

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Estandarización menú del restaurante mestizo

Carlos Daniel Núñez Camayo

Corporación Universitaria Comfacauca

Tutor:

Juan Camilo Ramos

Notas del Autor

Carlos Daniel Núñez Camayo, Facultad de Humanidades, Artes, Ciencias Sociales y de la

Educación, Corporación Universitaria Comfacauca

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla de contenido.

Portada	1
Tabla de contenido.....	2
Introducción	3
Justificación	5
Objetivo general	6
Objetivos específicos	6
Reseña	7
Metodología	17
Fase 1	18
Fase 2.....	21
Resultados.....	140
Conclusiones	141
Bibliografía	142

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Introducción.

Los restaurantes actualmente están apuntando por la mejora continua tanto de su eficiencia como de su eficacia, para esto, se puede observar la alta competitividad que hay a hoy día en el mercado como empresarios con diferentes conocimientos y destrezas que compiten en la prestación de servicios, por lo tanto la productividad de la empresa está determinada en gran medida en la forma por la cual diseña su estructura jerárquica, define sus procesos y diseña los diferentes puestos de trabajo para generar la sinergia y cumplir con la misión y visión de la empresa.

El presente trabajo muestra los factores y la importancia por la cual los restaurantes gastronómicos están cada día más enfocados en la precisión, elaboración y creación de todos los productos el cual muestra los parámetros de estandarización de los procesos de apoyo por medio guías y procedimientos en este caso en particular el restaurante mestizo.

Por medio de prácticas de laboratorio dentro del mismo restaurante se puede identificar la problemática que se tiene por la falta de claridad en cada proceso ya que todo se hace de una forma empírica y lo que se busca es la claridad en los procesos de elaboración de los productos que ayuden a los trabajadores y sus colaboradores a tener una idea clara de la elaboración de cada producto y los comensales puedan tener esa misma satisfacción cada vez que deseen alimentarse en el restaurante ya que este es un factor que ayuda a la mejora continua del establecimiento

El desarrollo de estas prácticas empresariales se desarrollará en tres fases las cuales se mencionan a continuación

Fase 1. Conocer e inspeccionar el establecimiento y los diferentes productos que se elaboran en el mismo

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Fase 2. Estandarizar los procesos de elaboración por medio de prácticas de prueba y error la mejor receta de cada plato para que estos tengan su mejor aroma, sabor, textura etc.

Fase 3. garantizar y dar fe de que sus productos serán de la misma calidad además de poder tener certeza de cuanto se invierte y gana por cada plato

Cabe anotar que tanto el diagnóstico de la situación actual, el plan de acción y su desarrollo serán verificados por el Gerente y dueña del restaurante con el fin de mejorarlos y posteriormente aprobarlos.

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Justificación:

Dado que los procesos del restaurante mestizo no están estandarizados, se requiere levantar información de campo para conocer su estructura y funcionamiento, con el fin de documentarlos y poder definir sus procesos para que estos se lleven de una manera adecuada cumpliendo con los parámetros que se debe tener

Con el desarrollo de este proyecto se pondrán en marcha planes de acción y estrategias para eliminar las causas de todas las posibles fallas y errores que están afectando el desempeño de los procesos. Al finalizar el mismo, el restaurante contará con procedimientos documentados, dado que se estandarizará la manera de ejecutar las actividades, y sus colaboradores dejarán de hacer procesos de transformación alimentaria de forma empírica y pasarán sus actividades diarias en el cumplimiento de procedimientos e instrucciones claras para su mejor desempeño dentro del establecimiento.

Igualmente, al contar con procesos bien definidos, documentados y estructurados, se podrá mejorar la calidad del servicio prestado, reducir los costos de operación, mejorar su posicionamiento en el mercado y, lo más importante, centrarse en el cliente.

Finalmente, la realización de estas prácticas empresariales es poder ayudar a que los restaurantes de Popayán-Cauca en este caso a que el restaurante mestizo tenga prácticas y productos de una excelente calidad ya que lleva años de trayectoria dentro de la ciudad y tenga la estandarización de sus platos y dejen de lado la forma tradicional de trabajar.

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Objetivo general:

Establecer el menú del restaurante mestizo mediante la estandarización de procesos de elaboración para garantizar que los platos ofrecidos al público siempre tengan las mismas características.

Objetivos específicos:

1. determinar el menú del restaurante mestizo.
2. Estandarizar los procesos de elaboración del restaurante
3. garantizar que los platos ofrecidos en el restaurante cumplan siempre con las mismas características.

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Reseñas

Salsa de Champiñones:

“La salsa de champiñones es una salsa elaborada con el hongo común (*agaricus bisporus*) como ingrediente principal y a la que se le ha añadido un medio graso como crema de leche o mantequilla. Puede ser una salsa utilizada con platos de carne como ternera y aves. Junto con las chispas de queso Gruyere, la salsa se encuentra a menudo en platos de pasta (por ejemplo, Porcini Fetuccini) y preparaciones de risotto falso (hecho con crema). Algunos cocineros suelen combinar esta salsa de champiñones con platos de pescado. Suele presentarse en forma de salsa fresca líquida que va bien con los respectivos platos”. (Sargeant, 1899, pág. 1)

En esta preparación se mantiene la cocina tradicional de Europa, en la cual se implementan técnicas como saltar, desglasar, cocciones mixtas a fuego directo e indirecto

Salsa de pimienta:

“La salsa de pimienta es un condimento líquido a base de nata, un buen alimento con una excelente proporción de calcio, vitaminas A y D y potasio. Se acompaña de pimienta, una especia de sabor suave, pero de aroma intenso y rica en antioxidantes. El pimentón tiene innumerables beneficios; entre ellos, además de facilitar los procesos digestivos, se destacan sus propiedades anticancerígenas y antibacterianas. Es una salsa que aporta textura y sabor a los alimentos acompañantes y es perfecta para cocinar, asar a la plancha o asar los músculos de las piernas”. (CUISINE, 2016, pág. 2)

Esta salsa es muy versátil para las personas que les gusta el picante ya que su textura suave por la crema de leche hace una salsa ideal para acompañar carnes e incluso pastas y papas, en esta preparación se utilizan técnicas como reducción, cocción a fuego indirecto

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Salsa dos quesos

Esta salsa tiene una fusión ya que el queso crema es de origen estadounidense y el queso parmesano tiene origen en Italia por este motivo es una salsa que tiene una fusión de culturas además de ser implementada en Colombia por varios restaurantes esta salsa va muy bien con pollo, cerdo, pastas e incluso con algunos pescados y mariscos.

Esta salsa se prepara de forma directa se lleva a fuego indirecto y se mezcla con globo con el fin de que esta no se agrume.

Salsa BBQ de tomate de árbol:

“Se cree que sus raíces son prehispánicas. Pero la “salsa barbacoa” original fue desarrollándose con el paso del tiempo en los Estados Unidos, en base a la introducción de ingredientes y a la mezcla de distintas salsas para carne y ahumados, como el ketchup, el vinagre, la mostaza y la salsa worcestershire”. (ARIAS, 2021, pág. 2)

La salsa BBQ de tomate de árbol es de origen latino americano ya que el ingrediente principal que es el tomate de árbol se cosecha en diferentes países de latino américa esta preparación tiene varios pasos y técnicas para poder obtener garantizar ese sabor agridulce característico de si mismo

Salsa de maracuyá:

El maracuyá tiene un origen desconocido se dice que su origen es brasileño, pero hay otros países que también se atribuyen su origen ya que es cultivada y cosechada en diferentes países en mayor concentración es en países latino americanos a un que también se tienen cultivos en el continente africano

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Esta salsa se prepara a base de leche, crema de leche y azúcar morena la cual se lleva a procesar y en la cual obtenemos una salsa ligera dulce y acida

Salsa de ajo

“Ya en tiempos del Antiguo Egipto se elaboraba una emulsión de aceite con ajo y otras especias para dar sabor a los platos. Esta salsa fue extendida por toda la cuenca del Mediterráneo durante el Imperio Romano, el cual comenzó a utilizar por primera vez el típico mortero para mezclar los ingredientes.” (malaga hoy , 2020, pág. 2)

En la actualidad, la forma de elaborar el alioli que tenemos en España es única. Se trata de una salsa de consistencia más cremosa, no tan líquida como la que existe en otras zonas mediterráneas, ligando el aceite a través de movimientos repetitivos hasta obtener una crema (malaga hoy , 2020)

Mayonesa de perejil y cilantro

El origen de esta salsa es desconocido ya que se la atribuyen a el chef Richeleu durante a un que muchas personas dicen que él se la robo en la invasión de los franceses a la isla monarca de España donde ya existía esta salsa y él se quedó con su autoría

Esta salsa es una emulsión tradicional la innovación es la combinación de más ingredientes en ella que lo que hacen es potencializar los sabores de sí misma y tengan una variación de ella

Chimichurris:

“El chimichurri es una salsa de consistencia líquida muy condimentada y cuyos ingredientes fundamentales son perejil, orégano, ajo, vinagre, aceite, ají molido y un poco de sal Es originario del Rio de la Plata y consumido en Argentina y otros países de América Generalmente es una salsa picante que se utiliza para acompañar las carnes asadas, los choripanes o para marinar en este

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

pescados y aves también se usa como aderezo de ensaladas Esta salsa tiene la cualidad de realzar el sabor de la carne y se considera que ha contribuido a la fama internacional del asado Argentino.” (chimichurri, 2010)

Es preparación se volvió muy famosa ya que esta aporta un gran sabor a las preparaciones mayormente a los asados al carbón, plancha y la parrilla su preparación es muy fácil y varía dependiendo del sitio y lugar y las características que se quiera que este tenga

Adobo:

“El adobo se originó exactamente en el siglo XVIII (1700), en el sector de Acequia Alta, en el distrito de Cayma, quince años antes de la fundación de la Ciudad Blanca por los españoles. Según los recetarios de cocina de aquella época, encontrados por historiadores en Potosí y Charcas, en Bolivia”. (medina, 2019)

Esto nos ayuda a potencializar y dar mejor sabor a cualquier preparación ya que todos sus ingredientes tienen unos aromas muy ricos

Arroz blanco:

“El arroz es un cereal y un alimento indispensable para una dieta sana y equilibrada. Está presente en prácticamente todas las cocinas del mundo. Es el segundo cereal más cultivado en todo el mundo después del maíz; sin embargo, es el de mayor importancia y más consumido por la especie humana. El origen de la domesticación del cultivo del arroz se ha debatido bastante, si bien es seguro que proviene de Asia, el origen dentro de este continente se debate entre dos gigantes: China y Japón. Pero se ha comprobado que el origen de su domesticación proviene del sur de la China. Estudios morfológicos ubican claramente la transición del arroz en este país y la evolución de la recolección al cultivo doméstico del cereal.” (comercialcis, 2018)

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

El arroz es de los platos más consumidos por los colombianos ya que se consume de una a tres veces al día en algunos hogares

Carne para hamburguesa:

“El primer registro que se tiene de una hamburguesa data de hace 4000 años y viene de los egipcios, quienes incluían en el menaje funerario dos pedazos de pan con un trozo de carne en medio. Patricios romanos, tribus mongolas y turcas tenían su propia versión, picando la carne de baja calidad. La palabra, efectivamente, nació en Hamburgo, Alemania, luego de que los tártaros llevaran su platillo de carne cruda picada y mezclada con alcaparras y yema de huevo (Steak Tartar) a esta región. Luego, los inmigrantes alemanes llevaron el plato a los estados unidos con el nombre de filete estadounidense al estilo Hamburgo o filete hamburgués” (louch, 2018)

La hamburguesa es uno de los platos de comidas rápidas más consumidos en Colombia y en la mayoría de países del mundo ya que es muy versátil fácil de elaborar además de su rentabilidad para las personas que tienen este tipo de negocios

Hogao:

“El hogao tiene sus orígenes en el sofrito español que era ajo, cebolla y pimienta y se utilizaba como base de los guisos. En América fue introducido en la época de la Colonia y se le agregó el tomate. El término viene de sofreír que significa freír ligeramente los ingredientes. Entonces, podemos decir que se le llama 'hogao' porque necesitas usar la hoguera para cocinarlo. El tomate es nativo de América, algunos estudios arqueológicos ubican su origen en el sur de México y al contrario de lo que muchos piensan es una fruta” (arepa, 2017)

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Este tipo de salsa es muy usada en las cocinas tradicionales colombianas ya que sus vegetales y frutos salteados resaltan el sabor de cada uno de ellas asiendo que sea un gran impulsador de sabores.

Ensalada de la casa

“Los primeros indicios de consumo de ensalada datan del año 600 a.C de la mano de los persas y, también este plato estuvo presente en la gastronomía del periodo tardío del Antiguo Egipto donde el cultivo de frutas y vegetales, como la lechuga, era común entre los agricultores. El origen etimológico de la palabra “ensalada” parece ser que proviene del término latino “herbasalata” que utilizaban los romanos para denominar la manera de consumir los vegetales en crudo aliñados” (florette , 2018)

La ensalada de la casa lleva verduras frescas que hacen que cada mordida se sienta a un lo crujiente de cada una de ellas

Vinagreta:

“vinagre. En francés, la preparación a la que se añaden aceite y otros componentes se llama vinaigrette, de donde proviene vinagreta. Así pues, su origen es la cocina francesa. La receta original lleva una proporción fija de aceite y vinagre. Con más ingredientes obtienes otros aderezos clásicos”. (riojanas, 2021)

Carantanta con hogao

Este producto es de origen cauca su descubrimiento surgió hace muchos años no se tiene un registro exacto de quien lo creo y desde que momento fue se determinó como origen caucano ya que es una de los productos ya preparados más reconocidos a nivel nacional y hace representación a todo el pueblo caucano y su consumo es de diferentes formas una de ellas la Carantanta con hogao

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Patacón con hogao

El patacón es un producto que tiene origen en gran parte de los países latinoamericanos uno de ellos Colombia que tiene denominación de origen entre otros este producto por ser tan versátil y servir como acompañante de muchas preparaciones tanto dulces como saladas en Colombia se consume con mayor frecuencia con su hogao tradicional o acompañante de platos fuertes en mayor proporción en los pescados y mariscos

Chorizo con arepa

El chorizo es resultado de la unión entre dos mundos, tras la llegada de los europeos al continente americano en 1492. La carne de cerdo era uno de los productos alimenticios básicos en la Península Ibérica, y su curación elemental para conservarla y cubrir las necesidades de sus habitantes. Un ingrediente muy común para la elaboración del chorizo es el pimentón, una mezcla de diversas variedades de chiles en polvo encontrados en el Nuevo Mundo. Este ingrediente es fundamental para darle sabor y color al chorizo que hoy conocemos, y fue llevado a España por los primeros conquistadores de América (trespm.mx, 2020)

Este producto se elabora en muchas partes de Colombia y en cada una de sus regiones productoras de este producto tiene características diferenciadoras el uno del otro los ahí mixtos, de res, cerdo solo carnes con verduras etc.

Asados

Se cree que 500 mil años A.C, con el descubrimiento del fuego y las primeras comunidades cazadoras, surgió el primer asado en la historia de la humanidad. Sin embargo, son las pampas argentinas y los gauchos a quienes se les atribuye su origen en América Latina

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Esta forma se emplea ya que gracias a ella podemos optimizar y procurar que los alimentos queden con cocciones perfectas, en el momento que se lleva a cabo un asado tenemos diferentes tipos de cocción y de calor puede ser directo indirecto o mixto con el calor directo lo que se hace y se logra es generar una reacción de mallar la cual nos ayuda a que los productos cárnicos no se sequen y queden jugosos y podamos tener términos deseados, como el *t-bone*, *tomahawk*, *filet mignon*, *steak*, *baby beef* etc.

Milanesas

En Milán se conserva un pergamino de mediados del siglo XII que habla de un *lumbulus cumpanicio* –carne de vaca o lomo con pan– como parte de un menú de nueve platos que ofrecía el abad de San Ambrosio en su Basílica con motivo de las fiestas de San Sático

En América latina se adopta esta preparación en Argentina inicialmente a un que en Colombia también hay una región que la adopta como propia el valle del Cauca y su chuleta valluna la cual puede ser de cerdo o pollo es una preparación que consiste en tener filetes de cerdo, pollo o res finos llevarlos a un medio húmedo en este caso el huevo y pasarlo por miga de pan para posterior a esto llevarlo a una frita profunda, esta preparación nace ya que la necesidad de los reyes de siglos atrás estaban tan obsesionados con el oro ya que querían también comerlo en ese entonces no se existía lo como hoy conocemos como el oro comestible por ese motivo lo más parecido fue la milanesa que quedaba con este color amarillo crujiente

Papillo:

“La técnica culinaria del papillote tiene su origen en Francia. En un principio el envoltorio tenía forma de corazón o de óvalo y se untaba por ambas caras con mantequilla fundida o aceite. Se rellenaba con comida y se freía en aceite para que se hinchara y después se hacía al horno. Era una

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

manera de elaborar recetas más equilibradas y sutiles tanto en los sabores como en la forma de cocinar los productos. Por eso el papillote fue una de las técnicas más utilizadas en ese país durante años. Papillote significa cocinar en sus propios jugos. Podemos preparar carnes, pescados y verduras en papillote haciendo uso de una pizca de sal, algunas hierbas (hoy en día las encontramos frescas en todos los mercados) y especias para darle un aroma especial”. (nuestras, 2016)

Hamburguesa:

La hamburguesa se relaciona con Norteamérica y hace pensar automáticamente en el sabroso plato hecho a base de pan, carne y otros ingredientes. Aun así, hamburguesa es también como se conoce la pieza de carne picada aplastada y redonda (aunque ahora con muchas variantes) que se puede comprar en los supermercados o hacer en casa. Y la palabra hamburguesa tiene su origen en Hamburgo, el lugar donde nació. El origen real de la hamburguesa actual es el Rundstück warm, un sándwich de cerdo típico de Alemania que, traducido, significa “pedazo redondo caliente” y que es el ancestro de la archiconocida hamburguesa. Este plato solían comerlo los que faenaban en los puertos, y era más parecido a un bocadillo en el que se ponían las sobras del cerdo que se solía asar el domingo en las casas, pepinillos, tomate y remolacha entre dos panes redondos. Obviamente, también venía cargado de salsa.

La hamburguesa es uno de los platos de comidas rápidas más consumidos en Colombia y en la mayoría de países del mundo ya que es muy versátil fácil de elaborar además de su rentabilidad para las personas que tienen este tipo de negocios

Cazuela de frijoles

Este plato es de la cocina típica colombiana más de la región antioqueña ya que ellos se caracterizan por este tipo de comida el cual está compuesto por frijoles, maduritos, chicharrón,

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

chorizo, ripio de papa, arepitas asadas, aguacate y arroz la combinación de todos estos sabores hace que haya una explosión de sabores en el paladar los cuales hace que sea una comida muy apetitosa

Se consume en muchas regiones del país siendo una de las más características Antioquia ya que son los creadores y hay seda origen a esta preparación

Cazuela de camarones:

Se trata de una especialidad de la hermosa costa caribeña de Colombia, aunque este plato es muy probablemente de origen español. Proviene del noreste del país, Cataluña, donde los mariscos frescos son abundantes y populares.

En la costa caribe colombiana se consume en mayor frecuencia la cazuela cual tiene cocción mixta es muy apetecida por su sabor a pescado bastante alto es muy cremoso

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Metodología

El presente proyecto consta de 3 etapas, las cuales terminarán respectivamente con la consecución de los objetivos específicos planteados.

Diagnóstico de la situación actual en esta fase se realiza revisión de la operación de los procesos, con el objetivo de conocer el funcionamiento actual para así ir viendo que procesos técnicas y actividades se están llevando acabo. Con el fin de ir visualizando la forma de trabajo e ir inspeccionando el menú que se tiene, también con el fin de encontrar fortalezas dentro del equipo de trabajo y sus instalaciones para poder dar mejora a estos procesos que se están llevando acabo

Elaboración del plan de acción para la estandarización de los procesos. El plan de acción contiene las actividades encaminadas a suplir los vacíos que existen entre la situación actual de los procesos y los requisitos que se deben tener y dar cumplimiento para así garantizar que la calidad y características de los platos se cumplan en todo momento, En esta fase se defina claramente el problema a solucionar y tomando como referencia la carestía de implementación de recetas entandar no existentes se establecen los objetivos del plan de acción. Cabe destacar que estos planes de acción deben ser presentados ante el dueño y administrador del restaurante para evaluar la viabilidad de los mismos y recibir la aprobación. El plan de acción contiene actividades, responsables, plazos y resultados

Desarrollo del plan de acción para la estandarización de los procesos.

Se llevará acabo la realización de pruebas de cada plato del menú donde podremos ir registrando y sistematizando todos los aspectos con los que debe contar cada plato en esta fase debemos ser muy cuidadosos y minuciosos con las cantidades manejo de medidas gramos, miligramos etc. Al

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

igual que las técnicas a utilizar e implementos necesarios para llevar a cabo con satisfacción cada preparación

Hacer entrega de formato con la estandarización de todas las recetas al administrador y jefe de cocina para que sea recibido y aprobado con satisfacción

Fase 1.



Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE



Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE



Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Fase 2,

		
Nombre de la preparación	Salsa de champiñones	
Utilidad	Salsa	
Fecha	21-marzo-2023	
No. De porciones	30	
No. De receta	01	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
desperdicio lomo viche	gr	500
vino tinto	ml	200
adobo mestizo	gr	100
aceite	ml	10
sazona todo de maggi	gr	50
sal	gr	20
crema de leche	ml	500
champiñones	gr	500
mantequilla	gr	100
fécula de maíz	gr	60
leche	ml	1000
agua	ml	2000
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • cortar los champiñones en láminas • pesar todos los ingredientes • fécula de maíz mezclada con agua para que nos sirva como espesante 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. se lleva al fuego una olla grande con aceite después de que esta ya esté bien caliente se pone a sofreír los desperdicios del lomo viche 2. después de que este un poco dorados se le agrega el adobo y se deja unos 5 minutos más sofreír 3. se agrega el vino y se deja evaporar el alcohol por unos 5 minutos 4. se agrega el agua y se deja hervir durante unos 30 minutos 5. de esto se obtener un fondo oscuro el cual se lleva a tamizar 6. se lleva el fondo ya tamizado al fuego hasta que empiece a hervir 7. se agrega la leche, crema de leche, champiñones y mantequilla y se deja hervir durante unos 5 minutos 8. se le agrega el espesor se deja reducir durante unos minutos 		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

observaciones	
Si se va a refrigerar se debe dejar enfriar muy bien antes de llevarla a la nevera y en el momento que se refrigere se debe hacer en un recipiente con tapa para que este no se valla a contaminar de ningún agente externo	

Tabla nutricional

Calorías	3884 Kcal
Proteínas	136 g
Grasas	299 g
Carbohidratos	114 g
Fibra	17 g
Colesterol	1106 mg
calorías por porción	129 Kcal

Costos

Salsa champiñones			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
desperdicio de lomo viche	500	Gr	\$ 20.000
vino tinto	200	MI	\$ 4.267
adobo	100	MI	\$ 800
aceite	10	MI	\$ 73
sazonatodo de maggi	50	Gr	\$ 1.600
sal	20	Gr	\$ 40
crema de leche	500	MI	\$ 9.000
champiñones	500	Gr	\$ 12.000
mantequilla	100	Gr	\$ 1.058
fecula de maiz	60	Gr	\$ 756
leche	1000	MI	\$ 3.350
inversión total			\$ 52.944
rendimiento			30
valor porción			\$ 1.765

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	salsa pimienta	
Utilidad	Salsa	
Fecha	21-marzo-2023	
No. De porciones	01	
No. De receta	02	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
crema de leche	ml	250
pimienta	gr	20
sal	gr	5
brandy	ml	30
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • Tener todo pesado 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. se lleva una sartén al fuego con la crema de leche 2. cuando este empiece a hervir se agrega pimienta, sal y brandy revolviendo constantemente con globo 3. dejamos reducir durante unos 5 minutos hasta obtener el espesor deseado 		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	874	Kcal
Proteínas	10	G
Grasas	76	g
Carbohidratos	18	g
Fibra	5	g
Colesterol	265	mg

Costos

Salsa Pimiento			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Crema de Leche	250	MI	\$ 4.500
Pimienta	20	Gr	\$ 2.119
sal	5	Gr	\$ 10
brandy	30	MI	\$ 2.091
inversión total			\$ 8.720
rendimiento			1

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Salsa dos quesos	
Utilidad	Salsa	
Fecha	21-marzo-2023	
No. De porciones	20	
No. De receta	03	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
queso parmesano	gr	250
queso crema	gr	230
leche	ml	2000
crema de leche	ml	250
sal	gr	5
fécula de maíz	gr	60
agua	ml	70
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • ingredientes pesados • fécula de maíz hidratada con agua 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. en una olla se agrega leche, queso parmesano, crema de leche, sal y la llevamos a fuego alto revolviendo constantemente con globo 2. cuando los quesos ya se hayan desintegrado y se tenga una mezcla completamente líquida 3. se agrega el espesor y se deja reducir por unos 5 minutos hasta que tengamos el espesor deseado 		
observaciones		
<p>Si se va a refrigerar se debe dejar enfriar muy bien antes de llevarla a la nevera y en el momento que se refrigere se debe hacer en un recipiente con tapa para que este no se valla a contaminar de ningún agente externo</p>		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	3300	Kcal
Proteínas	184	g
Grasas	217	g
Carbohidratos	152	g
Fibra	2	g
Colesterol	795	mg
calorías por porción	165	Kcal

Costos

Salsa dos Quesos			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Queso Parmesano	250	Gr	\$ 24.200
Queso Crema	230	Gr	\$ 5.974
Leche	2000	MI	\$ 6.700
Crema de Leche	250	MI	\$ 4.500
Sal	5	Gr	\$ 10
Fécula de maíz	60	Gr	\$ 756
inversión total			\$ 42.140
rendimiento			20
valor porción			\$ 2.107

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

			
Nombre de la preparación		Salsa pitita	
Utilidad		Salsa	
Fecha		21-marzo-2023	
No. De porciones		01	
No. De receta		04	
nombre del encargado		Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	
salsa soya	ml	60	
azúcar morena	gr	30	
agua	ml	60	
vinagre balsámico	ml	10	
miel	ml	40	
mise place			
<ul style="list-style-type: none"> • tener todo pesado 			
preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. se ponen todos los ingredientes en una olla 2. se lleva a fuego alto vigilando constante mente 3. después de que este empiece a hervir se baja un poco el fuego 4. se deja reducir durante unos 10 minutos 			
observaciones			

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

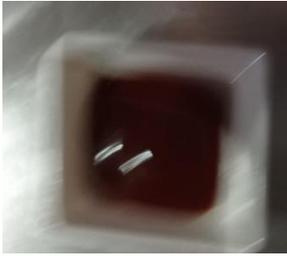
Tabla nutricional

Calorías	394	Kcal
Proteínas	0	g
Grasas	0	g
Carbohidratos	74	g
Fibra	0	g
Colesterol	0	mg

Costos

Salsa pitita			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Salsa Soya	60	MI	\$ 2.214
Azúcar Morena	30	GR	\$ 135
Vinagre Balsámico	10	MI	\$ 676
Miel	40	MI	\$ 1.920
inversión total			\$ 4.945
rendimiento			1

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Salsa BBQ de tomate de árbol	
Utilidad	Salsa	
Fecha	21-marzo-2023	
No. De porciones	25	
No. De receta	05	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
tomate de árbol	gr	2000
salsa de soya	ml	50
azúcar morena	gr	200
agua	ml	300
miel	ml	50
salsa bbq comercial	gr	500
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • pelar los tomates, procesarlos y tamizar el puré. 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. se lleva el puré de tomate a cocción durante 10 minutos 2. se adiciona la salsa soja, azúcar, salsa bbq, agua y miel y se deja reducir durante unos 15 minutos a fuego medio 		
observaciones		
<p>Si se va a refrigerar se debe dejar enfriar muy bien antes de llevarla a la nevera y en el momento que se refrigere se debe hacer en un recipiente con tapa para que este no se valla a contaminar de ningún agente externo</p>		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	2240	Kcal
Proteínas	24	g
Grasas	30	g
Carbohidratos	484	g
Fibra	26	g
Colesterol	0	mg
calorías por porción	89.6	Kcal

Costos

Salsa BBQ de Toma de Árbol			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Tomate de Árbol	2000	Gr	\$ 5.000
Salsa Soya	50	MI	\$ 1.845
Azúcar Morena	200	Gr	\$ 900
Miel	50	MI	\$ 2.400
Salsa BBQ comercial	500	Gr	\$ 5.750
inversión total			\$ 15.895
rendimiento			25
valor porción			\$ 636

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Salsa maracuyá	
Utilidad	Salsa	
Fecha	21-marzo-2023	
No. De porciones	10	
No. De receta	06	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
maracuyá	gr	250
crema de leche	ml	200
azúcar morena	gr	200
leche	ml	200
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • pelar la maracuyá, procesarla y tamizarla para obtener su pulpa sin semilla 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. se llevan todos los ingredientes a la licuadora se procesan durante un minuto y esta quedara con una textura un poco cremosa 		
observaciones		
Se lleva a un salsero y se refrigerar		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	1602	Kcal
Proteínas	16	g
Grasas	69	g
Carbohidratos	239	g
Fibra	5	g
Colesterol	240	mg
calorías por porción	80.1	Kcal

Costos

Salsa de Maracuyá			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Maracuyá	250	Gr	\$ 6.000
Crema de Leche	200	MI	\$ 3.600
Azúcar Morena	200	Gr	\$ 900
Leche	200	MI	\$ 670
inversión total			\$ 11.170
rendimiento			20
valor porción			\$ 559

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	salsa marinera	
Utilidad	Salsa	
Fecha	21-marzo-2023	
No. De porciones	20	
No. De receta	07	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
fumet	ml	5000
leche	ml	1000
crema de leche	ml	500
sal	gr	40
pimentón	gr	200
cebolleta	gr	200
fécula	gr	50
agua	ml	50
Mantequilla	gr	100
crema marinera de maggi	gr	140
palitos de cangrejo	gr	500
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • pelar, cortar la cebolleta y pimentón en brunoise • palitos de cangrejo cortados en tambores • hidratar la fécula con agua 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. se lleva a sofreír el pimentón y la cebolla en mantequilla durante unos 5 minutos 2. se agrega el fumet, leche, crema de leche, sal y se empieza a revolver constantemente con globo y dejando que hierva durante unos 10 minutos 3. agregar los palitos de cangrejo y crema marinera 4. espesar con fécula hidratada 		
observaciones		
<p>Si se va a refrigerar se debe dejar enfriar muy bien antes de llevarla a la nevera y en el momento que se refrigere se debe hacer en un recipiente con tapa para que este no se valla a contaminar de ningún agente externo</p>		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	3962	Kcal
Proteínas	194	g
Grasas	285	g
Carbohidratos	136	g
Fibra	6	g
Colesterol	1295	mg
calorías por porción	198,1	Kcal

Costo

Salsa Marinera			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
fumet	5000	MI	\$ 11.235
Leche	1000	MI	\$ 3.350
Crema de Leche	500	MI	\$ 9.000
Sal	40	Gr	\$ 80
Pimentón	200	Gr	\$ 2.000
Cebolleta	200	Gr	\$ 800
Fécula de Maíz	50	Gr	\$ 630
mantequilla	100	Gr	\$ 1.058
Crema Marinera de Maggi	140	Gr	\$ 7.200
Palitos de Cangrejo	500	Gr	\$ 15.800
inversión total			\$ 51.153
rendimiento			20
valor porción			\$ 2.558

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Salsa de ajo	
Utilidad	Salsa	
Fecha	21-marzo-2023	
No. De porciones	35	
No. De receta	08	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
huevos pequeños	Ud.	3
ajo	Ud.	3
sal	gr	10
miel	ml	20
aceite vegetal	ml	1000
vinagre	ml	5
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • pesar todos los ingredientes 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. se agrega ala licuado los huevos, ajos, sal, vinagre se tapa y se pone a procesar a velocidad baja 2. se empieza a agregar el aceite en forma de hilo para que este empiece a emulsionar y al mismo tiempo agregamos la miel 3. después de que este emulsione lo llevamos a un tetero y a refrigeración 		
observaciones		
Esta salsa tiene una vida útil de 3 a 5 días		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	9312	Kcal
Proteínas	20	g
Grasas	1018	g
Carbohidratos	17	g
Fibra	0	g
Colesterol	756	mg
calorías por porción	266,1	Kcal

Costos

Salsa de Ajo			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Huevos	3	Ud	\$ 1.500
Ajo	3	Ud	\$ 200
Sal	10	Gr	\$ 20
Miel	20	MI	\$ 960
Aceite	1000	MI	\$ 7.300
Vinagre Blanco	5	MI	\$ 40
inversión total			\$ 10.020
rendimiento			35
valor porción			\$ 286

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Mayonesa de perejil y cilantro	
Utilidad	Salsa	
Fecha	21-marzo-2023	
No. De porciones	35	
No. De receta	09	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
huevos pequeños	Ud.	3
cilantro	gr	100
perejil	gr	100
ajo	Ud.	2
sal	gr	10
miel	ml	20
aceite vegetal	ml	1000
vinagre	ml	5
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • pesar todos los ingredientes 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. se agrega ala licuado los huevos, perejil, cilantro, ajos, sal, vinagre se tapa y se pone a procesar a velocidad baja 2. se empieza a agregar el aceite en forma de hilo para que este empiece a emulsionar y al mismo tiempo agregamos la miel 3. después de que este emulsione lo llevamos a un tetero y a refrigeración 		
observaciones		
Esta salsa tiene una vida útil de 3 a 5 días		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	9422	Kcal
Proteínas	27	g
Grasas	1020	g
Carbohidratos	33	g
Fibra	4	g
Colesterol	756	mg
calorías por porción	269,2	Kcal

Costos

Mayonesa de Perejil y Cilantro			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Huevos	3	Ud	\$ 1.500
Cilantro	100	Gr	\$ 1.000
Perejil	100	Gr	\$ 1.000
Ajo	2	Ud	\$ 150
Sal	10	Gr	\$ 20
Miel	20	MI	\$ 960
Aceite	1000	MI	\$ 7.300
Vinagre	5	MI	\$ 40
inversión total			\$ 11.970
rendimiento			\$ 35
valor porción			\$ 342

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Chimichurri de pimentón	
Utilidad	Salsa	
Fecha		
No. De porciones	20	
No. De receta	10	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
perejil	gr	100
pimentón rojo	gr	200
aceite vegetal	ml	100
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • escalibar los pimentones y limpiarlos • desojar el perejil 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. se pica el pimiento en brunoise 2. se pica el perejil 3. en un recipiente agregamos el pimentón y perejil 		
observaciones		
se guarda en un recipiente con tapa y se lleva a refrigerar		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	999	Kcal
Proteínas	6	g
Grasas	101	g
Carbohidratos	16	g
Fibra	4	g
Colesterol	0	mg
calorías por porción	50	Kcal

Costos

Chimichurri de Pimentón			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Perejil	100	Gr	\$ 1.000
Pimentón	200	Gr	\$ 2.000
Aceite	100	MI	\$ 730
inversión total			\$ 3.730
rendimiento			20
valor porción			\$ 187

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Chimichurri colombiano	
Utilidad	Salsa	
Fecha		
No. De porciones	20	
No. De receta	11	
nombre del encargado		
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
perejil	gr	300
cebollita blanca	gr	200
aceite vegetal	ml	150
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • picar la cebolla en brunoise • desojar y picar el perejil 		
preparación		
1. llevamos todos los ingredientes a un recipiente y le agregamos el aceite		
observaciones		
se guarda en un recipiente con tapa y se lleva a refrigerar		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	1049	Kcal
Proteínas	7	g
Grasas	101	g
Carbohidratos	28	g
Fibra	4	g
Colesterol	0	mg
calorías por porción	52	Kcal

Costos

Chimichurri colombiano			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Perejil	100	Gr	\$ 1.000
cebolleta	200	Gr	\$ 800
Aceite	100	MI	\$ 730
inversión total			\$ 2.530
rendimiento			20
valor porción			\$ 127

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Adobo mestizo	
Utilidad	Adobo	
Fecha		
No. De porciones	20	
No. De receta	12	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
cebollita blanca	Gr	150
cebolla larga	Gr	150
perejil	Gr	100
cilantro	Gr	100
Dientes de ajo	Ud.	8
aceite vegetal	MI	200
agua	MI	200
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> lavar y pelar todos los ingredientes 		
preparación		
1. llevar a licuar todos los ingredientes durante 5 minutos		
observaciones		
se guarda en un recipiente con tapa y se lleva a refrigerar		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	2061	Kcal
Proteínas	11	g
Grasas	202	g
Carbohidratos	48	g
Fibra	14	g
Colesterol	0	mg
calorías por MI	2	Kcal

Costos

Adobo Mestizo			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Cebolleta	150	Gr	\$ 600
Cebolla Larga	150	Gr	\$ 900
Perejil	100	Gr	\$ 1.000
Cilantro	100	Gr	\$ 1.000
Ajo	8	Ud	\$ 500
Aceite	200	MI	\$ 1.460
inversión total			\$ 5.460
rendimiento			900 MI
valor gramo			6

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

			
Nombre de la preparación		Arroz blanco	
Utilidad		Acompañante	
Fecha			
No. De porciones		10	
No. De receta		13	
nombre del encargado		Carlos Daniel Núñez	
ingredientes		Unidad de medida	Cantidad
arroz		gr	500
cebolla larga		gr	100
sal		gr	20
aceite		ml	120
agua		ml	1000
mise place			
<ul style="list-style-type: none"> • pelar y lavar la cebolla 			
preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. en una olla agregar agua, sal, aceite y el tallo de cebolla y ponemos a hervir a fue alto 2. cuando este hirviendo se agrega el arroz y esperamos hasta que el agua seque justo por debajo de la primera capa de arroz y se peina con un tenedor 3. se tapa y se baja el fuego a lo mínimo y dejando hay durante 10 minutos 			
observaciones			

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	2897	Kcal
Proteínas	39	G
Grasas	129	G
Carbohidratos	395	G
Fibra	3	G
Colesterol	0	Mg
calorías por porción	290	Kcal

Costos

Arroz Blanco			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Arroz	500	Gr	\$ 2.100
Cebolla Larga	100	Gr	\$ 600
Sal	20	Gr	\$ 40
Aceite	120	MI	\$ 876
inversión total			\$ 3.616
rendimiento			10
valor Porción			\$ 362

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Carne para hamburguesa	
Utilidad		
Fecha		
No. De porciones	14	
No. De receta	14	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
carne de res Angus molida	gr	2500
miga de pan	gr	200
huevo	Ud.	3
sal	gr	50
sazona todo de maggi	gr	50
adobo	gr	100
mise place		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. se llevan todos los ingredientes a una olla y se empieza amasar hasta que todos los ingredientes queden homogéneamente distribuidos 2. se procede a pesar la carne de 200 gr 3. se empaca en papel fil dándole la firma redonda y llevando a congelar 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	5225	Kcal
Proteínas	543	g
Grasas	295	g
Carbohidratos	109	g
Fibra	7	g
Colesterol	2381	mg
calorías por porción	373	Kcal

Costos

Carne para Hamburguesa			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Carne de Res Angus molida	2500	Gr	\$ 90.000
Miga de Pan	200	Gr	\$ 2.080
Huevo	3	Ud	\$ 1.500
Sal	50	Gr	\$ 100
Sazonatodo de maggi	50	Gr	\$ 1.600
Adobo	100	Gr	\$ 800
inversión total			\$ 96.080
rendimiento			14
valor porción			\$ 6.863

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Hogao	
Utilidad		
Fecha		
No. De porciones	50	
No. De receta	15	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
cebolla larga	gr	1000
tomate chonto	gr	1500
sal	gr	50
azúcar morena	gr	150
color	gr	10
aceite vegetal	ml	100
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • Pelar y picar la cebolla finamente • Lavar y procesar los tomates 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Llevar la cebolla a dorar en una olla con aceite caliente 2. Agregar el tomate licuado y agregar el resto de ingre dientes 3. Dejar que reduzca durante unos 20 a 25 minutos 		
observaciones		
<p>se debe dejar enfriar muy bien antes de llevarla a la nevera y en el momento que se refrigere se debe hacer en un recipiente con tapa para que este no se valla a contaminar de ningún agente externo</p>		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	2195	Kcal
Proteínas	25	G
Grasas	106	G
Carbohidratos	295	G
Fibra	25	G
Colesterol	0	Mg
calorías por porción	44	Kcal

Costos

Hogao			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Cebolla Larga	1000	Gr	\$ 6.000
Tomate Chonto	1500	Gr	\$ 3.000
Sal	50	Gr	\$ 100
Azúcar Morena	150	Gr	\$ 675
Color	10	Gr	\$ 100
Aceite	100	MI	\$ 730
inversión total			\$ 10.605
rendimiento			50
valor porción			\$ 212

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

			
Nombre de la preparación		bananito en crema de coco	
Utilidad			
Fecha			
No. De porciones		8	
No. De receta		16	
nombre del encargado		Carlos Daniel Núñez	
ingredientes		Unidad de medida	Cantidad
banano bocadillo		Ud.	8
leche		ml	1000
crema de leche		ml	2000
crema de coco		ml	100
azúcar morena		gr	150
jengibre		gr	20
mise place			
preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una olla se agrega la leche y los bananos y dejar que empiece a hervir y retirar los bananos en una bandeja 2. Se deja la leche en él fue y se le incorpora el resto de ingredientes revolviendo constantemente con un globo 3. Se deja reducir hasta la mita y se apaga 4. Ya cuando esta repose ya se habrá espesado 			
observaciones			
<p>Los bananos tienen una vida útil de un día</p> <p>La salsa tiene una vida útil de tres días como máximo</p>			

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	3826	Kcal
Proteínas	64	G
Grasas	227	G
Carbohidratos	395	G
Fibra	72	G
Colesterol	352	Mg
calorías por porción	478	Kcal

Costos

Bananito en Crema de Coco			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Banano Bocadillo	8	Ud	\$ 4.000
Leche	1000	MI	\$ 3.350
Crema de Leche	200	MI	\$ 3.600
Crema de Coco	100	MI	\$ 2.208
Azúcar Morena	150	Gr	\$ 675
Jengibre	20	Gr	\$ 440
inversión total			\$ 14.273
rendimiento			8
valor porción			\$ 1.784

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Papa de la tía	
Utilidad		
Fecha		
No. De porciones	19	
No. De receta	17	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
papa parda	Gr	1000
sal	Gr	40
crema de leche	Ml	100
Crema agria	Gr	380
miga de pan	Gr	200
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> Lavar las papas con esponja de alambre para que esta le ayude a quitar un poco de la piel de la papa mas no en su totalidad 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> Llevar a cocinar las papas en una olla con sal hasta que estén blandas Con la papa hacer un puré y dejar que este enfrié Agregar la crema de leche y mezclar homogéneamente Pesar el puré en bolitas de 60 gr y darle forma de pequeñas arepitas Bañarlas en miga de pan y llevarlas a la plancha hasta que doren Servir con crema agria 		
observaciones		
Las papas se pueden dejar listas y conservar en la nevera por un tiempo aproximado de una semana		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	1893	Kcal
Proteínas	77	G
Grasas	45	G
Carbohidratos	297	G
Fibra	25	G
Colesterol	176	Mg
calorías por porción	100	Kcal

Costos

Papa de la Tía			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Papa Parda	1000	Gr	\$ 3.000
Sal	40	Gr	\$ 80
Crema de Leche	100	MI	\$ 1.800
Crema Agria	380	Gr	\$ 9.500
Miga de Pan	200	Gr	\$ 2.080
inversión total			\$ 16.460
rendimiento			19
valor porción			\$ 866

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Ensalada de la casa	
Utilidad	Ensalada	
Fecha		
No. De porciones	2	
No. De receta	18	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
lechuga crespa	Ud.	2
zucchini	Gr	10
zanahoria	Gr	10
aguacate	Gr	10
vinagreta	Ml	5
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • Lavar y trocear la lechuga • Cortas el zucchini y la zanahoria en julianas • Pelar y cortar el aguacate en cubos 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. En un recipiente para ensalada poner como base lechuga luego zanahoria, luego zucchini coronar con aguacate y terminar con vinagreta 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	66	Kcal
Proteínas	0	G
Grasas	6	G
Carbohidratos	2	G
Fibra	1	G
Colesterol	8	Mg
calorías por porción	33	Kcal

Costos

Ensalada de la Casa			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Hoja de Lechuga Crespa	2	Ud	\$ 200
Zucchini	10	Gr	\$ 80
Zanahoria	10	Gr	\$ 80
Aguacate	10	Gr	\$ 250
Vinagreta	5	Ml	\$ 188
inversión total			\$ 798
rendimiento			2
valor porción			\$ 399

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

			
Nombre de la preparación		Vinagreta showy	
Utilidad		Vinagreta	
Fecha			
No. De porciones		60	
No. De receta		19	
nombre del encargado		Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	
salsa showy	Gr	500	
miel	MI	100	
agua	MI	200	
mise place			
preparación			
1. Se mezclas todos los ingredientes muy bien 2. se lleva a un salsero y se refrigera			
observaciones			

Tabla nutricional

Calorías	1175	Kcal
Proteínas	3,5	G
Grasas	110	G
Carbohidratos	40	G
Fibra	0	G
Colesterol	702	Mg
calorías por porción	20	Kcal

Costos

Vinagreta			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Salsa Showy	500	Gr	\$ 6.450
Miel	100	MI	\$ 4.800
inversión total			\$ 11.250
rendimiento			60
valor porción			\$ 188

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Carantanta con hogao	
Utilidad	Entrada	
Fecha		
No. De porciones	1	
No. De receta	20	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
carantanta porcionada	Ud.	8
aceite vegetal	MI	3000
hogao	Gr	80
mise place		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se pone el aceite a calentar a una temperatura alta casi que ahumé 2. Se empieza a freír la carantanta 1 a 3 segundos por cada lado 3. Se sirve con la porción de hogao caliente 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	300	Kcal
Proteínas	5	G
Grasas	13	G
Carbohidratos	31	G
Fibra	0	G
Colesterol	30	Mg

Costos

Carantanta con hogao			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Carantanta porcionada	8	Ud	\$ 2.500
hogao	80	Gr	\$ 212
inversión total			\$ 2.712
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	24.83%	\$ 2.712
Gasto (Ga)	20%	\$ 2.185
Utilidad Neta (UN)	55.17%	\$ 6.027
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 10.924
IVA	19%	\$ 2.075
Precio de venta	119%	\$ 13.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Patacón con hogao	
Utilidad	Entrada	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	21	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
plátano verde	Ud.	6
aceite vegetal	Ml	3000
hogao	Gr	80
sal	Gr	5
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • Pelar los plátanos 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Llevar a los plátanos al aceite a temperatura baja durante unos 8 minutos 2. Sacarlos, aplastarlos y freírlos en aceite a temperatura alta 3. Servir con la porción de hogao caliente 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	94	Kcal
Proteínas	0	G
Grasas	5	G
Carbohidratos	1	G
Fibra	0	G
Colesterol	0	Mg

Costos

Patacón con Hogao			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Plátano Verde	6	Ud	\$ 3.000
Hogao	80	Gr	\$ 212
sal	5	Gr	\$ 10
inversión total			\$ 3.222
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	29.5%	\$ 3.222
Gasto (Ga)	20%	\$ 2.185
Utilidad Neta (UN)	50.5	\$ 5.516
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 10.923
IVA	19%	\$ 2.075
Precio de venta	119%	\$ 13.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Chorizo con arepa	
Utilidad		
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	22	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
chorizo rica	Ud.	3
arepitas de maíz	Ud.	4
lechuga crespa	Ud.	2
limón Tahití	Ud.	1
tomate	Ud.	1
aceite vegetal	MI	1000
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • Picar los chorizos al sesgo • Trocear la lechuga • Sacar cascos de limón y tomate 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner a calentar el aceite para freír los chorizos 2. Poner las arepitas a calentar en la plancha 3. En un plato poner como base lechuga y luego todos los demás ingredientes como en islas y servir 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	479	Kcal
Proteínas	18	G
Grasas	44	G
Carbohidratos	1	G
Fibra	1	G
Colesterol	100	Mg

Costos

Chorizo Con Arepa			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Chorizo Rica	3	Ud	\$ 3.900
Arepitas de maíz	4	Ud	\$ 400
Hoja de Lechuga Crespa	2	Ud	\$ 200
Limón Tahití	1	Ud	\$ 200
Tomate	1	Ud	\$ 400
inversión total			\$ 5.100
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	46.7%	\$ 5.100
Gasto (Ga)	20%	\$ 2.184
Utilidad Neta (UN)	33.3%	\$ 3.638
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 10.922
IVA	19%	\$ 2.076
Precio de venta	119%	\$ 13.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Crema de champiñones	
Utilidad	Entrada	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	23	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
	Unidad de medida	Cantidad
salsa de champiñones	Gr	180
leche	Ml	20
lomo viche	Gr	100
sal	Gr	3
adobo	Gr	5
pan cubano artesanal	Ud.	1
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • Cortar el lomo viche en cubos pequeños • Cortar el pan cubano al sesgo 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se pone el lomo en cubitos en la plancha caliente se le agrega sal y adobo durante su cocción hasta obtener el termino deseado 2. Poner a tostar el pan en la misma plancha 3. Calentar la salsa de champiñones agregándole leche para que se ponga un poco más líquida y dejar hervir 4. Servir en cazuela la carne la crema y acompañar con el pan tostado 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	129	Kcal
Proteínas	4	G
Grasas	10	G
Carbohidratos	4	G
Fibra	0	G
Colesterol	37	Mg

Costos

Crema de Champiñones			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Salsa de Champiñones	180	Gr	\$ 1.765
Leche	20	MI	\$ 67
Lomo Viche	100	Gr	\$ 4.000
Sal	3	Gr	\$ 6
Adobo	5	Gr	\$ 40
Pan Cubano Artesanal	1	Ud	\$ 700
inversión total			\$ 6.578
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	52.2%	\$ 6.578
Gasto (Ga)	20%	\$ 2.521
Utilidad Neta (UN)	27.8	\$ 3.504
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 12.603
IVA	19%	\$ 2.395
Precio de venta	119%	\$ 15.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	T-bone	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	1	
No. De receta	24	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
t-bone steak	Gr	400
adobo	Gr	20
sal	Gr	5
aceite	Ml	50
chimichurri	Gr	30
ensalada de la casa	Ud.	1
papa de la tía con crema agria	Ud.	1
bananito en salsa de coco	Ud.	1
mise place		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se pone el T-bone steak en la plancha caliente se le agrega sal y adobo durante su cocción hasta obtener el termino deseado 2. Se sirve en plancha individual caliente con el chimichurri 3. se acompaña de papa de la tía con crema agria, bananito en salsa y ensalada de la casa 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	894	Kcal
Proteínas	82	G
Grasas	63	G
Carbohidratos	0	G
Fibra	0	G
Colesterol	80	Mg

Costos

T-Bone			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
T-Bone Steak	400	Gr	\$ 18.000
Adobo	20	Gr	\$ 120
Sal	5	Gr	\$ 10
Aceite	50	MI	\$ 365
Chimichurri colombiano	30	Gr	\$ 127
Ensalada de la Casa	1	Ud	\$ 399
Papa de la tía	1	Ud	\$ 866
Bananito con Crema de Coco	1	Ud	\$ 1.784
inversión total			\$ 21.671
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	61.4%	\$ 21.671
Gasto (Ga)	20%	\$ 7.058
Utilidad Neta (UN)	18.6	\$ 6.565
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 35.294
IVA	19%	\$ 6.706
Precio de venta	119%	\$ 42.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Tomahawk	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	25	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Tomahawk	Gr	500
adobo	Gr	20
sal	Gr	5
aceite	MI	50
chimichurri	Gr	30
ensalada de la casa	Ud.	1
papa de la tía con crema agria	Ud.	1
bananito en salsa	Ud.	1
mise place		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se pone el Tomahawk en la plancha caliente se le agrega sal y adobo durante su cocción hasta obtener el termino deseado 2. Se sirve en plancha individual caliente con el chimichurri 3. se acompaña de papa de la tía con crema agria, bananito en salsa y ensalada de la casa 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	1000	Kcal
Proteínas	102	G
Grasas	67	G
Carbohidratos	0	G
Fibra	0	G
Colesterol	100	Mg

Costos

Tomahawk			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Tomahawk	500	Gr	\$ 38.250
Adobo	20	Gr	\$ 120
Sal	5	Gr	\$ 10
Aceite	50	MI	\$ 365
Chimichurri de pimentón	30	Gr	\$ 187
Ensalada de la Casa	1	Ud	\$ 399
Papa de la tía	1	Ud	\$ 866
Bananito con Crema de Coco	1	Ud	\$ 1.784
inversión total			\$ 41.981
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	71.3%	\$ 41.981
Gasto (Ga)	20%	\$ 11.764
Utilidad Neta (UN)	8.7	\$ 5.117
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 58.862
IVA	19%	\$ 11.176
Precio de venta	119%	\$ 70.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Baby beef	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	1	
No. De receta	26	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
lomo viche	Gr	300
chimichurri	Gr	20
aceite vegetal	Ml	50
sal	Gr	5
adobo	Gr	30
ensalada de la casa	Ud.	1
papa de la tía con crema agria	Ud.	1
bananito en salsa	Ud.	1
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • Pesar y cortar la carne 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se pone baby beef en la plancha caliente se le agrega sal y adobo durante su cocción hasta obtener el termino deseado 2. Se sirve en plancha individual caliente con el chimichurri 3. Y se acompaña de papa de la tía con crema agria, bananito en salsa y ensalada de la casa 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	783	Kcal
Proteínas	61	g
Grasas	60	g
Carbohidratos	0	g
Fibra	0	g
Colesterol	60	mg

Costos

Baby Beef			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
lomo viche	300	Gr	\$ 12.000
chimichurri colombiano	20	Gr	\$ 127
Aceite	50	MI	\$ 365
sal	5	Gr	\$ 10
Adobo	30	Gr	\$ 180
Ensalada de la Casa	1	Ud	\$ 399
Papa de la tía	1	Ud	\$ 866
Bananito con Crema de Coco	1	Ud	\$ 1.784
inversión total			\$ 15.731
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	50.6%	\$ 15.731
Gasto (Ga)	20%	\$ 6.218
Utilidad Neta (UN)	29.4	\$ 9.141
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 31.090
IVA	19%	\$ 5.907
Precio de venta	119%	\$ 37.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

			
Nombre de la preparación		Filet mignon	
Utilidad		Plato fuerte	
Fecha			
No. De porciones		01	
No. De receta		27	
nombre del encargado		Carlos Daniel Núñez	
ingredientes		Unidad de medida	Cantidad
lomo viche		Gr	250
tocineta		Ud.	2
sal		Gr	5
adobo		Gr	20
aceite		MI	50
salsa de champiñones		MI	200
ensalada de la casa		Ud.	1
Papas en casco		Ud.	1
Arroz blanco		Ud.	1
mise place			
<ul style="list-style-type: none"> • Sacar dos medallones de lomo viche y albardarlos en tocineta 			
preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se ponen los medallones en la plancha caliente se le agrega sal y adobo durante su cocción hasta obtener el termino deseado 2. Se sirven en plato redondo y se bañan en salsa de champiñones caliente 3. Se acompaña con papas en casco, porción de arroz blanco y ensalada 			
observaciones			

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	766	Kcal
Proteínas	53	g
Grasas	62	g
Carbohidratos	0	g
Fibra	0	g
Colesterol	56	mg

Costos

Filet Mignon			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Lomo viche	250	Gr	\$ 10.000
Tocineta	2	Ud	\$ 1.500
Sal	5	Gr	\$ 10
Adobo	20	Gr	\$ 120
Aceite	50	MI	\$ 365
Salsa Champiñones	200	MI	\$ 1.765
Ensalada de la Casa	1	Ud	\$ 399
Papa de la tía	1	Ud	\$ 866
Bananito con Crema de Coco	1	Ud	\$ 1.784
inversión total			\$ 16.809
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	51.2%	\$ 16.809
Gasto (Ga)	20%	\$ 6.555
Utilidad Neta (UN)	28.8%	\$ 9.438
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 32.802
IVA	19%	\$ 6.227
Precio de venta	119%	\$ 39.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

			
Nombre de la preparación		Punta de anca	
Utilidad		Plato fuerte	
Fecha			
No. De porciones		01	
No. De receta		28	
nombre del encargado		Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	
punta de anca	Gr	300	
aceite	Ml	50	
sal	Gr	10	
adobo	Gr	30	
chimichurri	Gr	20	
ensalada de la casa	Ud.	1	
papa de la tía con crema agria	Ud.	1	
bananito en salsa	Ud.	1	
mise place			
preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se pone la punta de anca en la plancha caliente se le agrega sal y adobo durante su cocción hasta obtener el termino deseado 2. Se sirve en plancha individual caliente con el chimichurri 3. Y se acompaña de papa de la tía con crema agria, bananito en salsa y ensalada de la casa 			
observaciones			

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	783	Kcal
Proteínas	61	g
Grasas	60	g
Carbohidratos	0	g
Fibra	0	g
Colesterol	60	mg

Costos

Punta de anca			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Punta de anca	300	Gr	\$ 9.600
Aceite	50	MI	\$ 365
Sal	10	Gr	\$ 20
Adobo	30	Gr	\$ 180
Chimichurri pimentón	20	Gr	\$ 187
Ensalada de la Casa	1	Ud	\$ 399
Papa de la tía	1	Ud	\$ 866
Bananito con Crema de Coco	1	Ud	\$ 1.784
inversión total			\$ 13.401
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	42%	\$ 13.401
Gasto (Ga)	20%	\$ 6.386
Utilidad Neta (UN)	38%	\$ 12.134
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 31.921
IVA	19%	\$ 6.067
Precio de venta	119%	\$ 38.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Lomo al tomillo Pau	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	29	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
lomo viche	Gr	250
adobo	Gr	80
huevo	Ud.	1
miga de pan	Gr	50
aceite	Ml	1000
sal	Gr	5
tomillo seco	Gr	10
harina de trigo	Gr	20
salsa de champiñones	Ml	200
ensalada de la casa	Ud.	1
Papas en casco	Ud.	1
Arroz blanco	Ud.	1
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • Sacar filetes redondos pequeños de lomo viche • Mezclar el adobo con huevo y salsa • Mezclar miga de pan con harina y tomillo seco 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se sumerge el lomo en el adobo con huevo 2. Luego se apana con la mezcla de miga de pan, harina y tomillo 3. Se lleva a fritura hasta que esté bien dorado 4. Se sirve en un plato y se baña con salsa de champiñones caliente 5. Se acompaña con papas en casco, porción de arroz blanco y ensalada 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	1080	Kcal
Proteínas	67	g
Grasas	69	g
Carbohidratos	49	g
Fibra	3	g
Colesterol	308	mg

Costos

Lomo al tomillo pau			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Lomo viche	250	Gr	\$ 10.000
Adobo	80	Gr	\$ 480
Huevo	1	Ud	\$ 500
Miga de pan	50	Gr	\$ 520
Sal	5	Gr	\$ 10
Tomillo seco	10	Gr	\$ 1.500
Harina de trigo	20	Gr	\$ 80
Salsa champiñones	200	Ml	\$ 1.765
Ensalada de la casa	1	Ud	\$ 399
papas en casco	100	Gr	\$ 1.600
Arroz Blanco	1	Ud	\$ 362
inversión total			\$ 17.216
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	57%	\$ 17.216
Gasto (Ga)	20%	\$ 6.050
Utilidad Neta (UN)	23%	\$ 6.958
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 30.224
IVA	19%	\$ 5.748
Precio de venta	119%	\$ 36.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Steak pimienta	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	30	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
lomo viche	Gr	250
adobo	Gr	20
sal	Gr	5
aceite	MI	50
salsa pimienta	MI	150
ensalada de la casa	Ud.	1
papa de la tía con crema agria	Ud.	1
bananito en salsa	Ud.	1
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • Sacar dos medallones de lomo viche 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se ponen los medallones en la plancha caliente se le agrega sal y adobo durante su cocción hasta obtener el termino deseado 2. Se sirven en plato redondo y se bañan en salsa de pimienta caliente en sima de cada medallón se ponen tres pimientos negros enteras 3. Se acompaña con papa de la tía en salsa agria con bananito y ensalada 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	728	Kcal
Proteínas	51	g
Grasas	58	g
Carbohidratos	0	g
Fibra	0	g
Colesterol	50	mg

Costos

Steak Pimienta			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Lomo viche	250	Gr	\$ 10.000
Adobo	20	Gr	\$ 120
Sal	5	Gr	\$ 10
Aceite	50	MI	\$ 365
Salsa Pimienta	150	MI	\$ 8.720
Ensalada de la Casa	1	Ud	\$ 399
Papa de la tía	1	Ud	\$ 866
Bananito con Crema de Coco	1	Ud	\$ 1.784
inversión total			\$ 22.264
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	73.6%	\$ 22.264
Gasto (Ga)	20%	\$ 6.050
Utilidad Neta (UN)	6.4%	\$ 1.936
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 30.250
IVA	19%	\$ 5.748
Precio de venta	119%	\$ 36.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

			
Nombre de la preparación		Bife de chorizo o churrasco	
Utilidad		Plato fuerte	
Fecha			
No. De porciones		01	
No. De receta		31	
nombre del encargado		Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	
lomo ancho	Gr	400	
adobo	Gr	20	
sal	Gr	5	
aceite	MI	50	
chimichurri	MI	30	
ensalada de la casa	Ud.	1	
papa de la tía con crema agria	Ud.	1	
bananito en salsa	Ud.	1	
mise place			
<ul style="list-style-type: none"> • Churrasco hacerle cicle en la parte grasa y va en corte mariposa • Bife de chorizo hacerle cicle en la parte grasa y este va en una sola pieza 			
preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se pone el lomo en la plancha caliente se le agrega sal y adobo durante su cocción hasta obtener el termino deseado 2. Se sirve en plancha individual caliente con el chimichurri 3. se acompaña de papa de la tía con crema agria, bananito en salsa y ensalada de la casa 			
observaciones			

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	1662	Kcal
Proteínas	70	g
Grasas	151	g
Carbohidratos	0	g
Fibra	0	g
Colesterol	260	mg

Costos

Bife de chorizo o churrasco			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Lomo ancho	400	Gr	\$ 12.800
Adobo	20	Gr	\$ 120
Sal	5	Gr	\$ 10
Aceite	50	MI	\$ 365
Chimichurri colombiano	30	MI	\$ 127
Ensalada de la Casa	1	Ud	\$ 399
Papa de la tía	1	Ud	\$ 866
Bananito con Crema de Coco	1	Ud	\$ 1.784
inversión total			\$ 16.471
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	45.5%	\$ 16.471
Gasto (Ga)	20%	\$ 7.227
Utilidad Neta (UN)	34.5%	\$ 12.466
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 36.164
IVA	19%	\$ 6.865
Precio de venta	119%	\$ 43.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Parrillada personal	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	32	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
pollo	Gr	120
res	Gr	120
cerdo	Gr	120
costilla ahumada	Gr	120
chorizo	Ud.	1
limón Tahití	Ud.	1
tomate	Ud.	1
arepitas de maíz	Ud.	4
chimichurri	Gr	30
adobo	Ml	30
sal	Gr	10
aceite	Ml	50
papas en casco	Gr	100
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • pesar y cortar todas las carnes en cubos • lavar y sacar cascotes de tomate y limón 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se pone el pollo, cerdo en la plancha caliente se le agrega sal y adobo 2. Se coloca en la misma plancha la costilla ahumada 3. Minutos antes de sacarlas de la parrilla se agrega la res para que esta no seque ya que lleva menos tiempo 4. Se pone las arepitas en la plancha a calentar 5. Se Frita el chorizo con las papas en casco 6. Ya cuando todo se sirve en una plancha individual caliente y se le agrega un poco de chimichurri en la parte de encima 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Costos

Parrillada personal			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Pechuga de pollo	120	Gr	\$ 2.160
Lomo viche res	120	Gr	\$ 4.800
Lomo viche de cerdo	120	Gr	\$ 3.600
Costilla ahumada	120	Gr	\$ 2.880
Chorizo	1	Ud	\$ 1.300
Limón Tahití	1	Ud	\$ 200
Tomate	1	Ud	\$ 200
Arepitas de maíz	4	Ud	\$ 400
Chimichurri colombiano	30	Gr	\$ 127
Adobo	30	MI	\$ 180
Sal	10	Gr	\$ 20
Aceite	50	MI	\$ 365
Papas en casco	100	Gr	\$ 1.600
inversión total			\$ 17.832
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	59%	\$ 17.832
Gasto (Ga)	20%	\$ 6.050
Utilidad Neta (UN)	21%	\$ 6.353
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 30.235
IVA	19%	\$ 5.748
Precio de venta	119%	\$ 36.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Parrillada para compartir	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	33	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
pollo	Gr	150
res	Gr	150
cerdo	Gr	150
costilla ahumada	Gr	150
chorizo	Ud.	2
limón Tahití	Ud.	2
tomate	Ud.	2
arepitas de maíz	Ud.	8
chimichurri	Gr	50
adobo	Ml	40
sal	Gr	15
aceite	Ml	50
papas en casco	Gr	200
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • pesar y cortar todas las carnes en cubos • lavar y sacar cascos de tomate y limón 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 7. Se pone el pollo, cerdo en la plancha caliente se le agrega sal y adobo 8. Se coloca en la misma plancha la costilla ahumada 9. Minutos antes de sacarlas de la parrilla se agrega la res para que esta no seque ya que lleva menos tiempo 10. Se pone las arepitas en la plancha a calentar 11. Se Frita el chorizo con las papas en casco 12. Ya cuando todo se sirve en una plancha individual caliente y se le agrega un poco de chimichurri en la parte de encima 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Costos

Parrillada para compartir			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Pechuga de pollo	150	Gr	\$ 2.700
Lomo viche res	150	Gr	\$ 6.000
Lomo viche de cerdo	150	Gr	\$ 4.500
Costilla ahumada	150	Gr	\$ 3.600
Chorizo	2	Ud	\$ 2.600
Limón Tahití	2	Ud	\$ 400
Tomate	2	Ud	\$ 400
Arepitas de maíz	8	Ud	\$ 800
Chimichurri colombiano	50	Gr	\$ 154
Adobo	40	MI	\$ 240
Sal	15	Gr	\$ 30
Aceite	50	MI	\$ 365
Papas en casco	200	Gr	\$ 3.200
inversión total			\$ 24.989
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	55%	\$ 24.989
Gasto (Ga)	20%	\$ 9.076
Utilidad Neta (UN)	25%	\$ 11.344
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 45.409
IVA	19%	\$ 8.622
Precio de venta	119%	\$ 54.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Lomo de cerdo mestizo	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	34	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
lomo viche de cerdo	Gr	300
sal	Gr	5
adobo	Gr	10
mantequilla	Gr	15
romero	Gr	3
limón común	Ud.	1
ensalada de la casa	Ud.	1
papa de la tía con crema agria	Ud.	1
bananito en salsa	Ud.	1
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> porcionero el lomo en medallones delgados 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> llevar el lomo a la plancha agregarle sal y adobo y sellarlo bien en una sartén derretir mantequilla con romero y poner los medallones a terminar su cocción en mantequilla agregar el zumo de limón servir en plato y acompañar con papa de la tía, bananito en crema y ensalada 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	988	Kcal
Proteínas	48	g
Grasas	87	g
Carbohidratos	0	g
Fibra	0	g
Colesterol	254	mg

Costos

Lomo de cerdo mestizo			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Lomo viche de cerdo	300	Gr	\$ 9.000
Sal	5	Gr	\$ 10
Adobo	10	Gr	\$ 60
Mantequilla	15	Gr	\$ 158
Romero	3	Gr	\$ 100
Limón Común	1	Ud	\$ 100
Ensalada de la Casa	1	Ud	\$ 399
Papa de la tía	1	Ud	\$ 866
Bananito con Crema de Coco	1	Ud	\$ 1.784
inversión total			\$ 12.477
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	42.2%	\$ 12.477
Gasto (Ga)	20%	\$ 5.882
Utilidad Neta (UN)	37.8%	\$ 11.118
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 29.477
IVA	19%	\$ 5.588
Precio de venta	119%	\$ 35.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Costillas de cerdo ahumadas	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	35	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
costillas ahumadas	Gr	500
adobo	Gr	15
salsa BBQ de tomate de árbol	Gr	50
ensalada de la casa	Ud.	1
Papas en casco	Ud.	1
Arroz blanco	Ud.	1
mise place		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. llevar las costillas a la plancha caliente y agregarle adobo hasta que quede bien asadas 2. servir en plancha individual caliente y bañar con la salsa BBQ 3. acompañar con papas en casco, arroz y ensalada 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	1525	Kcal
Proteínas	90	g
Grasas	135	g
Carbohidratos	0	g
Fibra	0	g
Colesterol	390	mg

Costos

Costilla de cerdo ahumada			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Costilla ahumada	500	Gr	\$ 12.000
Adobo	15	Gr	\$ 90
Salsa BBQ de tomate árbol	50	Gr	\$ 636
Ensalada de la casa	1	Ud	\$ 399
papas en casco	100	Gr	\$ 1.600
Arroz Blanco	1	Ud	\$ 362
inversión total			\$ 15.087
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	50%	\$ 15.087
Gasto (Ga)	20%	\$ 6.050
Utilidad Neta (UN)	30%	\$ 9.105
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 30.242
IVA	19%	\$ 5.748
Precio de venta	119%	\$ 36.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Chuletón de cerdo	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	36	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
chuletón de cerdo	Gr	350 - 400
sal	Gr	5
adobo	Gr	10
salsa de maracuyá	Gr	10
ensalada de la casa	Ud.	1
papa de la tía con crema agria	Ud.	1
bananito en salsa	Ud.	1
mise place		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. llevar el chuletón a la plancha caliente agregarle sal y adobo hasta que este quede bien asado 2. servir en una plancha individual caliente y bañar en salsa de maracuyá 3. acompañar con papa de la tía con crema agria, bananito en salsa y ensalada 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	1770	Kcal
Proteínas	80	g
Grasas	170	g
Carbohidratos	0	g
Fibra	0	g
Colesterol	288	mg

Costos

Chuletón de cerdo			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Chuletón de cerdo	350-400	Gr	\$ 7.200
Sal	5	Gr	\$ 10
Adobo	10	Gr	\$ 60
Salsa de maracuyá	10	Gr	\$ 559
Ensalada de la Casa	1	Ud	\$ 399
Papa de la tía	1	Ud	\$ 866
Bananito con Crema de Coco	1	Ud	\$ 1.784
inversión total			\$ 10.878
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	33.2%	\$ 10.878
Gasto (Ga)	20%	\$ 6.555
Utilidad Neta (UN)	46.8%	\$ 15.338
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 32.771
IVA	19%	\$ 6.227
Precio de venta	119%	\$ 39.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

			
Nombre de la preparación		Milanesa de cerdo	
Utilidad		Plato fuerte	
Fecha			
No. De porciones		01	
No. De receta		37	
nombre del encargado		Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	
lomo viche de cerdo	Gr	250	
sal	Gr	10	
adobo	Gr	50	
miga de pan	Gr	100	
harina	Gr	100	
huevo	Ud.	1	
aceite	MI	1000	
limón Tahití	Ud.	1	
ensalada de la casa	Ud.	1	
Papas en casco	Ud.	1	
Arroz blanco	Ud.	1	
mise place			
<ul style="list-style-type: none"> • mezclar el adobo con sal y huevo • tasajear la carne • mezclar harina con miga de pan 			
preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. sumergir la carne en el adobo 2. empanizar la carne con la mezcla de miga de pan y harina 3. llevar a freír en aceite caliente a una temperatura superior a 150°C hasta que quede bien dorada 4. servir y acompañar con papas en casco, arroz y ensalada 			
observaciones			

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Costos

Milanesa de cerdo			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Lomo viche de cerdo	250	Gr	\$ 7.500
sal	10	Gr	\$ 20
Adobo	20	Gr	\$ 120
Miga de pan	100	Gr	\$ 1.040
Harina	100	Gr	\$ 400
Huevo	1	Ud	\$ 500
limón Tahití	1	Ud	\$ 200
Ensalada de la casa	1	Ud	\$ 399
papas en casco	100	Gr	\$ 1.600
Arroz Blanco	1	Ud	\$ 362
inversión total			\$ 12.141
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	46.6%	\$ 12.141
Gasto (Ga)	20%	\$ 5.210
Utilidad Neta (UN)	33.4%	\$ 8.791
Precio Plátillo (PP)	100%	\$ 26.142
IVA	19%	\$ 4.950
Precio de venta	119%	\$ 31.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Milanesa de cerdo napolitana al gratín	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	38	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
lomo viche de cerdo	Gr	250
sal	Gr	10
adobo	Gr	50
miga de pan	Gr	100
harina	Gr	100
huevo	Ud.	1
aceite	Ml	1000
Salsa napolitana	Gr	10
Orégano seco	Gr	5
Tomate	Ud.	1
Queso mozzarella en loncha	Ud.	3
limón Tahití	Ud.	1
ensalada de la casa	Ud.	1
Papas en casco	Ud.	1
Arroz blanco	Ud.	1
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • mezclar el adobo con sal y huevo • tasajear la carne • mezclar harina con miga de pan • sacar rodajas de tomate 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. sumergir la carne en el adobo 2. empanizar la carne con la mezcla de miga de pan y harina 3. llevar a freír en aceite caliente a una temperatura superior a 150°C hasta que quede bien dorada 4. poner en plancha individual bañarla con salsa napolitana, poner las rodajas de tomate y lonchas de queso y espolvorear con orégano 5. llevar a gratinar por 5 minutos 6. servir y acompañar con papas en casco, arroz y ensalada 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Costos

Milanesa de cerdo napolitana al gratín			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Lomo viche de cerdo	250	Gr	\$ 7.500
sal	10	Gr	\$ 20
Adobo	20	Gr	\$ 120
Miga de pan	100	Gr	\$ 1.040
Harina	100	Gr	\$ 400
Huevo	1	Ud	\$ 500
Salsa napolitana	10	Gr	\$ 525
Orégano seco	5	Gr	\$ 950
Tomate	1	Ud	\$ 200
Queso Mozzarella en lonchas	3	Ud	\$ 1.687
limón Tahití	1	Ud	\$ 200
Ensalada de la casa	1	Ud	\$ 399
papas en casco	100	Gr	\$ 1.600
Arroz Blanco	1	Ud	\$ 362
inversión total			\$ 15.503
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	51.2%	\$ 15.503
Gasto (Ga)	20%	\$ 6.050
Utilidad Neta (UN)	28.8%	\$ 8.713
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 30.266
IVA	19%	\$ 5.748
Precio de venta	119%	\$ 36.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Suprema en salsa dos quesos	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	39	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
suprema de pollo	Gr	250
Tocineta en laminas	Ud.	2
adobo	Gr	10
sal	Gr	5
Salsa dos quesos	Gr	50
ensalada de la casa	Ud.	1
papa de la tía con crema agria	Ud.	1
bananito en salsa	Ud.	1
mise place		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. llevar a la plancha caliente la suprema agregarle sal y adobo tapar con una tapa para que coja vapor y logre cocinarse bien hasta el centro de la suprema 2. poner en la misma plancha la tocineta hasta que quede bien dorada y crujiente y picarla 3. servir en un plato y bañarla en salsa dos quesos calientes y espolvorear con la tocineta 4. acompañar con papa de la tía con crema agria, bananito en salsa y ensalada 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	692	Kcal
Proteínas	38	g
Grasas	60	g
Carbohidratos	0	g
Fibra	0	g
Colesterol	161	mg

Costos

Suprema dos quesos			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Suprema de pollo	250	Gr	\$ 5.000
tocineta en laminas	2	Ud	\$ 1.500
adobo	10	Gr	\$ 60
sal	5	Gr	\$ 10
salsa dos quesos	50	Gr	\$ 2.107
Ensalada de la Casa	1	Ud	\$ 399
Papa de la tía	1	Ud	\$ 866
Bananito con Crema de Coco	1	Ud	\$ 1.784
inversión total			\$ 11.726
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	41%	\$ 11.726
Gasto (Ga)	20%	\$ 5.714
Utilidad Neta (UN)	39%	\$ 11.143
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 28.583
IVA	19%	\$ 5.429
Precio de venta	119%	\$ 34.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Suprema de pollo a la pitita	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	40	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
suprema de pollo	Gr	250
adobo	Gr	10
sal	Gr	5
salsa pitita	Gr	15
ensalada de la casa	Ud.	1
papa de la tía con crema agria	Ud.	1
bananito en salsa	Ud.	1
mise place		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. llevar a la plancha caliente la suprema agregarle sal y adobo tapar con una tapa para que coja vapor y logre cocinarse bien hasta el centro de la suprema 2. servir en un plato y bañarla en salsa pitita caliente 3. acompañar con papa de la tía con crema agria, bananito en salsa y ensalada 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	663	Kcal
Proteínas	36	g
Grasas	58	g
Carbohidratos	0	g
Fibra	0	g
Colesterol	152	mg

Costos

Suprema de pollo a la pitita			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Suprema de pollo	250	Gr	\$ 5.000
tocineta en laminas	2	Ud	\$ 1.500
adobo	10	Gr	\$ 60
sal	5	Gr	\$ 10
salsa pitita	50	Gr	\$ 4.945
Ensalada de la Casa	1	Ud	\$ 399
Papa de la tía	1	Ud	\$ 866
Bananito con Crema de Coco	1	Ud	\$ 1.784
inversión total			\$ 14.564
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	54.2%	\$ 14.564
Gasto (Ga)	20%	\$ 5.378
Utilidad Neta (UN)	25.8%	\$ 6.938
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 26.880
IVA	19%	\$ 5.109
Precio de venta	119%	\$ 32.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Suprema en salsa de champiñones	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	41	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
suprema de pollo	Gr	250
adobo	Gr	10
sal	Gr	5
salsa de champiñones	Gr	50
ensalada de la casa	Ud.	1
papa de la tía con crema agria	Ud.	1
bananito en salsa	Ud.	1
mise place		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. llevar a la plancha caliente la suprema agregarle sal y adobo tapar con una tapa para que coja vapor y logre cocinarse bien hasta el centro de la suprema 2. servir en un plato y bañarla en salsa de champiñones caliente 3. acompañar con papa de la tía con crema agria, bananito en salsa y ensalada 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	663	Kcal
Proteínas	36	g
Grasas	58	g
Carbohidratos	0	g
Fibra	0	g
Colesterol	152	mg

Costos

Suprema en salsa de champiñones			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Suprema de pollo	250	Gr	\$ 5.000
tocineta en laminas	2	Ud	\$ 1.500
adobo	10	Gr	\$ 60
sal	5	Gr	\$ 10
salsa champiñones	50	Gr	\$ 1.765
Ensalada de la Casa	1	Ud	\$ 399
Papa de la tía	1	Ud	\$ 866
Bananito con Crema de Coco	1	Ud	\$ 1.784
inversión total			\$ 11.384
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	41%	\$ 11.384
Gasto (Ga)	20%	\$ 5.546
Utilidad Neta (UN)	39%	\$ 10.815
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 27.745
IVA	19%	\$ 5.269
Precio de venta	119%	\$ 33.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Milanesa de pollo	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	42	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Pechuga de pollo	Gr	250
sal	Gr	10
adobo	Gr	50
miga de pan	Gr	100
harina	Gr	100
huevo	Ud.	1
aceite	MI	1000
limón Tahití	Ud.	1
ensalada de la casa	Ud.	1
Papas en casco	Ud.	1
Arroz blanco	Ud.	1
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • mezclar el adobo con sal y huevo • filetear el pollo • mezclar harina con miga de pan 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. sumergir la carne en el adobo 2. empanizar la carne con la mezcla de miga de pan y harina 3. llevar a freír en aceite caliente a una temperatura superior a 150°C hasta que quede bien dorada 4. servir y acompañar con papas en casco, arroz y ensalada 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Costos

Milanesa de pollo			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Pechuga de pollo	250	Gr	\$ 5.000
Sal	10	Gr	\$ 20
Adobo	50	Gr	\$ 300
Miga de pan	100	Gr	\$ 1.040
Harina	100	Gr	\$ 400
Huevo	1	Ud	\$ 500
limón Tahití	1	Ud	\$ 200
Ensalada de la casa	1	Ud	\$ 399
papas en casco	100	Gr	\$ 1.600
Arroz Blanco	1	Ud	\$ 362
inversión total			\$ 9.821
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	37.7%	\$ 9.821
Gasto (Ga)	20%	\$ 5.210
Utilidad Neta (UN)	42.3%	\$ 11.019
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 26.050
IVA	19%	\$ 4.950
Precio de venta	119%	\$ 31.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Milanesa de pollo napolitana al gratin	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	43	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Pechuga	Gr	250
sal	Gr	10
adobo	Gr	50
miga de pan	Gr	100
harina	Gr	100
huevo	Ud.	1
aceite	Ml	1000
Salsa napolitana	Gr	10
Orégano seco	Gr	5
Tomate	Ud.	1
Queso mozzarella	Ud.	3
limón Tahití	Ud.	1
ensalada de la casa	Ud.	1
Papas en casco	Ud.	1
Arroz blanco	Ud.	1
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • mezclar el adobo con sal y huevo • filetear la pechuga • mezclar harina con miga de pan • sacar rodajas de tomate 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 7. sumergir el filete en el adobo 8. empanizar el filete con la mezcla de miga de pan y harina 9. llevar a freír en aceite caliente a una temperatura superior a 150°C hasta que quede bien dorada 10. poner en plancha individual bañarla con salsa napolitana, poner las rodajas de tomate y lonchas de queso y espolvorear con orégano 11. llevar a gratinar por 5 minutos 12. servir y acompañar con papas en casco, arroz y ensalada 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Costos

Milanesa de pollo			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Pechuga de pollo	250	Gr	\$ 5.000
Sal	10	Gr	\$ 20
Adobo	50	Gr	\$ 300
Miga de pan	100	Gr	\$ 1.040
Harina	100	Gr	\$ 400
Huevo	1	Ud	\$ 500
Salsa napolitana	10	Gr	\$ 525
Orégano seco	5	Gr	\$ 950
Tomate	1	Ud	\$ 200
Queso Mozzarella en lonchas	3	Ud	\$ 1.687
limón Tahití	1	Ud	\$ 200
Ensalada de la casa	1	Ud	\$ 399
papas en casco	100	Gr	\$ 1.600
Arroz Blanco	1	Ud	\$ 362
inversión total			\$ 13.183
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	43.6%	\$ 13.183
Gasto (Ga)	20%	\$ 6.050
Utilidad Neta (UN)	36.4%	\$ 11.012
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 30.245
IVA	19%	\$ 5.748
Precio de venta	119%	\$ 36.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

			
Nombre de la preparación		Salmon alas finas hiervas al papillo	
Utilidad		Plato fuerte	
Fecha			
No. De porciones		01	
No. De receta		44	
nombre del encargado		Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	
salmón	Gr	250	
sal	Gr	5	
adobo	Gr	10	
tomillo seco	Gr	3	
orégano seco	Gr	3	
mantequilla	Gr	10	
papel aluminio	Mt	1	
Ensalada de la casa	Ud.	1	
Arroz blanco	Ud.	1	
Patacón	Ud.	1	
mise place			
preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. sellar el salmón en la plancha por todos los lados 2. llevar el salmón al papel aluminio y humectar con mantequilla y espolvorear orégano y tomillo 3. serrar el papel aluminio en forma de sobre y ponerlo en una plancha individual 4. llevarlo a fuego hasta que este infle muy bien 5. servir y acompañar con arroz, patacón y ensalada 			
observaciones			

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	378	Kcal
Proteínas	41	g
Grasas	29	g
Carbohidratos	1	g
Fibra	3	g
Colesterol	200	mg

Costos

salmón a las finas hiervas al papillo			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
salmón	250	Gr	\$ 14.500
Sal	5	Gr	\$ 10
Adobo	10	Gr	\$ 60
Tomillo seco	3	Gr	\$ 450
Orégano seco	3	Gr	\$ 570
Mantequilla	10	Gr	\$ 105
Papel aluminio	1	Mt	\$ 375
Ensalada de la casa	1	Ud	\$ 399
patacón	100	Gr	\$ 500
Arroz Blanco	1	Ud	\$ 362
inversión total			\$ 17.331
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	44.8%	\$ 17.331
Gasto (Ga)	20%	\$ 7.731
Utilidad Neta (UN)	35.2%	\$ 13.607
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 38.669
IVA	19%	\$ 7.344
Precio de venta	119%	\$ 46.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	trucha al ajillo al papillo	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	45	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
trucha	Ud.	1
sal	Gr	5
adobo	Gr	5
ajo	Ud.	2
mantequilla	Gr	10
papel aluminio	Mt	1
ensalada	Ud.	1
arroz blanco	Ud.	1
patacón	Ud.	1
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • sazonar la trucha con adobo y sal • macerar dos dientes de ajo 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. extender el papel aluminio poner la trucha en el aplicarle mantequilla y ajo macerado 2. cerrar el papel aluminio en forma de sobre 3. llevar a una plancha individual y poner a fuego hasta que el sobre infle bien 4. servir y acompañar con arroz patacón y ensalada 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	269	Kcal
Proteínas	36	g
Grasas	14	g
Carbohidratos	1	g
Fibra	0	g
Colesterol	139	mg

Costos

Trucha al ajillo al papillo			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Trucha	1	Ud	\$ 14.000
Sal	5	Gr	\$ 10
Adobo	5	Gr	\$ 30
Ajo	2	Ud	\$ 100
Mantequilla	10	Gr	\$ 105
Papel aluminio	1	Mt	\$ 375
Ensalada de la casa	1	Ud	\$ 399
patacón	100	Gr	\$ 500
Arroz Blanco	1	Ud	\$ 362
inversión total			\$ 15.881
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	54%	\$ 15.881
Gasto (Ga)	20%	\$ 5.882
Utilidad Neta (UN)	26%	\$ 7.647
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 29.410
IVA	19%	\$ 5.588
Precio de venta	119%	\$ 35.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

			
Nombre de la preparación		trucha meuniere al papillo	
Utilidad		Plato fuerte	
Fecha			
No. De porciones		01	
No. De receta		46	
nombre del encargado		Carlos Daniel Núñez	
ingredientes		Unidad de medida	Cantidad
trucha		Ud.	1
sal		Gr	5
adobo		Gr	5
perejil		Gr	5
mantequilla		Gr	10
papel aluminio		Mt	1
ensalada		Ud.	1
arroz blanco		Ud.	1
patacón		Ud.	1
mise place			
<ul style="list-style-type: none"> • sazonar la trucha con adobo y sal • macerar dos dientes de ajo • desojar y picar perejil 			
preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 5. extender el papel aluminio poner la trucha en el aplicarle mantequilla y perejil 6. cerrar el papel aluminio en forma de sobre 7. llevar a una plancha individual y poner a fuego hasta que el sobre se infle bien 8. servir y acompañar con arroz patacón y ensalada 			
observaciones			

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	266	Kcal
Proteínas	36	g
Grasas	14	g
Carbohidratos	1	g
Fibra	0	g
Colesterol	139	mg

Costos

Trucha meuniere al papillo			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Trucha	1	Ud	\$ 14.000
Sal	5	Gr	\$ 10
Adobo	5	Gr	\$ 30
Perejil	5	Gr	\$ 200
Mantequilla	10	Gr	\$ 105
Papel aluminio	1	Mt	\$ 375
Ensalada de la casa	1	Ud	\$ 399
patacón	100	Gr	\$ 500
Arroz Blanco	1	Ud	\$ 362
inversión total			\$ 15.981
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	54.3%	\$ 15.981
Gasto (Ga)	20%	\$ 5.882
Utilidad Neta (UN)	25.7%	\$ 7.556
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 29.419
IVA	19%	\$ 5.588
Precio de venta	119%	\$ 35.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

			
Nombre de la preparación		Trucha en salsa de camarones	
Utilidad		Plato fuerte	
Fecha			
No. De porciones		01	
No. De receta		47	
nombre del encargado		Carlos Daniel Núñez	
ingredientes		Unidad de medida	Cantidad
trucha		Ud.	1
adobo		Gr	20
sal		Gr	5
huevo		Ud.	1
miga de pan		Gr	20
harina		Gr	10
salsa de camarones		Gr	30
ensalada		Ud.	1
arroz blanco		Ud.	1
patacón		Ud.	1
mise place			
<ul style="list-style-type: none"> • quitarle la cabeza a la trucha • mesclar harina con miga de pan • mesclas adobo sal y huevo 			
preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. sumergir la trucha en el adobo 2. empanizar con la miga de pan y harina 3. llevar a frita hasta que esta quede bien dorada 4. servir en plato y bañar con la salsa de camarones caliente y coronar con limón en rodajas 5. acompañar con arroz, patacón y ensalada 			
observaciones			

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Costos

Trucha en salsa de camarones			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Trucha	1	Ud	\$ 14.000
Sal	5	Gr	\$ 10
Adobo	5	Gr	\$ 30
Huevo	1	Ud	\$ 500
Miga pan	30	Gr	\$ 312
Harina	10	Gr	\$ 40
Salsa de camarones	300	Gr	\$ 2.558
Ensalada de la casa	1	Ud	\$ 399
patacón	100	Gr	\$ 500
Arroz Blanco	1	Ud	\$ 362
inversión total			\$ 18.711
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	54.3%	\$ 18.711
Gasto (Ga)	20%	\$ 6.891
Utilidad Neta (UN)	25.7%	\$ 8.855
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 34.457
IVA	19%	\$ 6.546
Precio de venta	119%	\$ 41.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Trucha rellena de camarones al gratín	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	48	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
trucha	Ud.	1
adobo	Gr	5
sal	Gr	5
huevo	Ud.	1
miga de pan	Gr	20
harina	Gr	10
camarones	Ud.	12
salsa de camarones	Gr	30
chimichurri	Gr	10
ensalada	Ud.	1
arroz blanco	Ud.	1
patacón	Ud.	1
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • quitarle la cabeza a la trucha • mesclar harina con miga de pan • mesclas adobo sal y huevo 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 6. sumergir la trucha en el adobo 7. empanizar con la miga de pan y harina 8. llevar a frita hasta que esta quede bien dorada 9. sofreír los camarones en chimichurri 10. servir en plato y bañar con la salsa de camarones caliente y coronar con camarones 11. acompañar con arroz, patacón y ensalada 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Costos

Trucha rellena de camarones al gratín			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Trucha	1	Ud	\$ 14.000
Sal	5	Gr	\$ 10
Adobo	5	Gr	\$ 30
Huevo	1	Ud	\$ 500
Miga pan	30	Gr	\$ 312
Harina	10	Gr	\$ 40
Salsa de camarones	300	Gr	\$ 2.558
camarones	12	Ud	\$ 4.140
Chimichurri pimentón	10	Gr	\$ 187
Queso en lonchas	3	Ud	\$ 1.687
Ensalada de la casa	1	Ud	\$ 399
patacón	100	Gr	\$ 500
Arroz Blanco	1	Ud	\$ 362
inversión total			\$ 24.725
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	60%	\$ 24.725
Gasto (Ga)	20%	\$ 8.235
Utilidad Neta (UN)	20%	\$ 8.235
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 41.195
IVA	19%	\$ 7.823
Precio de venta	119%	\$ 49.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	brocheta de langostinos	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	49	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Langostinos	Ud.	200
zucchini	Gr	100
adobo	Gr	20
sal	Gr	5
Limón Tahití	Ud.	1
aceite	Ml	10
pincho de 30cm	Ud.	1
Papas en casco	Gr	100
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • Sacar 4 láminas de zucchini y enrollarlos • Pelar los langostinos 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. En un pincho poner langostino zucchini y langostino así sucesivamente hasta terminar 2. Poner el pincho en la plancha caliente con aceite agregarle sal y adobo durante un minuto a minuto y medio por cada lado 3. Calentar una plancha individual y servir 4. Acompañar con papas en casco y limón en cuartos 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	765	Kcal
Proteínas	29	g
Grasas	48	g
Carbohidratos	57	g
Fibra	3	g
Colesterol	150	mg

Costos

Brocheta de langostinos			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Langostinos	5	Ud	\$ 18.233
Zucchini	100	Gr	\$ 400
Adobo	20	Gr	\$ 120
Sal	5	Gr	\$ 10
Limón Tahití	1	Ud	\$ 200
Aceite	10	Ml	\$ 73
Pincho	1	Ud	\$ 50
Papas en casco	100	Gr	\$ 1.600
inversión total			\$ 20.686
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	82%	\$ 20.686
Gasto (Ga)	20%	\$ 5.045
Utilidad Neta (UN)	0%	\$ - 505
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 25.224
IVA	19%	\$ 4.790
Precio de venta	119%	\$ 30.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	brocheta de res	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	50	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
lomo viche de res	Gr	200
adobo	Gr	20
sal	Gr	5
chimichurri	Gr	10
aceite	Ml	10
pincho de 30cm	Ud.	1
Papas en casco	Gr	100
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • Cortar el lomo en cubos grandes y posterior mente insertarlos en un pincho de madera 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner el pincho en la plancha caliente con aceite agregarle sal y adobo hasta obtener el termino deseado 2. Calentar una plancha individual y servir con chimichurri 3. Acompañar con papas en casco 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	766	Kcal
Proteínas	48	g
Grasas	44	g
Carbohidratos	50	g
Fibra	2	g
Colesterol	40	mg

Costos

Brocheta de res			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
lomo viche de res	200	Gr	\$ 8.000
Adobo	20	Gr	\$ 120
Sal	5	Gr	\$ 10
Chimichurri pimentón	10	Gr	\$ 187
pincho	1	Ud	\$ 50
Papas en casco	100	Gr	\$ 1.600
inversión total			\$ 9.967
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	49.4%	\$ 9.967
Gasto (Ga)	20%	\$ 4.034
Utilidad Neta (UN)	30.6%	\$ 6.171
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 20.172
IVA	19%	\$ 3.832
Precio de venta	119%	\$ 24.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	brocheta de pollo	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	51	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Pechuga de pollo	Gr	200
adobo	Gr	20
sal	Gr	5
chimichurri	Gr	10
aceite	MI	10
pincho de 30cm	Ud.	1
Papas en casco	Gr	100
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> Cortar la pechuga en cubos grandes y posterior mente insertarlos en un pincho de madera 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> Poner el pincho en la plancha caliente con aceite agregarle sal y adobo hasta que esté bien asado Calentar una plancha individual y servir con chimichurri Acompañar con papas en casco 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	714	Kcal
Proteínas	36	g
Grasas	43	g
Carbohidratos	50	g
Fibra	2	g
Colesterol	122	mg

Costos

Brocheta de pollo			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
pechuga de pollo	200	Gr	\$ 4.000
Adobo	20	Gr	\$ 120
Sal	5	Gr	\$ 10
Chimichurri colombiano	10	Gr	\$ 127
Pincho	1	Ud	\$ 50
Papas en casco	100	Gr	\$ 1.600
inversión total			\$ 5.907
rendimiento			\$ 1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	32%	\$ 5.907
Gasto (Ga)	20%	\$ 3.697
Utilidad Neta (UN)	48%	\$ 8.873
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 18.477
IVA	19%	\$ 3.513
Precio de venta	119%	\$ 22.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	brocheta de cerdo	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	52	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
lomo viche de cerdo	Gr	200
adobo	Gr	20
sal	Gr	5
chimichurri	Gr	10
aceite	Ml	10
pincho de 30cm	Ud.	1
Papas en casco	Gr	100
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • Cortar el lomo en cubos grandes y posterior mente insertarlos en un pincho de madera 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner el pincho en la plancha caliente con aceite agregarle sal y adobo hasta obtener el termino deseado 2. Calentar una plancha individual y servir con chimichurri 3. Acompañar con papas en casco 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	1124	Kcal
Proteínas	39	g
Grasas	87	g
Carbohidratos	50	g
Fibra	2	g
Colesterol	144	mg

Costos

Brocheta de cerdo			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Lomo viche de cerdo	200	Gr	\$ 6.000
Adobo	20	Gr	\$ 120
Sal	5	Gr	\$ 10
Chimichurri colombiano	10	Gr	\$ 127
Pincho	1	Ud	\$ 50
Papas en casco	100	Gr	\$ 1.600
inversión total			\$ 7.907
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	42.8%	\$ 7.907
Gasto (Ga)	20%	\$ 3.697
Utilidad Neta (UN)	37.2%	\$ 6.977
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 18.581
IVA	19%	\$ 3.513
Precio de venta	119%	\$ 22.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	brocheta mixta	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	53	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
lomo viche	Gr	100
Pechuga de pollo	Gr	100
adobo	Gr	20
sal	Gr	5
chimichurri	Gr	10
aceite	Ml	10
pincho de 30cm	Ud.	1
Papas en casco	Gr	100
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • Cortar el lomo y la pechuga de pollo en cubos grandes y posterior mente insertarlos en un pincho de madera intercalados 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner el pincho en la plancha caliente con aceite agregarle sal y adobo hasta que esté bien asado 2. Calentar una plancha individual y servir con chimichurri 3. Acompañar con papas en casco 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Tabla nutricional

Calorías	919	Kcal
Proteínas	37	g
Grasas	65	g
Carbohidratos	50	g
Fibra	2	g
Colesterol	133	mg

Costos

Brocheta mixta			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Pechuga de pollo	100	Gr	\$ 2.000
Lomo viche de cerdo	100	Gr	\$ 3.000
Adobo	20	Gr	\$ 120
Sal	5	Gr	\$ 10
Chimichurri colombiano	10	Gr	\$ 127
Pincho	1	Ud	\$ 50
Papas en casco	100	Gr	\$ 1.600
inversión total			\$ 6.907
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	35.7%	\$ 6.907
Gasto (Ga)	20%	\$ 3.865
Utilidad Neta (UN)	44.3%	\$ 8.562
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 19.334
IVA	19%	\$ 3.672
Precio de venta	119%	\$ 23.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	hamburguesa a la parrillas mestiza	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	54	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
pan tipo brioche	Ud.	1
carne Angus	Gr	200
cebollita	Gr	20
tomate	Ud.	2
lechuga	Ud.	2
queso mozzarella	Ud.	2
salsa mostaza	Gr	5
salsa BBQ	Gr	5
mayonesa de perejil y cilantro	Gr	5
pimiento	Gr	20
aguacate	Gr	20
tocineta	Ud.	2
Papas en casco	Gr	100
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • Picar la cebolla en julianas • Lavar la lechuga • Sacar las rodajas de tomate • Láminas de aguacate 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se lleva a la plancha la carne, la tocineta con el pan cortado por la mita para sellar ambas caras del pan, la cebolla y el pimentón se pone a sofreír en la misma plancha 2. Después de unos 5 minutos se voltea la carne y se deja por otros dos minutos 3. Se le pone las láminas de queso a la carne 4. Al armarla se pone base de pan con salsas carne, queso, cebolla caramelizada, tocineta, pimentón, lechuga, tomate, aguacate y se finaliza con salsas y pan y ayudamos a sostener con un pincho 5. Se acompaña de papas en casco 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Costos

Hamburguesa a la parrilla mestiza			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Pan tipo brioche	1	Ud	\$ 700
Carne Angus	200	Gr	\$ 6.863
Cebolleta	20	Gr	\$ 80
Tomate	2	Ud	\$ 100
Lechuga	2	Ud	\$ 200
Queso Mozzarella	2	Ud	\$ 1.164
Salsa mostaza	5	Gr	\$ 100
salsa BBQ	5	Gr	\$ 120
mayonesa de perejil y cilantro	5	Gr	\$ 242
pimentón	20	Gr	\$ 80
aguacate	20	Gr	\$ 500
tocineta	2	Ud	\$ 1.500
papas en casco	100	Gr	\$ 1.600
inversión total			\$ 13.249
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	63%	\$ 13.249
Gasto (Ga)	20%	\$ 4.202
Utilidad Neta (UN)	17%	\$ 3.571
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 21.022
IVA	19%	\$ 3.992
Precio de venta	119%	\$ 25.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	Hamburguesa a la parrilla sencilla	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	55	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
pan tipo brioche	Ud.	1
carne Angus	Gr	200
cebolleta	Gr	20
tomate en rodajas	Ud.	2
Hoja de lechuga crespa	Ud.	2
queso mozzarella en lonchas	Ud.	2
salsa mostaza	Gr	5
salsa BBQ	Gr	5
mayonesa de perejil y cilantro	Gr	5
Papas en casco	Gr	100
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • Picar la cebolla en julianas • Lavar la lechuga • Sacar las rodajas de tomate 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se lleva a la plancha la carne con el pan cortado por la mita para sellar ambas caras del pan y la cebolla se pone a sofreír en la misma plancha 2. Después de unos 5 minutos se voltea la carne y se deja por otros dos minutos 3. Se le pone las láminas de queso a la carne 4. Al armarla se pone base de pan con salsa carne, queso, cebolla caramelizada, lechuga, tomate y se finaliza con salsas y pan y ayudamos a sostener con un pincho 5. Se acompaña de papas en casco 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Costos

Hamburguesa a la parrilla sencilla			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Pan tipo brioche	1	Ud	\$ 700
Carne Angus	200	Gr	\$ 6.863
Cebolleta	20	Gr	\$ 80
Tomate	2	Ud	\$ 100
Lechuga	2	Ud	\$ 200
Queso Mozzarella	2	Ud	\$ 1.164
Salsa mostaza	5	Gr	\$ 100
salsa BBQ	5	Gr	\$ 120
mayonesa de perejil y cilantro	5	Gr	\$ 242
papas en casco	100	Gr	\$ 1.600
inversión total			\$ 11.169

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	66.4%	\$ 11.169
Gasto (Ga)	20%	\$ 3.361
Utilidad Neta (UN)	13.6%	\$ 2.286
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 16.816
IVA	19%	\$ 3.193
Precio de venta	119%	\$ 20.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

			
Nombre de la preparación		hamburguesa de pollo a la parrilla	
Utilidad		Plato fuerte	
Fecha			
No. De porciones		01	
No. De receta		56	
nombre del encargado		Carlos Daniel Núñez	
ingredientes		Unidad de medida	Cantidad
pan tipo brioche		Ud.	1
filete de pollo		Gr	200
cebollita		Gr	20
maicitos		Gr	15
tomate		Ud.	2
lechuga		Ud.	2
queso mozzarella		Ud.	2
salsa mostaza		Gr	5
salsa BBQ		Gr	5
mayonesa de perejil y cilantro		Gr	5
Papas en casco		Gr	100
mise place			
<ul style="list-style-type: none"> • Picar la cebolla en julianas • Lavar la lechuga • Sacar las rodajas de tomate 			
preparación			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se lleva a la plancha el filete de pollo con el pan cortado por la mita para sellar ambas caras del pan y la cebolla se pone a sofreír en la misma plancha con los maicitos 2. Después de unos 5 minutos se voltea la carne y se deja por otros dos minutos 3. Se le pone las láminas de queso a la carne 4. Al armarla se pone base de pan con salsa, filete de pollo, queso, cebolla, caramelizada, maicitos, lechuga, tomate y se finaliza con salsas y pan y ayudamos a sostener con un pincho 5. Se acompaña de papas en casco 			
observaciones			

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Costos

Hamburguesa de pollo a la parrilla			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Pan tipo brioche	1	Ud	\$ 700
filete de pollo	200	Gr	\$ 4.000
Cebolleta	20	Gr	\$ 80
maicitos	15	Gr	\$ 180
Tomate	2	Ud	\$ 100
Lechuga	2	Ud	\$ 200
Queso Mozzarella	2	Ud	\$ 1.164
Salsa mostaza	5	Gr	\$ 100
salsa BBQ	5	Gr	\$ 120
mayonesa de perejil y cilantro	5	Gr	\$ 242
papas en casco	100	Gr	\$ 1.600
inversión total			\$ 8.486
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	45.9%	\$ 8.486
Gasto (Ga)	20%	\$ 3.697
Utilidad Neta (UN)	34.1%	\$ 6.304
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 18.487
IVA	19%	\$ 3.513
Precio de venta	119%	\$ 22.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	hamburguesa de pollo apanado	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	57	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
pan tipo brioche	Ud.	1
filete de pollo	Gr	150
cebollita	Gr	50
adobo	Gr	20
huevo	Ud.	1
Miga de pan	Gr	20
Harina	Gr	10
tocineta	Ud.	2
tomate en rodajas	Ud.	2
lechuga	Ud.	1
queso mozzarella en lonchas	Ud.	2
salsa mostaza	Gr	5
salsa BBQ	Gr	5
mayonesa de perejil y cilantro	Gr	5
mise place		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Sumergir el filete de pollo en el adobo con huevo 2. Empanizar el filete con miga de pan y harina 3. Llevar a fritura 4. Mientras se frie la milanesa se lleva a la plancha el pan con la tocineta y la cebolla 5. Al armarla se pone base de pan con salsas, milanesa, queso, cebolla, caramelizada, tocineta, lechuga, tomate y se finaliza con salsas y pan sostener con un pincho 6. Acompañar con papas en casco 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Costos

Hamburguesa de pollo apanado			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Pan tipo brioche	1	Ud	\$ 700
filete de pollo	200	Gr	\$ 4.000
Adobo	20	Gr	\$ 120
Huevo	1	Ud	\$ 500
Miga de pan	20	Gr	\$ 208
Harina	10	Gr	\$ 40
Tocineta	2	Ud	\$ 1.500
Cebolleta	20	Gr	\$ 80
maicitos	15	Gr	\$ 180
Tomate	2	Ud	\$ 100
Lechuga	2	Ud	\$ 200
Queso Mozzarella	2	Ud	\$ 1.164
Salsa mostaza	5	Gr	\$ 100
salsa BBQ	5	Gr	\$ 120
mayonesa de perejil y cilantro	5	Gr	\$ 242
papas en casco	100	Gr	\$ 1.600
inversión total			\$ 10.854
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	53.8%	\$ 10.854
Gasto (Ga)	20%	\$ 4.034
Utilidad Neta (UN)	26.2%	\$ 5.284
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 20.172
IVA	19%	\$ 3.832
Precio de venta	119%	\$ 24.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	cazuela de frijoles	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	15	
No. De receta	58	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
frijol cargamanton	Gr	1000
Agua	Ml	2500
zapallo	Gr	150
zanahoria	Gr	150
hogao	Gr	100
sal	Gr	100
Sazona todo de maggi	Gr	50
papada de cerdo	Gr	1500
chorizo	Ud.	15
plátano maduro	Gr	1000
limón	Gr	250
Soda en polvo	Gr	5
adobo	Gr	150
ripió de papa	Gr	200
porción de arroz	Ud.	15
Aceite	Ml	3000
Aguacate	Ud.	7.5
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • Remojar los frijoles durante 12 horas • Cocinar la papada con limón 60 gramos de sal, soda y adobo y luego cortarlo en cubos medianos de 1.5 centímetros y freírlos en aceite bien caliente para totearlos • Picar los maduros en cubos pequeños y freírlos hasta que queden bien dorados • Freír los chorizos enteros y luego cortarlos en vichi delgados • Pelar el zapallo y la zanahoria 		
preparación		
1. Poner a pita los frijoles con el zapallo y zanahoria durante unos 45 minutos		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

2. Sacar el zapallo, la zanahoria y licuarlos con el mismo caldo de frijoles y se le agregan de nuevo a la olla y se llevan de nuevo a hervir
3. Se le agrega el sazón todo, sal y dejar espesar por unos 10 minutos
4. Servir en una cazuela base de maduro frijoles, chorizo y chicharon
5. Y se acompaña de porción de arroz y aguacate
observaciones

Costos

Cazuela de frijoles			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
frijol cargamanton	1000	Gr	\$ 14.300
Zapallo	150	Gr	\$ 300
Zanahoria	150	Gr	\$ 300
Hogao	100	Gr	\$ 212
Sal	100	Gr	\$ 200
Zasonatodo de maggi	50	Gr	\$ 1.600
Papa de cerdo	1500	Gr	\$ 15.000
Chorizo	15	Ud	\$ 19.500
Plátano maduro	1000	Gr	\$ 4.000
Limón	250	Gr	\$ 1.000
Soda en polvo	5	Gr	\$ 40
Adobo	150	Gr	\$ 900
Ripio de papa	200	Gr	\$ 2.800
Porción de arroz	15	Ud	\$ 5.430
aguacate	7.5	Ud	\$ 35.000
inversión total			\$ 100.582
rendimiento			15
valor porción			\$ 6.705

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	26.6%	\$ 6.705
Gasto (Ga)	20%	\$ 5.042
Utilidad Neta (UN)	53.4%	\$ 13.462
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 25.209
IVA	19%	\$ 4.790
Precio de venta	119%	\$ 30.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	cazuela de pollo	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	15	
No. De receta	59	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
pechuga de pollo	Gr	2000
agua	Ml	2000
sazona todo de maggi	Gr	100
sal	Gr	40
adobo	Gr	50
cebolleta	Gr	250
pimentón	Gr	250
arvejas	Gr	150
maicitos	Gr	150
mantequilla	Gr	100
huevos de codorniz	Ud.	45
leche	Ml	1000
crema de leche	Gr	500
Queso parmesano	Gr	75
Ripio de papa	Gr	100
Porción de arroz	Ud.	13
Aguacate	Ud.	3,25
Fécula	Gr	100
mise place		
<ul style="list-style-type: none"> • Poner las pechugas a cocinar con sazona todo, adobo sal hasta que el pollo este bien cocinado • Picar cebolleta y pimentón en brunoise • Cocinar los huevos de codorniz • hidratar fécula con agua 		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. en una olla poner a derretir mantequilla hasta que esté bien caliente y ahí mismo sofreír la cebolla y el pimentón 		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

2. agregar leche y crema de leche y empezar a revolver constantemente
3. agregar los maicitos las arvejas y el fondo en el que se cocinó el pollo y revolver constantemente con globo
4. agregar la fécula hidratada para dar espesor
5. se sirve con en una cazuela base de pollo en cubos, la crema de pollo terminar con queso parmesano y ripio de papa
6. acompañar con porción de arroz y aguacate
observaciones

Costos

Cazuela de pollo			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Pechuga de pollo	2000	Gr	\$ 40.000
Zasonatodo de maggi	100	Gr	\$ 3.200
Sal	40	Gr	\$ 80
Adobo	50	Gr	\$ 300
Cebolleta	250	Gr	\$ 1.000
Pimentón	250	Gr	\$ 1.000
Arveja	150	Gr	\$ 3.000
Maicitos	150	Gr	\$ 1.800
Mantequilla	100	Gr	\$ 1.058
Huevos de codorniz	45	Ud	\$ 10.687
Leche	1000	MI	\$ 3.400
Crema de leche	500	MI	\$ 9.000
Queso parmesano	75	Gr	\$ 7.260
Ripio de papa	100	Gr	\$ 1.400
Arroz	15	Ud	\$ 5.430
Aguacate	7.5	Ud	\$ 35.000
Fécula	100	Gr	\$ 1.260
inversión total			\$ 124.875
rendimiento			15
valor porción			\$ 8.325

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	33%	\$ 8.325
Gasto (Ga)	20%	\$ 5.042
Utilidad Neta (UN)	47%	\$ 11.848
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 25.215
IVA	19%	\$ 4.790
Precio de venta	119%	\$ 30.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

		
Nombre de la preparación	cazuela de camarones	
Utilidad	Plato fuerte	
Fecha		
No. De porciones	01	
No. De receta	60	
nombre del encargado	Carlos Daniel Núñez	
ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
salsa de camarones	Gr	200
camarones	Ud.	15
crema de leche	Ml	100
sal	Gr	3
Queso parmesano rallado	Gr	5
Chimichurri	Gr	10
porción de arroz blanco	Ud.	1
patacón	Ud.	1
Aguacate	Ud.	1/4
mise place		
preparación		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Saltear los camarones en chimichurri 2. Poner a calentar la salsa de camarones y agregarle crema de leche 3. En una cazuela pones los camarones y agregarle la salsa hirviendo y terminarla con queso parmesano 4. Acompañar con porción de arroz, patacón y aguacate 		
observaciones		

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Costos

Cazuela de Camarones			
Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Salsa de camarones	200	Gr	\$ 2.558
Camarones	15	Ud	\$ 5.175
crema de leche	100	MI	\$ 1.800
Sal	3	Gr	\$ 6
Queso parmesano	5	Gr	\$ 193
Chimichurri colombiano	10	Gr	\$ 127
arroz blanco	1	Ud	\$ 362
patacón	1	Ud	\$ 500
aguacate	0.25	Ud	\$ 1.250
inversión total			\$ 11.971
rendimiento			1

Concepto	porcentaje	pesos
costo (Co)	37.5%	\$ 11.971
Gasto (Ga)	20%	\$ 6.387
Utilidad Neta (UN)	42.5%	\$ 13.571
Precio Platillo (PP)	100%	\$ 31.929
IVA	19%	\$ 6.067
Precio de venta	119%	\$ 38.000

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Resultados alcanzados

Su pudo obtener la estandarización de 60 recetas en las cuales se pueden encontrar salsas guarniciones platos fuertes de diferente origen animal como lo son res, cerdo, pollo, pescados y mariscos.

En el trascurso de las prácticas empresariales su pudo llegar a identificar más de una problemática por la cual estaba enfrentando el restaurante mestizo, lo primero era la falta de recetas entandar lo cual no permitía que los platos contaran con las mismas características todo el tiempo, que el gasto de insumos por la practica empírica asía que fueran más altos. Se puedo encontrar que los costos de los platos estaban mal hechos y el margen de ganancia y utilidad de más del 45% de ellos está por debajo del 29% en margen de ganancia

Después de haber evidenciado estos problemas se le pudo dar solución a la estandarización y al gasto innecesario de materia prima

Por la parte de costos se pudo evidenciar cuales son los puntos a tener en cuenta y tener un costeo más de acuerdo a lo que se debe tener y se realizara un reajuste de precios se hará de una forma lenta pero progresiva

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Conclusiones

- Se pudo obtener la estandarización de los platos del restaurante
- Se pudo evidenciar que los clientes notaban la variación en los sabores de los platos
- Se pudo evidenciar que los clientes frecuentes en el mes de abril y mayo quedaban cada vez más satisfechos porque los platos que pedían cumplían con las mismas características en sabores y presentación todo el tiempo
- Se le pudo dar solución a las inconsistencias que presentan los costos de los platos
- Se pudo evidenciar una merma en gastos de materia prima

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

Bibliografía

arepa, s. (10 de junio de 2017). *super arepa* . Obtenido de

<https://www.superarepa.com.co/index.php?/blog/que-es-y-por-que-se-le-llama-hogao#:~:text=El%20hogao%20tiene%20sus%20or%C3%ADgenes,significa%20fre%C3%ADr%20ligeramente%20los%20ingredientes.>

ARIAS, G. P. (29 de julio de 2021). *clarin gourmet*. Obtenido de

https://www.clarin.com/gourmet/barbacoa-salsa-norteamericana-renovo-parrilla_0_mEVcUYnh.html#:~:text=Se%20cree%20que%20sus%20ra%C3%ADces,mostaza%20y%20la%20salsa%20worcestershire.

chimichurri, e. d. (26 de junio de 2010). *wikipedia* . Obtenido de

<https://es.wikipedia.org/wiki/Chimichurri#:~:text=El%20chimichurri%E2%80%8B%20es%20una,y%20otros%20pa%C3%ADses%20de%20Am%C3%A9rica.>

comercialcis. (30 de enero de 2018). *clinica internacional siboney* . Obtenido de

<https://instituciones.sld.cu/cis/2018/01/30/el-arroz-origen-propiedades-y-beneficios-i/#:~:text=El%20origen%20de%20la%20domesticaci%C3%B3n,del%20sur%20de%20la%20China.>

CUISINE, C. (20 de septiembre de 2016). *COSMOPOLITAN CUISINE*. Obtenido de salsa de

pimienta : <https://cosmopolitanuisine.net/2016/09/20/salsa-de-pimienta/>

florette . (3 de enero de 2018). Obtenido de conoce el origen de la ensalada :

<https://www.florette.es/conoces-el-origen-de-la-ensalada/#:~:text=%C2%BFcu%C3%A1l%20es%20el%20origen%20de,era%20com%C3%BAn%20entre%20los%20agricultores.>

Encabezado: ESTANDARIZACION MENU MEZTIZO RESTAURANTE

louch, l. (2018). *la capital* .

malaga hoy . (03 de diciembre de 2020). Obtenido de porque el alioli es la salsa mas importante de la cocina mediterranea : https://www.malagahoy.es/malaga/alioli-salsa-famosa-cocina-mediterranea_0_1525647686.html

medina, g. (2019). *peru en videos* . Obtenido de <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:Sru4wrH7cvIJ:https://www.peruenvideos.com/historia-adobo-arequipeno/&cd=18&hl=es&ct=clnk&gl=co>

nuestras, h. c. (13 de enero de 2016). *hay cosas muy nuestras* . Obtenido de cocinar pescado y verduras al papillo : <https://haycosasmuy nuestras.com/cocinar-en-papillote/#:~:text=La%20t%C3%A9cnica%20culinaria%20del%20papillote,despu%C3%A9s%20se%20hac%C3%ADa%20al%20horno.>

riojanas, v. (9 de septiembre de 2021). *vinagreras riojanas* .

Sargeant, K. (1899). *wikipedia*. Obtenido de https://es.wikipedia.org/wiki/Salsa_de_champi%C3%B1ones

trespm.mx. (16 de noviembre de 2020). *trespm.mx*. Obtenido de <https://www.trespm.mx/estilo-de-vida/el-buen-comer/el-chorizo-su-historia-y-algunas-curiosidades>