

**Linea de appetizer y estandarización de productos en el restaurante Honey mustard
ubicado en el municipio de Piendamó-cauca**

Presentador por:

Yuly Lorena Velasco Camayo

Presentado a

Juan Camilo Ramos Velasco

Corporación Universitaria Comfacauca

Facultad de humanidades, artes, ciencias sociales y de la educación.

Tecnología en gestión gastronómica

Práctica empresarial

Popayán-Cauca

2021

Linea de appetizer y estandarización de productos en el restaurante Honey mustard

Presentador por:

Yuly Lorena Velasco Camayo

Corporación Universitaria Comfacauc

Facultad de humanidades, artes, ciencias sociales y de la educación.

Tecnología en gestión gastronómica

Práctica empresarial

Popayán-Cauca

Introducción

El proyecto a realizar tiene como fin la implementación de una línea de productos la cual se ha nombrado como 1 línea de appetizer, y la estandarización de la mayoría de los productos que se ofrecen en el restaurante Honey Mustard.

La línea de appetizer tendrá productos propios de la región como la carantanta, producto típico del departamento del Cauca, Plátano guayabo, producto el cual es muy apetecido por los clientes y consumidores del restaurante Honey Mustard, y por último nachos con el fin de ofrecer tanto productos propios de la región como productos que son propios de otro país.

Además, la estandarización de los productos que se ofrecen en el restaurante es importante para que se logre tener una buena administración y manejo de la materia prima, ya que se busca que mediante esta estandarización se logren almacenar todos los productos empacados al vacío, con el fin de evitar contaminación en la materia prima y así ahorrar tiempo a la hora del servicio en el restaurante, y también que todas las recetas sean preparadas con las mismas cantidades para así evitar cambios en el sabor y la presentación de los productos que se ofrecen en el restaurante Honey Mustard.

Basado en lo anterior, el proyecto se iniciará con crear la línea de appetizer, en busca de satisfacer las necesidades de cada uno de los clientes, ofreciendo productos típicos acompañados de un buen servicio y calidad en los productos de tal manera que sea innovadora, la cual logre diferenciarse frente a locales los cuales puedan ser competencia.

El restaurante Honey Mustard se encuentra ubicado en el municipio de Piendamó, tiene una temática basada en el rock y se caracteriza por la calidad de los productos y la buena atención a todos sus clientes, ofreciendo el mejor servicio.

Planteamiento del problema

El restaurante Honey mustard se caracteriza por tener un factor diferenciador en Piendamó ya que en este restaurante se ofrecen comidas rápidas con un estilo, sabor y presentación el cual llama la atención de las personas, razón por la cual se quiere ofrecer una nueva línea de productos los cuales sigan manteniendo el nivel de competencia en el mercado con el fin de satisfacer las necesidades de cada cliente.

De igual importancia, al no tener cada una de las recetas estandarizadas de los productos que se ofrecen estandarizadas, no se tiene un control regulado de las cantidades de materia prima requerida y de las preparaciones de estas.

Justificación

En los últimos meses en el restaurante Honey mustard se ha querido ofrecer nuevos productos los cuales sean de satisfacción para niños, jóvenes y adultos, ya que las familias cada vez tienen la tendencia de alimentarse fuera del hogar, en lugares donde puedan socializar, alimentarse y a la misma vez ahorrar tiempo.

Las personas buscan un lugar el cual tenga un factor que diferencie de los demás, que les brinde un mejor servicio, mejor calidad e innovación en la preparación de los alimentos ya que es así como se logra el éxito en el sector gastronómico. El restaurante Honey mustard cuenta con una ambientación diferente ya que está basada en el rock y en el municipio de Piendamó no se encuentran restaurantes con tal decoración y ambientación.

Se busca la satisfacción del paladar de los clientes con comida tradicional de México como es el caso de los nachos y las tortillas, en un espacio como el que ofrece Honey mustard el cual es un lugar adecuado, que cumple con los estándares de calidad en sus productos y materia prima, además el servicio es personalizado pues se presenta un espacio diferente al que se está acostumbrado.

Además, al lograr tener las recetas de los productos que se ofrecen estandarizadas, los dueños de este negocio lograrán tener un control claro y preciso de la materia prima que es requerida para cada uno de sus productos para así lograr que los alimentos se preparen de la misma manera y no haya un cambio en su sabor y presentación.

Por otro lado, este proyecto permite llevar a la práctica los conocimientos adquiridos durante el proceso de formación universitaria fortaleciendo así el proceso

practico el cual se lleva a cabo para lograr la solución de la problemática planteada con el fin de fortalecer a nivel comercial y gastronómico el restaurante Honey Mustard.

Objetivos

Objetivo General

Generar una línea de alimentos que satisfaga las necesidades alimenticias de cada cliente en el restaurante Honey Mustard ubicado en el municipio de Piendamó-Cauca.

Objetivos específicos

- Realizar varias pruebas para obtener los productos deseados
- Estandarizar las recetas de cada uno de los productos
- Determinar la aceptación de estos productos con el equipo de cocina y ofrecerlos en el restaurante Honey Mustard

Reseña del producto

Los nachos se presentarán con diferentes ingredientes, en los cuales los clientes tendrán tres opciones para elegir, ya que se servirán con carne molida, pollo desmechado o la reconocida cochinita pibil que se ofrece en el restaurante Honey mustard. Además, también se tendrá en cuenta que tales preparaciones deben ir empacadas al vacío para así evitar alimentos deteriorados o dañados al estar ya preparados, brindando así a los clientes lo mejor tanto en servicio como en calidad de los productos que se ofrecen.

Historia de los nachos

Ignacio «Nacho» Anaya García fue un cocinero e innovador culinario mexicano que nació el 15 de agosto de 1895 en Acuña, Coahuila de Zaragoza y falleció en 1975 a la edad de 81 años. Ignacio es el creador de los Nachos, un plato estrella de la famosa Gastronomía Mexicana. Siendo chef del Victory Club en Piedras Negras, un día de 1943, un grupo de esposas de soldados estadounidenses que estaban en la base aérea cercana de Eagle Pass se detuvo para solicitar un refrigerio y con pocos ingredientes inventó este plato. Tomó un poco de tortilla y pan frito crujiente, luego lo cubrió con Queso Wisconsin y pimientos jalapeños y los puso en el horno durante unos minutos para terminar el plato. Llamó al plato con su apodo «Nacho». Y desde entonces, los nachos comenzaron a extenderse ampliamente en México y los países vecinos, incluso hoy. Los Nachos es un plato de rápida creación en una situación de poco tiempo, por lo que sus ingredientes son extremadamente fáciles de encontrar. El pastel después de ser picado se colocará en el plato de manera uniforme y luego la gente comenzará a poner otros ingredientes encima. Los ingredientes acompañantes más comunes son queso cheddar rallado, Chile, Jalapeño, salsas, etc. Este plato muy pronto se hizo popular en Estados Unidos y fue descrito en un

libro de cocina estadounidense a principios de 1949. Para 1960, García había abierto su propio restaurante llamado «El Nacho». (Gutierrez, 2020)

La primera receta sólo tenía tortillas fritas en forma de triángulo, un poco de queso y jalapeño. La historia de los nachos cuenta que Anaya sólo cortó tortillas en forma de triángulo, las frió en un poco de aceite, les puso un poco de queso, lo calentó y sirvió con jalapeños. Nervioso ante su improvisación culinaria, Nacho quedó impresionado con la fascinación que causó su platillo a aquellas mujeres que comenzaron a correr la voz en todo el lugar. (Velasquez, 2021)

Técnica a utilizar

Al horno: El horneado o cocido al horno es un método de cocción que consiste en cocer un alimento sometiéndolo a la acción indirecta del calor en un ambiente seco. Las temperaturas empleadas oscilan entre los 100 y 250°C, dependiendo del tamaño de la pieza y del resultado final que queremos obtener. Se trata de un proceso muy parecido a asar, solo que en el asado el calor se aplica de forma directa. Cuando cocemos al horno normalmente lo haremos en una placa o fuente. Cuando la usemos, necesitaremos untarla previamente con alguna grasa para que no se peguen los alimentos. (Vasquez, 2018)

Empaque al vacío: El vacío es un modo de conservación de alimentos muy práctico y sencillo. Se trata de extraer el aire que rodea al producto que se va a envasar. Si el proceso se realiza de forma adecuada la cantidad de oxígeno residual es inferior al 1%. De este modo se consigue una atmósfera libre de oxígeno con la que se retarda la proliferación de bacterias y hongos que necesitan este elemento para sobrevivir, lo que posibilita una mayor vida útil del producto. El envasado al vacío se complementa con otros

métodos de conservación ya que después, el alimento puede ser refrigerado o congelado. Durante el proceso, el material de envasado se pliega en torno al alimento como resultado del descenso de la presión interna frente a la atmosférica. Dicho material debe presentar una permeabilidad muy baja a los gases, incluido el vapor de agua. Este proceso se utiliza en cocinas industriales, no sólo para conservar mejor los alimentos, sino también para marinar carnes, evitar transferencias de olores en almacenamiento y hasta para hacer cocciones al vacío. Las cocinas industriales que cuentan con procesos de envasado al vacío, aseguran aumentar la frescura de los alimentos durante un periodo de tiempo de 3 a 5 veces superior respecto a los métodos convencionales. Es vital que, durante el proceso de envasado, se mantengan las condiciones higiénicas y de manipulación adecuadas ya que, simplemente, va a frenar el proceso de deterioro natural. (Martin, 2019)

Metodología

Localización: El presente proyecto se realizará en la cocina del restaurante Honey Mustard.

1. Pruebas y aceptación del producto

se trata de que cada uno de los ingredientes para la preparación de los nachos siga la línea la cual ya está establecida en el restaurante Honey Mustard, que se utilicen preparaciones tales como el pollo desmechado, la carne molida y la cochinita pibil, en la cual se encuentre a la manera de que estas combinen con los nachos ya sea agregándole más ingredientes los cuales también sean utilizados en otras comidas, para así evitar que haya desperdicio en la materia prima. Se utilizará el horno para gratinar el queso y así lograr la presentación deseada de este plato.

Se hicieron pruebas y los platos propuestos fueron aceptados por el equipo de cocina del restaurante y también por la dueña, la cual acepto esta propuesta y dijo sacarla a la venta en su restaurante, debido a que cumplió con sus estándares y además es un platillo que poco se encuentra en el municipio de Piendamó.

Los demás productos planteados como la carantanta se decidió por parte de la dueña del restaurante no ofrecerla ya que esta se ofrece como entrada en el restaurante y es gratis, se llegó a la conclusión que ellos no pagarían por estos productos.

2. Estandarización de las recetas

Se llevará a cabo la estandarización de los productos que se venden en el restaurante Honey Mustard y así mismo la estandarización de los productos nuevos a ofrecer en el restaurante, la elaboración de esta receta estándar constará de:

- Nombre de la preparación
- Fotografía
- Ingredientes
- Cantidad
- Preparacion

RECETAS

		Nombre de la preparación Cochinita pibil	fotografía 
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco Camayo	Fecha 8/10/2021	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Falda de cerdo	3	Libras	24.000
Cebolleta	100	Gramos	1200
Pimentón	150	Gramos	1500
Salsa soya	5	Gramos	30
Ablanda carnes	1	Cucharadita	28
Color	1	Cucharadita	30
Comino	1	Cucharadita	40
Tomillo	1	Cucharadita	20

Cubo caldo de gallina	1	Unidad	300
		TOTAL	27.148
PREPARACIÓN			
En una olla a presión agregar agua y la falda de cerdo, picar la cebolla y el pimentón en julianas y agregarlos junto con los otros ingredientes. Colocarlo a fuego aproximadamente por una hora.			
NOTAS O RECOMENDACIONES			
<ul style="list-style-type: none"> • Agregar un pimentón licuado 			

	Nombre de la preparación Fries Lucy		fotografía
			
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco Camayo	Fecha 08/10/2021	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Papas	125	Gramos	625
salchicha	190	Gramos	721
Queso	22	Gramos	360
Ripio	15	Gramos	300
Salsas de la casa	c/n	-	500
		TOTAL	\$2,506
PREPARACIÓN			
Fritar las papas y las salchichas con el aceite a una temperatura de 180°. Para emplatar primero se coloca las papas y las salchichas, se agrega las salsas de la casa y el queso fundido, por ultimo ripio y salsa de queso cheddar.			
NOTAS O RECOMENDACIONES			

		Nombre de la preparación Fries pepa	Fotografía 
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco Camayo	Fecha 08/10/2021	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Papas	125	Gramos	625
salchicha	95	Gramos	360
Queso	22	Gramos	360
Ripio	15	Gramos	300
Pollo	40	Gramos	1000
Salsas de la casa	c/n	-	500
		TOTAL	3,145
PREPARACIÓN			
<p>Fritar las papas y las salchichas con el aceite a una temperatura de 180°. Para emplatar primero se coloca las papas y las salchichas, se agrega las salsas de la casa, el queso fundido y el pollo ya empacado al vacío se lleva al horno microondas por un minuto, pasado este tiempo se agrega y por ultimo ripio y salsa de queso cheddar.</p>			
NOTAS O RECOMENDACIONES			

		Nombre de la preparación Fries a caballo	fotografía 
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco Camayo	Fecha 08/10/2021	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
-------------	----------	--------	-------------

Papas	125	Gramos	625
salchicha	95	Gramos	360
Queso	22	Gramos	360
cochinita	90	Gramos	1620
Huevo frito	1	Unidad	500
Ripio	15	Gramos	300
Salsas de la casa	c/n	-	500
		TOTAL	\$4.265

PREPARACIÓN

Fritar las papas y las salchichas con el aceite a una temperatura de 180°. Para emplatar primero se coloca las papas y las salchichas, se agrega las salsas de la casa y el queso fundido, se calienta la cochinita empacada al vacío en el horno microondas por un minuto, y se agrega. Se fritar el huevo en el microondas por 45 segundos y agregar. por ultimo ripio y salsa de queso cheddar.

NOTAS O RECOMENDACIONES

		Nombre de la preparación Fries tex-mex	fotografía 
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco Camayo	Fecha 08/10/2021	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Papas	125	Gramos	625
salchicha	95	Gramos	360
Queso	22	Gramos	360
Pollo	40	Gramos	1500
Maicitos	15	Gramos	150
Chorizo	20	Gramos	800
Tomate	5	Gramos	300
Nachos	15	Gramos	300
Salsas de la casa	c/n	-	500

		TOTAL	\$4.895
PREPARACIÓN			
<p>Fritar las papas y las salchichas con el aceite a una temperatura de 180°. Para emplatar primero se coloca las papas y las salchichas, se agrega las salsas de la casa y el queso fundido, en el horno microondas calentar el pollo junto con los maicitos y el chorizo, se le agrega salsas de la casa. Revolver y agregar a las salchipapa, por ultimo nachos, salsa de queso cheddar y tomate picado en brunoise.</p>			
NOTAS O RECOMENDACIONES			

	Nombre de la preparación		fotografía
	Fríes Honey mustard		
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco Camayo	Fecha 08/10/2021	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Papas	125	Gramos	625
salchicha	95	Gramos	360
Queso	22	Gramos	360
Pollo apanado	4	unidades	2500
Pollo desmechado	45	gramos	1000
Ripio	15	Gramos	300
Salsas de la casa	c/n	-	500
		TOTAL	\$5.645
PREPARACIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> • Fritar las papas y las salchichas con el aceite a una temperatura de 180°. • Fritar el pollo apanado • Calentar el pollo desmechado por un minuto en el horno microondas <p>Para emplatar primero se coloca las papas y las salchichas, agregamos las salsas de la casa y el queso fundido, agregar el pollo desmechado y el pollo apanado, encima de este colocar miel mostaza. por ultimo ripio y salsa de queso cheddar.</p>			
NOTAS O RECOMENDACIONES			

		Nombre de la preparación Fries X 2 (ribs and roll)	fotografía 
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco Camayo	Fecha	08/10/2021

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Papas	250	Gramos	1250
salchicha	190	Gramos	721
Queso	44	Gramos	720
costilla	160	Gramos	4000
chorizo	120	Gramos	1600
salami	90	Gramos	600
Ripio	15	Gramos	600
Salsas de la casa	c/n	-	1000
		TOTAL	\$10.491

PREPARACIÓN

Fritar las papas y las salchichas con el aceite a una temperatura de 180°. Para emplatar primero colocamos las papas y las salchichas, agregamos las salsas de la casa y el queso fundido, se calienta la costilla, el chorizo y salami empacado al vacío en el horno microondas por un minuto y 30 segundos, y se agrega por último ripio y salsa de queso cheddar.

NOTAS O RECOMENDACIONES

		Nombre de la preparación Fries ribs and roll	fotografía 
-------------------------------------------------------------------------------------	--	-------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------

Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco Camayo	Fecha	08/10/2021

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Papas	125	Gramos	625
salchicha	95	Gramos	721
Queso	22	Gramos	360
costilla	80	Gramos	2000
chorizo	60	Gramos	800
salami	45	Gramos	300
Ripio	15	Gramos	300
Salsas de la casa	c/n	-	500
		TOTAL	\$5.606

PREPARACIÓN

Fritar las papas y las salchichas con el aceite a una temperatura de 180°.

Para emplatar primero colocamos las papas y las salchichas, agregamos las salsas de la casa y el queso fundido, se calienta la costilla, el chorizo y salami empacado al vacío en el horno microondas por un minuto y 30 segundos, y se agrega por último ripio y salsa de queso cheddar. por último ripio y salsa de queso cheddar.

NOTAS O RECOMENDACIONES

Hamburguesas

		Nombre de la preparación Hamburguesa americana	Fotografía 
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pan	1	Unidad	700
Carne	140	Gramos	2500
Queso	22	Gramos	360

Cebolla grille	15	Gramos	200
Tocineta	30	Gramos	1000
Lechuga	-	c/n	300
Tomate tajado	1	Unidad	300
Salsas de la casa	-	c/n	500
		TOTAL	\$5.860
PREPARACIÓN			
<p>Tostar el pan en la plancha y asar la carne colocar el queso encima de la carne para que se funda</p> <ul style="list-style-type: none"> Montar el pan previamente tostado por el interior, se le agrega salsa bbq y encima la lechuga, agregamos salsa de ajo y tomate, encima la carne con el queso fundido, la cebolla grille y la tocineta asada, se agrega salsa queso cheddar y miel mostaza en la tapa del pan. 			
NOTAS O RECOMENDACIONES			

	Nombre de la preparación		fotografía
	Hamburguesa Anana Honey		
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pan	1	Unidad	700
Carne	140	Gramos	2500
Queso	22	Gramos	360
Cebolla grille	15	Gramos	300
Piña asada	70	Gramos	250
Jamón	1	Unidad	234
Lechuga	-	c/n	300
Tomate tajado	1	Unidad	300
Salsas de la casa	-	c/n	500
		TOTAL	\$5,444
PREPARACIÓN			
<p>Tostar el pan en la plancha y asar la carne colocar el queso encima de la carne para que se funda asar la piña</p>			

- Montar el pan previamente tostado por el interior, se le agrega salsa bbq y encima la lechuga, agregamos salsa de ajo y tomate, colocar en este orden: Jamón, piña asada, la carne con el queso fundido y la cebolla grille, se agrega salsa de queso cheddar y por ultimo miel mostaza en la tapa del pan.

NOTAS O RECOMENDACIONES

	Nombre de la preparación		foto
	Hamburguesa Mushroom		
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pan	1	Unidad	700
Carne	140	Gramos	2500
Queso	22	Gramos	360
Queso cheddar	22	Gramos	780
Cebolla grille	15	Gramos	200
Champiñones	40	Gramos	500
Tocineta	15	Unidad	1000
Salsas de la casa	-	c/n	500
Lechuga	-	c/n	300
Tomate tajado	1	Unidad	300
		TOTAL	\$7,140

PREPARACIÓN

Tostar el pan en la plancha y asar la carne

colocar el queso encima de la carne para que se funda

Calentar lo champiñones en el horno microondas por 1 minuto

- Montar el pan previamente tostado por el interior, se le agrega salsa bbq y encima la lechuga, agregamos salsa de ajo y tomate, colocar en este orden: champiñones, salsa de ajo, la carne con el queso fundido, la cebolla grille y tocineta, se agrega salsa de queso cheddar y por ultimo miel mostaza en la tapa del pan.

NOTAS O RECOMENDACIONES

	Nombre de la preparación		Fotografía
	Hamburguesa carnivore		
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pan	1	Unidad	700
Carne	140	Gramos	2.500
Queso cheddar	22	Gramos	780
Cebolla grille	15	Gramos	200
Costilla bbq	40	Gramos	500
Tocineta	15	Unidad	500
Chorizo	50	Gramos	325
Jamón	1	Unidad	234
Salsas de la casa	-	c/n	500
Lechuga	-	c/n	300
Tomate tajado	1	Unidad	300
		TOTAL	\$6.839

PREPARACIÓN

Tostar el pan en la plancha y asar la carne

colocar el queso encima de la carne para que se funda

Calentar la costilla bbq en el horno microondas por 30 segundos

- Montar el pan previamente tostado por el interior, se le agrega salsa bbq y encima la lechuga, agregamos salsa de ajo y tomate, colocar en este orden: jamón, costilla bbq, salsa bbq, la carne con el queso cheddar fundido, la cebolla grille y tocineta, se agrega salsa de queso cheddar y por ultimo miel mostaza en la tapa del pan.

NOTAS O RECOMENDACIONES

	Nombre de la preparación		fotografía
	Hamburguesa Tex- Mex		
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pan	1	Unidad	700
Carne	140	Gramos	2.500
Queso cheddar	22	Gramos	780
Cebolla grille	15	Gramos	200
Cochinita	45	Gramos	500
Tocineta	15	Unidad	500
Huevo frito	1	Unidad	500
Maicitos	20	Gramos	114
Maduro frito	20	Gramos	100
Lechuga	-	c/n	300
Tomate tajado	1	Unidad	300
Salsas de la casa	-	c/n	500
		TOTAL	\$6,994

PREPARACIÓN

Tostar el pan en la plancha y asar la carne
colocar el queso encima de la carne para que se funda
Calentar la cochinita, los maicitos y el maduro en el horno microondas por un minuto y 30 segundos.
Fritar el huevo en el horno microondas por un minuto

- Montar el pan previamente tostado por el interior, se le agrega salsa bbq y encima la lechuga, agregamos salsa de ajo y tomate, colocar en este orden: cochinita, salsa bbq, maicitos, la carne con el queso fundido, el huevo frito, los maduros, la cebolla grille y tocineta, se agrega salsa de queso cheddar y por ultimo miel mostaza en la tapa del pan.

NOTAS O RECOMENDACIONES

	Nombre de la preparación		fotografía
	Hamburguesa cheese and cheese		
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pan	1	Unidad	700
Carne	140	Gramos	2.500
Queso	5	Unidades	1,840
Cebolla grille	15	Gramos	200
Pollo desmechado	45	Gramos	600
Tocineta	15	Unidad	500
Lechuga	-	c/n	300
Tomate tajado	1	Unidad	300
Salsas de la casa	-	c/n	500
		TOTAL	\$7,820

PREPARACIÓN

Tostar el pan en la plancha y asar la carne

colocar el queso encima de la carne para que se funda

Calentar el pollo desmechado en el horno microondas por un minuto.

- Montar el pan previamente tostado por el interior, se le agrega salsa bbq y encima la lechuga, agregamos salsa de ajo y tomate, colocar en este orden: pollo desmechado la carne con 5 lonchas de queso (110 gr) fundido, la cebolla grille y tocineta, se agrega salsa de queso cheddar y por ultimo miel mostaza en la tapa del pan.

NOTAS O RECOMENDACIONES

--

		Nombre de la preparación Hamburguesa Honey mustard		fotografía 	
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto		
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha			

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pan	1	Unidad	700
Carne	140	Gramos	2.500
Queso cheddar	22	Gramos	780
Cebolla grille	15	Gramos	200
Costilla bbq	40	Gramos	500
Tocineta	15	Unidad	500
Lechuga	-	c/n	300
Tomate tajado	1	Unidad	300
Pollo apanado	2	Unidad	600
Jamón	1	Unidad	234
Salsas de la casa	-	c/n	500
		TOTAL	\$7,114

PREPARACIÓN

Tostar el pan en la plancha y asar la carne
Fritar el pollo apanado
colocar el queso encima de la carne para que se funda
Calentar la costilla bbq en el horno microondas por 30 segundos.

- Montar el pan previamente tostado por el interior, se le agrega salsa bbq y encima la lechuga, agregamos salsa de ajo y tomate, colocar en este orden: jamón, costilla bbq, la carne con el queso fundido, la cebolla grille, tocineta y pollo apanado se agrega salsa de queso cheddar y por ultimo miel mostaza en la tapa del pan.

NOTAS O RECOMENDACIONES

--

		Nombre de la preparación Hamburguesa motorhead	Fotografía 
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pan	1	Unidad	700
Carne	280	Gramos	5.000
Queso cheddar	44	Gramos	1.560
Cebolla grille	15	Gramos	200
ripio	10	Gramos	200
Tocineta	15	Unidad	500
Lechuga	-	c/n	300
Tomate tajado	1	Unidad	300
Salsas de la casa	-	c/n	500
		TOTAL	9,260

PREPARACIÓN

Tostar el pan en la plancha y asar la carne

colocar el queso encima de la carne para que se funda

- Montar el pan previamente tostado por el interior, se le agrega salsa bbq y encima la lechuga, agregamos salsa de ajo y tomate, colocar en este orden: la carne (doble carne 280gr) con el queso fundido, la cebolla grille y tocineta, se agrega salsa de queso cheddar y por ultimo miel mostaza en la tapa del pan.

NOTAS O RECOMENDACIONES

Sándwich

		Nombre de la preparación Cochinita pibil	fotografía 
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pan	1	Unidad	625
Lechuga	-	c/n	300
Tomate	1	Unidad	300
Cochinita	80	Gramos	1700
jamón	1	Unidad	234
Queso	22	Gramos	360
Salsas de la casa	-	c/n	500
		TOTAL	\$4,019

PREPARACIÓN

Tostar la parte inferior del pan en la plancha

Calentar la cochinita en el horno microondas por un minuto.

- Montar el pan previamente tostado por el interior, se le agrega salsa bbq y encima la lechuga, agregamos salsa de ajo y el tomate cortado en rodajas, colocar la cochinita y el jamon y queso precalentados en la plancha, agregar salsa de queso cheddar y miel mostaza en la tapa del pan.

NOTAS O RECOMENDACIONES

		Nombre de la preparación Honey mustard	fotografía
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pan	1	Unidad	625
Lechuga	-	c/n	300
Tomate	1	Unidad	300
Pollo desmechado	80	Gramos	2.000
jamón	1	Unidad	234
queso	22	Gramos	780
Salsas de la casa	-	c/n	500
Maduro frito	30	Gramos	200
		TOTAL	\$4.939

PREPARACIÓN

Tostar la parte inferior del pan en la plancha

Calentar el pollo desmechado y los maduros en el horno microondas por un minuto.

- Montar el pan previamente tostado por el interior, se le agrega salsa bbq y encima la lechuga, agregamos salsa de ajo y el tomate cortado en rodajas, colocar el pollo desmechado y los maduros, agregar miel mostaza. Luego colocar el jamón y queso precalentados en la plancha, agregar salsa de queso cheddar y miel mostaza en la tapa del pan.

NOTAS O RECOMENDACIONES

		Nombre de la preparación Carnivore	fotografía
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pan	1	Unidad	625
Lechuga	-	c/n	300
Tomate	1	Unidad	300
Tocineta	30	Gramos	1.000
jamón	1	Unidad	234
queso	22	Gramos	360
Salsas de la casa	-	c/n	500
Costilla bbq	40	Gramos	1.000
Chorizo	60	Gramos	800
Salami	45	Gramos	300
		TOTAL	\$5,419
PREPARACIÓN			
<p>Tostar la parte inferior del pan en la plancha Calentar la costilla bbq y el chorizo en el horno microondas por un minuto.</p> <ul style="list-style-type: none"> Montar el pan previamente tostado por el interior, se le agrega salsa bbq y encima la lechuga, agregamos salsa de ajo y el tomate cortado en rodajas, colocar la tocineta, el salami y el chorizo, luego la costilla y salsa bbq, luego el jamon y queso precalentados en la plancha, agregar salsa de queso cheddar y miel mostaza en la tapa del pan. 			
NOTAS O RECOMENDACIONES			

	Nombre de la preparación		fotografía
	Kentucky		
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pan	1	Unidad	625
Lechuga	-	c/n	300
Tomate	1	Unidad	300

Pollo apanado	4	Unidad	1600
jamón	1	Unidad	234
queso	22	Gramos	360
salsas	-	c/n	500
		TOTAL	\$3,919
PREPARACIÓN			
<p>Tostar la parte inferior del pan en la plancha Calentar la cochinita en el horno microondas por un minuto.</p> <ul style="list-style-type: none"> Montar el pan previamente tostado por el interior, se le agrega salsa bbq y encima la lechuga, agregamos salsa de ajo y el tomate cortado en rodajas, colocar el jamon, el pollo apanado frito y el queso fundido, agregar salsa de queso cheddar y miel mostaza en la tapa del pan. 			
NOTAS O RECOMENDACIONES			

Panchos

	Nombre de la preparación		fotografía
	Pancho sencillo		
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pan	1	Unidad	625
Salchicha tipo americana	1	Unidad	920
Jamón	1	Unidad	234
Queso	22	Gramos	360
Ripio	15	Gramos	200
Salsas de la casa	-	c/n	500
		TOTAL	\$2.839

PREPARACIÓN
<p>Fritar la salchicha Colocar en medio del pan salsa bbq, el jamón, la salchicha y el queso, llevar al horno para fundir el queso, por ultimo agregar ripio y por ultimo salsa de queso cheddar.</p>
NOTAS O RECOMENDACIONES

	Nombre de la preparación		fotografía
	Pancho Tex- mex		
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pan	1	Unidad	625
Salchicha tipo americana	1	Unidad	920
Jamón	1	Unidad	234
Queso	22	Gramos	360
Nachos	15	Gramos	300
Maicitos	15	Gramos	114
Pollo desmechado	40	Gramos	1000
Salsas de la casa	-	c/n	500
		TOTAL	\$4,053

PREPARACIÓN
<p>Fritar la salchicha Unir el pollo desmechado y los maicitos y agregarle salsas de la casa, calentar en el horno microondas por 1 minuto.</p>

Colocar en medio del pan salsa bbq, el jamón, la salchicha y el queso, llevar al horno para fundir el queso, al retirar del horno agregar la mezcla del pollo desmechado y maicitos por ultimo agregar nachos, salsa de queso cheddar y salsa de la casa (verde)

NOTAS O RECOMENDACIONES

	Nombre de la preparación		fotografía
	Pancho carnivore		
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pan	1	Unidad	625
Salchicha tipo americana	1	Unidad	920
Jamón	1	Unidad	234
Queso	22	Gramos	360
Ripio	15	Gramos	200
Tocineta	30	Gramos	1000
Costilla	40	Gramos	1000
Salsas de la casa	-	c/n	500
		TOTAL	4,839

PREPARACIÓN

Fritar la salchicha
 Calentar la costilla bbq en el horno microondas por 30 segundos.
 Colocar en medio del pan salsa bbq, el jamón, la salchicha, el queso y la tocineta, llevar al horno para fundir el queso, al retirar del horno agregar la costilla y por ultimo agregar ripio y salsa de queso cheddar.

NOTAS O RECOMENDACIONES

Pizzas

		Nombre de la preparación Pizza Jamon y queso	fotografía 
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pre-pizza	125	Gramos	428
Pasta de tomate	4	Gramos	400
Queso doble crema	90	Gramos	1710
Jamón	1	Unidad	234
Orégano	-	c/n	100
		TOTAL	2.872
PREPARACIÓN			
NOTAS O RECOMENDACIONES			
<p>Con una brocha esparcir la pasta de tomate sobre la pre-pizza Rayar el queso y esparcirlo sobre la pre-pizza Cortar el jamón en tiras Llevar al horno pre calentado por 3 a 5 minutos aproximadamente</p>			

		Nombre de la preparación Pizza Hawái	fotografía 
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pre-pizza	125	Gramos	428
Pasta de tomate	5	Gramos	400
Queso doble crema	90	Gramos	1,710
Jamón	1	Unidad	234
Orégano	-	c/n	100
Piña calada	50	Gramos	200
Chorizo	60	Gramos	800
		TOTAL	\$3,872

PREPARACIÓN

Con una brocha esparcir la pasta de tomate sobre la pre-pizza

Rayar el queso y esparcirlo sobre la pre-pizza

Cortar el jamón en tiras

Colocar el chorizo y la piña calada

Llevar al horno pre calentado por 3 a 5 minutos aproximadamente.

NOTAS O RECOMENDACIONES

	Nombre de la preparación	fotografía	
	Pizza Honey mustard		
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pre-pizza	125	Gramos	428
Pasta de tomate	4	Gramos	400
Queso doble crema	90	Gramos	1,710
Jamón	1	Unidad	500
Orégano	-	c/n	100
Pollo desmechado	50	Gramos	1,000
Maduro frito	40	Gramos	300
Miel mostaza	-	c/n	300
		TOTAL	4,738

PREPARACIÓN

Con una brocha esparcir la pasta de tomate sobre la pre-pizza

Rayar el queso y esparcirlo sobre la pre-pizza

Cortar el jamón en tiras

Colocar el pollo desmechado y los maduros fritos

Llevar al horno pre calentado por 3 a 5 minutos aproximadamente.

NOTAS O RECOMENDACIONES

	Nombre de la preparación		fotografía
	Pizza Carnivore		
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pre-pizza	125	Gramos	428
Pasta de tomate	5	Gramos	400
Queso doble crema	90	Gramos	1,710
Cabanos	15	Gramos	200
Orégano	-	c/n	100
Costilla	50	Gramos	1000
Chorizo	35	Gramos	800
Salami	45	Gramos	300
Salsa BBQ	-	c/n	300
		TOTAL	5,238

PREPARACIÓN

Con una brocha esparcir la pasta de tomate sobre la pre-pizza

Rayar el queso y esparcirlo sobre la pre-pizza

Cortar el salami a la mitad y colocarlo al igual que el chorizo

Colocar la costilla

Llevar al horno pre calentado por 3 a 5 minutos aproximadamente.

NOTAS O RECOMENDACIONES

		Nombre de la preparación Pizza pollo tocineta	fotografía 
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pre-pizza	125	Gramos	428
Pasta de tomate	5	Gramos	400
Queso doble crema	90	Gramos	1,710
Tocineta	40	Gramos	500
Orégano	-	c/n	100
Pollo desmechado	50	Gramos	1000
Tomate	3	Unidad	300
Cebolla fresca	5	Gramos	300
		TOTAL	\$4,738

PREPARACIÓN

Con una brocha esparcir la pasta de tomate sobre la pre-pizza
 Rayar el queso y esparcirlo sobre la pre-pizza
 Colocar el tomate
 Colocar el pollo desmechado y por último la tocineta y la cebolla fresca.
 Llevar al horno pre calentado por 3 a 5 minutos aproximadamente.

NOTAS O RECOMENDACIONES

		Nombre de la preparación Pizza pollo champiñones	fotografía 
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pre-pizza	125	Gramos	428
Pasta de tomate	5	Gramos	400
Queso doble crema	90	Gramos	1,710
Jamón	1	Unidad	234
Orégano	-	c/n	100
Pollo desmechado	50	Gramos	1000
Champiñones asados	40	Gramos	800
		TOTAL	4,672

PREPARACIÓN

Con una brocha esparcir la pasta de tomate sobre la pre-pizza
 Rayar el queso y esparcirlo sobre la pre-pizza
 Colocar el jamón cortado en tiras
 Colocar el pollo desmechado y por último los champiñones asados.
 Llevar al horno pre calentado por 3 a 5 minutos aproximadamente.

NOTAS O RECOMENDACIONES

--

		Nombre de la preparación Pizza TEX-MEX	fotografía 
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pre-pizza	125	Gramos	428
Pasta de tomate	5	Gramos	400
Queso doble crema	90	Gramos	1,710
Chorizo	45	Gramos	800
Orégano	-	c/n	100
Pollo desmechado	50	Gramos	1000
Maicitos	40	Gramos	228
Nachos	15	Gramos	300
Tomate	-	c/n	200
		TOTAL	\$5,166

PREPARACIÓN

Con una brocha esparcir la pasta de tomate sobre la pre-pizza
 Rayar el queso y esparcirlo sobre la pre-pizza
 Colocar el chorizo previamente asado
 Colocar el pollo desmechado y
 Llevar al horno pre calentado por 3 a 5 minutos aproximadamente.
 Al servir agregarle nachos y tomate fresco picado en brunoise.

NOTAS O RECOMENDACIONES

--

		Nombre de la preparación Pizza vegetales	fotografía 
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Pre-pizza	125	Gramos	428
Pasta de tomate	5	Gramos	400
Queso doble crema	90	Gramos	1,710
Tomate	45	Gramos	300
Orégano	-	c/n	100
Champiñones	50	Gramos	800
Maicitos	40	Gramos	228
Cebolla	10	Gramos	200
		TOTAL	4,166
PREPARACIÓN			
Con una brocha esparcir la pasta de tomate sobre la pre-pizza Rayar el queso y esparcirlo sobre la pre-pizza Colocar el tomate y encima de este los champiñones y maicitos Por ultimo colocar la cebolla Llevar al horno pre calentado por 3 a 5 minutos aproximadamente.			
NOTAS O RECOMENDACIONES			

Asados

		pork and cheese	fotografía 
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Lomo de cerdo	220	Gramos	3400
Cebolla grille	15	Gramos	300
Queso	44	Gramos	720
Cebolla crispí	5	Gramos	500
Adobo	-	c/n	500
Ensalada	-	-	1200
Papas	50	Gramos	250
Yuca	1	Unidad	300
		TOTAL	7,170
PREPARACIÓN			
<p>Asar el filete de pollo, agregarle sal, adobo y chimichurri Colocar el filete de pollo en una plancha y llevar al horno para que se funda el queso junto con la cebolla grille</p>			
NOTAS O RECOMENDACIONES			

		Chicken and cheese	fotografía
			
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Filete de pollo	3	Unidad	6,600
Cebolla grille	15	Gramos	300
Queso	44	Gramos	720
Cebolla crispí	5	Gramos	500
Adobo	-	c/n	500
Ensalada	-	-	1200
Papas	50	Gramos	250
Yuca	1	Unidad	300
		TOTAL	10,370
PREPARACIÓN			

Asar el filete de pollo, agregarle sal, adobo y chimichurri
Colocar el filete de pollo en una plancha y llevar al horno para que se funda el queso junto con la cebolla grille

NOTAS O RECOMENDACIONES

	Ribs and fries		fotografía
			
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Costilla de cerdo	350	Gramos	6000
Salsa bbq	-	c/n	500
Papas	50	Gramos	250
Yuca	1	Unidad	300
Ensalada	-	-	1200
		TOTAL	8,250

PREPARACIÓN

Asar la costilla y agregar salsa bbq. Servir acompañado de ensalada.

NOTAS O RECOMENDACIONES

	Plato carnivore		fotografía
			
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Filete de pollo	100	Gramos	2,200
Lomo de cerdo	100	Gramos	1,700
Costilla	100	Gramos	3,000
Chorizo	100	Gramos	1,300
Papa	50	Gramos	250
Yuca	1	Unidad	300
Ensalada	-	-	1,200
		TOTAL	9,950
PREPARACIÓN			
Asar el filete de pollo, el lomo de cerdo la costilla y el chorizo, agregarle sal, adobo y chimichurri Servir acompañado de tomate en gajos			
NOTAS O RECOMENDACIONES			

	Chicken/ pork mushrom		fotografía
			
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Filete de pollo/lomo de cerdo	220	Unidad	2,200/3,740
Salsa bechamel	20	Gramos	300
Queso	44	Gramos	720
Champiñones	20	Gramos	1000
Papa	50	Gramos	250
Yuca	1	Unidad	300
Ensalada	-	-	1200
		TOTAL	5,970/7,510
PREPARACIÓN			

Asar el filete de pollo/ lomo de cerdo, agregarle sal y adobo.
Colocar el filete de pollo en una plancha, colocar una capa de salsa bechamel y llevar al horno para que se funda el queso.
Cando sale del horno agregar la salsa con los champiñones.

NOTAS O RECOMENDACIONES

		Parillada carnivore		fotografía 	
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	Sexto		
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha			

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO NETO
Filete de pollo	200	Gramos	4,400
Lomo de cerdo	200	Gramos	3,400
Costilla	200	Gramos	5,000
Chorizo	200	Gramos	2,600
Papa	100	Gramos	500
Yuca	2	Unidad	300
Ensalada	-	-	1,200
		TOTAL	17,400

PREPARACIÓN

Asar el filete de pollo, el lomo de cerdo la costilla y el chorizo, agregarle sal, adobo y chimichurri
Servir acompañado de tomate en gajos

NOTAS O RECOMENDACIONES

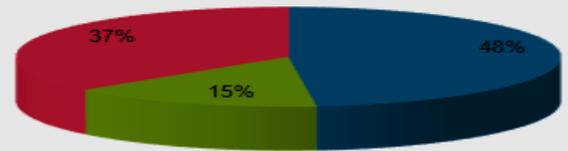
Nachos

		Nombre de la preparación Nachos Cochinita pibil		fotografía 	
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	sexto		
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha			

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Nachos	70	Gramos	10	700
Queso doble crema	50	Unidad	19	950
Huevo frito	1	Unidad	500	500
Cochinita	100	Gramos	18	1,800
Tomate	10	Gramos	3	300
Maíz	30	Gramos	7.6	228
PREPARACIÓN				
Colocar una capa de nachos, luego agregar salsas de la casa, queso y la cochinita con el maíz, llevar al horno por 5 minutos y al retirar del horno colocar el huevo frito y el tomate.				
NOTAS O RECOMENDACIONES				
<ul style="list-style-type: none"> Dejar la cochinita con suficiente caldo. 				

Fecha	<input type="text"/>
Nombre del plato	NACHOS COCHINITA PIBILL
Precio estimado	\$ 14.000,00
Precio al Público	\$ 14.000,00
Costo Total	\$ 8.643,02
Costo Marginal	% 61,74
Margen neto en pesos	\$ 5.356,98
Margen neto (%)	62%

Distribución de Costo



Ingredientes Primarios

Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
NACHOS	70	\$ 10,00	\$ 700,00
QUESO	50	\$ 19,00	\$ 950,00
HUEVO FRITO	1	\$ 500,00	\$ 500,00
COCHINITA	100	\$ 18,00	\$ 1.800,00
MAIZ	30	\$ 7,60	\$ 228,00
TOTAL			\$ 4.178,00

Insertar foto del plato

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes

Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
TOMATE	10	\$ 30,00	\$ 300,00
SALSAS	1	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
TOTAL			\$ 1.300,00

Costos fijos

Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	10	66,67	\$ 666,67
Arrendamiento	10	138,89	\$ 1.388,88
Gas	5	207,64	\$ 1.038,20
Electricidad	10	4,35	\$ 43,50
Agua	2	13,888	\$ 27,78
TOTAL			\$ 3.165,02

		Nombre de la preparación Nachos Honey mustard	fotografía 
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Nachos	70	Gramos	10	700
Queso doble crema	50	Gramos	19	950
Pollo desmechado	100	Gramos	10	1000
Maduro frito	100	Gramos	4	400
Tomate	10	Gramos	3	300
Maíz	30	Gramos	7,6	228
Tocineta	60	Gramos	33,333	1,999
Salsas			1,000	1,000
PREPARACIÓN				
Colocar una capa de nachos, luego agregar salsas de la casa, queso y el pollo desmechado, el maíz, y los maduros fritos, llevar al horno por 5 minutos y al retirar del horno colocar el tomate picado en brunoise.				
NOTAS O RECOMENDACIONES				

Fecha

Nombre del plato **NACHOS HONEY MUSTARD**

Precio estimado \$ **12.000,00**

Precio al Público \$ **12.000,00**

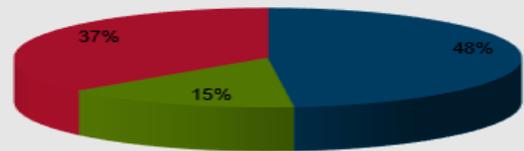
Costo Total \$ **8.243,02**

Costo Marginal % **68,69**

Margen neto en pesos \$ **3.756,98**

Margen neto (%) **46%**

Distribución de Costo



Ingredientes Primarios

Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
NACHOS	70	\$ 10,00	\$ 700,00
QUESO	50	\$ 19,00	\$ 950,00
POLLO DESMECHADO	100	\$ 15,00	\$ 1.500,00
MADUROS FRITOS	100	\$ 4,00	\$ 400,00
MAIZ	30	\$ 7,60	\$ 228,00
TOTAL			\$3.778,00

Insertar foto del plato

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes

Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
TOMATE	10	\$ 30,00	\$ 300,00
SALSAS	1	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
TOTAL			\$1.300,00

Costos fijos

Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	10	66,67	\$ 666,67
Arrendamiento	10	138,89	\$ 1.388,88
Gas	5	207,64	\$ 1.038,20
Electricidad	10	4,35	\$ 43,50
Agua	2	13,888	\$ 27,78
TOTAL			\$3.165,02

		Nombre de la preparación Nachos con carne molida	fotografía 
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre	sexto
Estudiante:	Yuly Lorena Velasco	Fecha	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Nachos	70	Gramos	10	700
Queso	50	Gramos	19	950
Carne molida	100	Unidad	12	1200
Maíz	30	Gramos	18	540
Tomate	10	Gramos	3	300
PREPARACIÓN				
Colocar una capa de nachos, luego agregar salsas de la casa, queso y la carne molida con el maíz, llevar al horno por 5 minutos y al retirar del horno agregar el tomate.				
NOTAS O RECOMENDACIONES				
<ul style="list-style-type: none"> • Dejar la cochinita con suficiente caldo. 				

Fecha

Nombre del plato **NACHOS CON CARNE MOL**

Precio estimado \$ **10.000,00**

Precio al Público \$ **10.000,00**

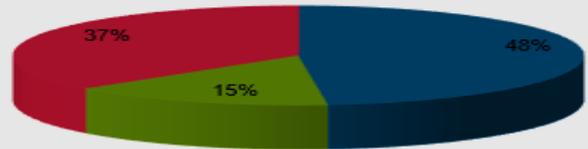
Costo Total \$ 7.521,69

Costo Marginal % 75,22

Margen neto en pe \$ 2.478,31

Margen neto (%) 33%

Distribución de Costo



Ingredientes Primarios

Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
NACHOS	70	\$ 10,00	\$ 700,00
QUESO	50	\$ 19,00	\$ 950,00
CARNE MOLIDA	100	\$ 12,00	\$ 1.200,00
MAIZ	30	\$ 18,00	\$ 540,00
TOTAL			\$3.390,00

Insertar foto del plato

Ingredientes Secundarios y/o acompañantes

Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
TOMATE	10	\$ 30,00	\$ 300,00
SALSAS	1	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
TOTAL			\$1.300,00

Costos fijos

Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	5	66,67	\$ 333,33
Arrendamiento	10	138,89	\$ 1.388,88
Gas	5	207,64	\$ 1.038,20
Electricidad	10	4,35	\$ 43,50
Agua	2	13,888	\$ 27,78
TOTAL			\$2.831,69

Cronograma

1			PLAN DE TRABAJO PARA PRÁCTICA																FDU-58															
2																			Versión 2															
3																			Vigencia: 15/02/2019															
4																			Página __ de __															
6	OBJETIVO GENERAL:		Generar una línea de alimentos que satisfaga las necesidades alimenticias de cada cliente en el restaurante Honey Mustard ubicado en el municipio de Piendamó-Cauca.																															
8	OBJETIVOS ESPECÍFICOS:		Realizar un proceso investigativo acerca de cada uno de los productos																												FECHA DE INICIO		17-sep	
9			Estandarizar las recetas de cada uno de los productos																															
10			• Determinar la aceptación de los clientes a cada uno de estos productos y lanzarlos al mercado																												FECHA DE FINALIZACIÓN		30-nov	
12			AÑO: 2021																															
13			septiembre				Octubre				Noviembre																							
14			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
15	1		Identificar la problemática del restaurante.																															
16	2		proponer algunas ideas																															
17	3		empezar a tomar el gramaje de cada una de las cantidades utilizadas para las preparaciones																															
18	4		estandarizar las recetas																															
19	5		pruebas de los platos propuestos																															
20	6		estandarización de los platos aceptados																															
21	7		Presentación final																															

Página 1

Página 2

Conclusiones

se puede concluir que la innovación en el sector gastronómico es uno de los factores más importantes pues es así como se llama la atención de los clientes, ya que cada vez se vuelve más rutinario salir a comer no solo en fechas especiales sino también con el fin de socializar con amigos y familia, incluso se volvió un lugar para hablar de negocios. Y si se llama la atención de los clientes con una ambientación diferente y una presentación de los platos mejor al que se presenta en otros lugares se lograra el éxito, como es el caso de Honey Mustard que al pasar del tiempo ha ido creciendo por sus deliciosos platos y la calidad en los productos que se ofrecen.

Honey mustard marca la diferencia en el municipio de Piendamó, razón por la cual se decidió ofrecer nachos ya que en Piendamó no se encuentra esto en ningún otro restaurante, y así seguir posicionando el restaurante en el sector gastronómico del municipio de Piendamó.

Referencias

Bonis, G. d. (2021). *germandebonis*. Obtenido de <https://germandebonis.com/estandarizacion-de-recetas/>

Gutierrez, C. A. (2020). *CGCULTURAGOURMET*. Obtenido de <https://cgculturagourmet.wordpress.com/2019/08/15/la-historia-de-los-nachos/>

Martin, F. (11 de Octubre de 2019). Obtenido de <https://www.restauracioncolectiva.com/n/envasado-al-vacio>

Vasquez, A. (2018). Obtenido de <http://www.recetasdiarias.com/metodos-de-coccion/al-horno/>

Velasquez, M. (4 de Julio de 2021). Obtenido de <https://www.cocinafacil.com.mx/tips-de-cocina/cual-es-la-historia-y-origen-de-los-nachos/>

Revisado por

Firma

Ana M^a Agudelo G

Nombre: Ana María Agudelo

Propietaria restaurante Honey Mustard