más. El encuentro entre el viejo y nuevo mundo aportó la formación del contexto social que tenemos ahora, donde se aprende las costumbres y tradiciones de otras culturas. Esto facilita que se asimilen nuevas técnicas de cocción, recetas nuevas y formas diferentes de combinar los alimentos.

Ecuador no es una excepción en cuanto a la fusión de culturas, pues ha recibido gran influencia de otros países europeos especialmente de la cocina española, lo cual permitió el origen de la conocida cocina criolla de nuestro país. Sin embargo, la influencia de la gastronomía japonesa llega a ser escasa en el Ecuador. Debido a esto el objetivo de nuestro proyecto de intervención es realizar un nuevo estilo de cocina experimental, el cual se base en una cocina fusión entre las técnicas japonesas y recetas ecuatorianas. Las técnicas gastronómicas a utilizarse son los diez métodos de cocción tradicionales en la cocina japonesa yakimono, agemono, nimono, nabemono, itamemono, mushimono, suimono, tsukemono, namamono y gohanmono los cuales serán utilizados a los platillos tradicionales del Ecuador tales como: encebollado, locro de papa, cuy asado, maito de pescado, yaguarlocro, guatita, llapingachos, seco de chivo, quimbolito y chugchucaras.



5. Revisión bibliográfica

Según Francesc Fusté-Forné (2016) en su artículo *Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario* afirma que la gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar.

La RAE (2014) define a la cultura como el “conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc.”

Gabriela Arteaga y Paúl Vicuña (2012) en su tesis *La Cocina Fusión: Antecedentes y nuevas propuestas en 8 recetas aplicada en la cocina Italiano-Ecuatoriano* definen a la cocina ecuatoriana como Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos.

Andrea Ibañez (2014) en el ensayo *El valor alimenticio que tienen los alimentos ecuatorianos basado en la nutrición esencial del ser humano* indica que los productos nacionales los ecuatorianos los consumen como algo cotidiano mientras que en otros países éstos son costosos y exóticos, de difícil acceso.

Toni Castillo (2017) en su artículo web *Gastronomía japonesa, un viaje a través de su historia* menciona como la cocina de Japón avanzó a lo largo de la historia con los recursos que existen en el entorno dejando de lado alimentos del exterior.

María Celia Bertero y María Irene Hominal en su libro *Evolución histórica-cultural de Perú* indican que Perú fue influenciado por franceses, escoceses, ingleses, alemanes e italianos. Es importante mencionar también la llegada de africanos, durante el siglo XIX y ya próximo al siglo XX llegaron inmigrantes desde Asia y China.

Chef Manuel Alonso Cataño Rivero (2014) en su libro *Manual De Cocina Japonesa, Cocina Peruana, Cocina Nikkéi Y Wok* menciona lo relevante que



fue la cocina japonesa en el desarrollo de la cocina peruana para su reconocimiento mundial en la actualidad.

Niki Segnit (2015) en su libro *La enciclopedia del sabor* menciona que la creatividad e ingenio es trascendental en la cocina para llegar a crear nuevas recetas y ofrece una guía de sabores para identificar cuales se pueden combinar para brindar una gran experiencia de sabor.

Stevan Paul (2018) en su libro *Cocina Japonesa: Recetas para cada día* menciona que la cocina japonesa no es solo una mezcla de ingredientes, pues esta enseña un equilibrio entre ingredientes, sabores, diseños, texturas y presentaciones que la hace apetecible por distintos motivos, además de su potencial para el bienestar del cuerpo.

Luis Eduardo Rojas en su libro *El Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana* hace referencia a la historia de la cocina ecuatoriana, sus orígenes tanto en el cultivo o en sus primeros usos siendo nuestra cocina de alto valor histórico y alimenticio.

Víctor Pérez Castaño (2013) en su libro *Cocina creativa o de autor* hace referencia a los antecedentes de la cocina fusión siendo mencionadas la cocina creativa y la cocina de autor que brindaron la bases antes de iniciar la fusión de otras culturas.

6. Objetivos, Metas, Transferencia de resultados e impacto

Objetivo general

- Desarrollar recetas de cocina experimental y vanguardia, mediante la fusión de técnicas culinarias de la cocina japonesa y ecuatoriana

Objetivos específicos

- Determinar las técnicas culinarias japonesas y ecuatorianas para aplicar a la cocina de vanguardia.
- Aplicar la cocina fusión en la gastronomía ecuatoriana.
- Elaborar recetas ecuatorianas con técnicas de cocción japonesas como modelo de cocina experimental.



Meta

Elaborar un recetario de cocina fusión experimental mediante el uso de técnicas de cocción japonesa y recetas ecuatorianas. Su meta consiste en ser la base para un estilo de cocina que pueda ser aplicado en un futuro restaurante que pertenezca al o los autores del presente proyecto.

Transferencia de datos

El escrito será entregado al centro de documentación “Juan Bautista Vásquez” y posteriormente será presentado en el repositorio digital de la Universidad de Cuenca para disponibilidad de quien lo necesite.

Siendo un recetario de cocina fusión y guía para próximas investigaciones además de un documento que registre bases y antecedentes para emprender un establecimiento de alimentos y bebidas con un nuevo estilo de cocina.

Impacto

El impacto que tendrá el proyecto será netamente cultural, debido a que se presentan datos teóricos y prácticos de la cultura japonesa y ecuatoriana combinados y así lograr un distinto estilo de cocina.

7. Técnicas de trabajo

Las técnicas de trabajo a utilizar en el presente proyecto son de tipo cualitativo debido al análisis de información recopilada mediante libros, de esta forma se obtendrán datos y características necesarias para su desarrollo. También se utilizarán técnicas de cocina las cuales serán aplicadas mediante la experimentación y finalmente se realizará una degustación a un grupo focal quienes presentarán sus opiniones sobre sabores, aromas, texturas, colores, entre otros.



8. Talento Humano

Recursos	Dedicación	Valor Total
Director	1 horas/ semana/ 6 meses.	\$300
Estudiante	16 horas/ semana/ 6 meses	\$1920
Total		\$2220

Fuente: Manual para trabajos de titulación
Autor: Jorge Fernández y Henry Muñoz

9. Recurso Materiales

Cantidad	Rubro	Valor
4 unidades	Libros	\$100
50 unidades	Fotocopias	\$1,50
c/n	Materia Prima	\$400
1 unidad	Laptop	\$450
1 unidad	Cocina	\$150
9	Utensilios de cocina	\$120
c/n	Vajilla	\$85
c/n	Transporte	\$65
c/n	Papelería	\$20
	Internet	\$51,50
Total		\$1443

Fuente: Manual para trabajos de titulación
Autor: Jorge Fernández y Henry Muñoz



10. Cronograma de Actividades

Actividades	Meses					
	1	2	3	4	5	6
1. Recolección y organización de la información	X					
2. Discusión y análisis de la información		X				
3. Trabajo de laboratorio			X	X		
4. Integración de la información de acuerdo a los objetivos					X	
5. Redacción del trabajo					X	
6. Revisión final						X

Fuente: Manual para trabajos de titulación
 Autor: Jorge Fernández y Henry Muñoz

11. Presupuesto

Concepto	Aporte del Estudiante	Otros Aportes	Valor Total
Talento Humano Director Investigadores	\$1920	\$300	\$2220
Gastos de movilización Transporte Subsistencias	\$65 \$240		\$305
Gastos de la investigación Material escrito Internet Bibliografía	\$15 \$51.50 \$100		\$166,50
Equipos, laboratorios y máquinas Laptop maquinas Utensilios Vajilla Materia prima	\$450 \$150 \$120 \$85 \$400		\$1205



Otros	\$0	\$0	\$0
TOTAL			\$3896,50

Fuente: Manual para trabajos de titulación
Autor: Jorge Fernández y Henry Muñoz

12. Esquema

Índice

Título del proyecto de investigación	2
Nombre del estudiante	2
Resumen	2
Abstract	4
Planteamiento del proyecto de intervención	5
Revisión bibliográfica	6
Objetivos, Metas, Transferencia de resultados e impacto	7
Objetivo general	7
Objetivos específicos	7
Técnicas de trabajo	8
Talento Humano	8
Recurso Materiales	9
Cronograma de Actividades	9
Presupuesto	9
Esquema	10
Capítulo 1: Técnicas de cocción japonesas y cocina ecuatoriana	13
Historia de la cocina japonesa.	13
Técnicas de cocción principales de la cocina japonesa.	15
Yakimono	15
Agemono	16
Nimono	17
Nabemono	18



Itamemono	19
Mushimono	20
Suimono	21
Tsukemono	22
Namamono	23
Gohanmono	24
Armonía en el emplatado de la cocina japonesa.	24
Armonía de color	26
Armonía de textura	28
Armonía en el Sabor	30
Armonía en formas y tamaños	31
Capítulo 2: La Cocina Fusión.	33
Definición de la cocina fusión.	33
Antecedentes	36
Beneficios de la cocina fusión.	37
Cómo realizar cocina fusión.	39
Técnicas	40
Capítulo 3: Fichas técnicas de recetas.	42
Encebollado nimono con algas.	42
Encebollado con albacora agemono (albacora en fritura profunda y caldo suimono).	44
Locro de papa mushimono (cocción al vapor).	46
Locro de papa nimono (locro de papa en caldo ligero con tofu).	48
Cuy yakimono (cuy cortado en finas láminas asado y con verduras tsukemono).	49
Cuy yakimono (cuy cortado en finas láminas cocido a la plancha acompañado de salsa dulce de ajo y gohanmono).	52
Maito de tilapia namamono (tilapia con finos cortes marinada en limón y vegetales crudos).	53
Maito de pescado mushimono (tilapia con verduras tsukemono envueltos en hoja de bijao cocidos al vapor).	55



Yaguarlocro Itamemono (yaguarlocro realizado con librillo cocinado junto con verduras salteadas acompañadas de salsa de maní con soja y cebollin).	58
Yaguarlocro nabemono (librillo cocinado servido por separado con papas, cebollas, verduras alrededor de un recipiente con agua, leche, sangre y especias sobre una fuente de calor).	60
Guatita nimono (librillo cocinado y en caldo ligero con papas, maní, vegetales y salsa de soja junto con mirin).	63
Guatita yakimono (librillo cocinado y laminado delgado sellado a la plancha acompañado con papa cocida, pasta de maní pimientos, cilantro).	65
Llapingachos mushimono (papas cocidas al vapor aplastadas con forma de llapingachos acompañado de verduras tsukemono y espuma de aguacate).	67
Llapingachos agemono (papas cocidas machacadas rellenas de verduras Itamemono apanados y en fritura profunda).	68
Seco de chivo yakimono (carne de chivo en láminas bañadas en salsa dulce de naranjilla y panela acompañado de demiglas de verduras con gohan.	70
Seco de chivo en croquetas (arroz gohan con verduras y carne de chivo agemono acompañado de salsa de pimiento, tomate, cebolla, sal y pimienta).	72
Quimbolito nimono al vapor (quimbolito realizado al vapor con una base aromática de azúcar, sake y salsa de soja).	74
Quimbolito agemono (masa de quimbolito frita en aceite y servida acompañada de salsa de soja dulce).	76
Chugchucaras agemono (carne frita acompañada de empanadas al vapor rellenas de azúcar con tofu y huevo además de verduras encurtidas).	78
Chugchucaras yakimono (carne asada acompañada de empanadas fritas con relleno de azúcar y maduro, además de gohan).	80
Test de degustación	83
Conclusiones	84
Recomendaciones	84
Bibliografía	85
Anexos	91



15.2. Anexo 2. Test de degustación

Ecuatoriana.

El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del plato: Locro de papa con alga nori.

Descripción: Locro de papa ecuatoriano modificado y realizado con mirin y salsa de soya acompañado de tofu y alga nori.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Olor				✓	
Color				✓	
Textura				✓	
Sabor				✓	
Presentación				✓	

Observaciones y recomendaciones

Nombre del plato: Chugchucaras yakimono

Descripción: Receta deliciosa que incorpora varios ingredientes y preparaciones como mote, tostado, maduro frito, papas fritas, cascaritas reventadas, carne yakimono, empanadas al vapor rellenas de tofu y huevo con azúcar.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Olor				✓	
Color				✓	
Textura			✓		
Sabor				✓	
Presentación			✓		

Observaciones y recomendaciones

Se puede mejorar las texturas para que no queden muy seco.



Descripción: Deliciosa composición de masa de quimbolito realizada en fritura profunda, con diferentes colores acompañado de salsa dulce de pasas y salsa de soya con mirin.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Olor		✓			
Color			✓		
Textura		✓			
Sabor		✓			
Presentación				✓	

Observaciones y recomendaciones

Debemos mejorar la textura, sabor y aroma porque estaba muy seco y casi no se sentía el sabor, la presentación estaba bien.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA
Test de Degustación

Proyecto de intervención: Propuesta de Desarrollo de Recetas de Cocina Experimental y Vanguardia, Mediante la Fusión de Técnicas Culinarias de la Cocina Japonesa y Ecuatoriana.

El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del plato: Locro de papa con alga nori.

Descripción: Locro de papa ecuatoriano modificado y realizado con mirin y salsa de soya acompañado de tofu y alga nori.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Olor			✓		
Color				✓	
Textura				✓	
Sabor				✓	
Presentación					✓

Observaciones y recomendaciones

Buen sabor, tiene un ligero picante.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Test de Degustación

Proyecto de intervención: Propuesta de Desarrollo de Recetas de Cocina Experimental y Vanguardia, Mediante la Fusión de Técnicas Culinarias de la Cocina Japonesa y Ecuatoriana.

El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del plato: Chugchucaras yakimono

Descripción: Receta deliciosa que incorpora varios ingredientes y preparaciones como mote, tostado, maduro frito, papas fritas, cascaritas reventadas, carne yakimono, empanadas al vapor rellenas de tofu y huevo con azúcar.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Olor					/
Color					/
Textura					/
Sabor					/
Presentación					/

Observaciones y recomendaciones

Muy bien!



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Test de Degustación

Proyecto de intervención: Propuesta de Desarrollo de Recetas de Cocina Experimental y Vanguardia, Mediante la Fusión de Técnicas Culinarias de la Cocina Japonesa y Ecuatoriana.

El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del platillo: Quimbolito agemono.

Descripción: Deliciosa composición de masa de quimbolito realizada en fritura profunda, con diferentes colores acompañado de salsa dulce de pasas y salsa de soya con mirin.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Olor					/
Color					/
Textura					/
Sabor					/
Presentación					/

Observaciones y recomendaciones

Muy bien?



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Test de Degustación

Proyecto de intervención: Propuesta de Desarrollo de Recetas de Cocina Experimental y Vanguardia, Mediante la Fusión de Técnicas Culinarias de la Cocina Japonesa y Ecuatoriana.

El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del plato: Chugchucaras yakimono

Descripción: Receta deliciosa que incorpora varios ingredientes y preparaciones como mote, tostado, maduro frito, papas fritas, cascaritas reventadas, carne yakimono, empanadas al vapor rellenas de tofu y huevo con azúcar.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Olor				x	
Color				x	
Textura				x	
Sabor				x <input type="checkbox"/>	
Presentación				x	

Observaciones y recomendaciones

ok



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Test de Degustación

Proyecto de intervención: Propuesta de Desarrollo de Recetas de Cocina Experimental y Vanguardia, Mediante la Fusión de Técnicas Culinarias de la Cocina Japonesa y Ecuatoriana.

El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del plato: Locro de papa con alga nori.

Descripción: Locro de papa ecuatoriano modificado y realizado con mirin y salsa de soya acompañado de tofu y alga nori.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Olor				x	
Color				x	
Textura			x		
Sabor				x	
Presentación				x	

Observaciones y recomendaciones

Mejorar textura.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Test de Degustación

Proyecto de intervención: Propuesta de Desarrollo de Recetas de Cocina Experimental y Vanguardia, Mediante la Fusión de Técnicas Culinarias de la Cocina Japonesa y Ecuatoriana.

El presente test de degustación tiene como finalidad evaluar el producto de tal forma que se compruebe la calidad del postre presentado en distintos aspectos.

Nombre del platillo: Quimbolito agemono.

Descripción: Deliciosa composición de masa de quimbolito realizada en fritura profunda, con diferentes colores acompañado de salsa dulce de pasas y salsa de soya con mirin.

PARÁMETROS	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy Bueno	5 Excelente
Olor				x	
Color				x	
Textura			x		
Sabor				x	
Presentación				x	

Observaciones y recomendaciones

Mejorar textura