

CERTIFICACIÓN

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación

Lic. Efraín Rodrigo Romero Machado

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICADO

Los miembros del tribunal de tesis certifican que el trabajo de investigación titulado, "Implementación de una Nueva Oferta Gastronómica en Base a Cerveza Negra en el Bar Restaurante 353."; de responsabilidad de la Srta. Tania Marcela Vallejo Avilés ha sido revisada y se autoriza su publicación.

Lic. Efraín Rodrigo Romero Machado

.....

DIRECTOR DE TESIS

Lic. Juan Carlos Salazar

.....

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

AGRADECIMIENTO

Expreso mis más sinceros agradecimientos a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, a la facultad de Salud Pública y la Escuela de Gastronomía por darme la oportunidad de estudiar y haberme formado como profesional en estos años de estudio, y de manera especial

Al Lic. Efraín Romero Director de Tesis quien en base a sus conocimientos y buena voluntad guió y orientó la elaboración del presente trabajo investigativo.

Hago extensivo mi agradecimiento al Lic. Juan Carlos Salazar Miembro de Tesis quien me apoyó y alentó con mucha responsabilidad para que mi trabajo se lleve a cabo.

Mi reconocimiento de admiración y gratitud para todos

Con aprecio.

Tania Marcela Vallejo Avilés

DEDICATORIA

”La superación del ser humano debe ser constante, sin importar edad, condición social o económica”

El presente trabajo va dirigido a las personas que amo en esta vida empezando por mi madre que con su amor, paciencia y sacrificio ha sabido guiarme por el camino del bien enseñándome siempre principios de honestidad y perseverancia sin ella nada de esto hubiera sido posible. Mis hermanas que son mi ejemplo de sacrificio y amor. Mi abuelita que siempre nos ha apoyado en todo momento. Y por último a mis sobrinos que con sus sonrisas y cariño alegran mis días y me motivan a seguir superándome.

Con todo amor y cariño

Tania Marcela Vallejo Avilés

RESUMEN

Investigación realizada en el Bar-Restaurante “Boulevard 353” para determinar el grado de aceptabilidad de la nueva oferta gastronómica que se desea implementar especialmente con Cerveza Negra como ingrediente principal.

Con un estudio descriptivo, no experimental se midió la aceptabilidad a través de un test en una muestra de 232 personas. Se ofertaron 15 preparaciones, cada una con su respectivo cuadro de aceptabilidad, donde se demostró que los platos que tuvieron mayor aceptabilidad según el análisis estadístico con un Grado Cinco fueron: cerdo glaseado con cerveza negra con el 87,93%, torta con azúcar y cerveza el 82,33% , perrito de cerdo a la cerveza con el 82,76%, pollo en tempura con el 78,02%, camarones rebozados en su salsa con el 73,28%, pescado frito orly con el 67,67%, medallones de cerdo a la cerveza negra con el 68,10%, lomo de cerdo a la cerveza con el 64,66% y crema de cerveza negra el 64,66%.

A la demanda insatisfecha que tiene la ciudad de Riobamba con respecto a estas preparaciones y al obtenerse una considerable aceptación de los clientes, este nuevo menú se estará sirviendo en un tiempo corto, cuyo objetivo es satisfacer las necesidades del paladar exigente de nuestra clientela.

SUMMARY

This research work was carried out at Bar-Restaurant "Boulevard 353" to determine the level of acceptability of the new gastronomic offer to implement especially with Cerveza Negra as a main ingredient.

With a descriptive ad non experimental study the acceptability was measured through a test in a sample of 232 people. Fifteen preparations were offered each one with its acceptability frame. The plates which got a better acceptability according to a statistical analysis in a level five were glazed pork with black beer 87,93%, cake with sugar and beer 82,33%, pig ham with beer, 82,76%, chicken tempura 78,02%, breaded shrimp sauce 73,28%, only fried fish 67,67%, pork medallions with black beer 68,10%, pork back bone with beer 64,66% and cream of black beer 64,66%.

To the unsatisfied demand in Riobamba respecting to these preparation and getting good acceptability of customers, this new menu will be served in a short time in order to satisfy needs of clients strict palate.

ÍNDICE

Contenido	Pág.
I. INTRODUCCIÓN.....	13
II. OBJETIVOS.....	15
A. GENERAL:.....	15
B. ESPECÍFICOS:.....	15
III. MARCO TEÓRICO	15
A. CERVEZA.....	16
1. Concepto de cerveza.....	16
2. Antecedentes históricos de la cerveza	16
3. Las propiedades de la cerveza	18
4. Ingredientes para la elaboración de cerveza	19
a. La malta.....	19
b. Mezcla	20
c. Tipo de grano.....	20
d. Aditivos aromáticos.....	22
1) Lúpulo.....	22
2) Otros aditivos.....	23
e. El agua.....	25
f. La levadura	25
5. Beneficios de la cerveza para la salud	27
a. Lúpulo.....	27
b. Malta.....	27
c. Agua	27
d. Bajo contenido calórico.....	28
e. Compuestos proteicos	28
f. Minerales y elementos trazas	28
g. Vitaminas.....	28

h. Gas carbónico.....	29
6. Tipos de cervezas.....	29
a. Cerveza clara.....	29
b. Cerveza oscura.....	29
c. Cerveza campechana	30
d. Cerveza lager	30
e. Cuvées.....	30
f. Cerveza sin alcohol	30
7. Cerveza Negra.....	30
a. Introducción.....	30
b. Beneficios de la cerveza negra	31
c. Historia de la cerveza negra	32
d. Tipos de Cerveza Negra	33
1) Porter	33
2) Cream Stout,.....	34
3) La Imperial Stout.....	35
4) Cerveza Bock	35
5) Bock y Doppelbock Alemán	36
6) Tipo Stout	37
8. Cerveza Negra en Ecuador	38
9. Cerveza Negra en Riobamba	39
b. Proceso de Elaboración.....	39
1) Malteado del cereal	40
2) Selección del grano.....	40
3) Remojado del grano.....	40
4) Germinado	40
5) Secado del grano.....	40
6) Maceración de la Malta	40
7) Filtración previa.....	41
8) Cocción del mosto.....	41

9) Obtención de la cerveza	43
10) Inyección de la levadura.....	42
11) Fermentaciones secundarias.....	42
12) Envase y embotellado	44
c. La fórmula para elaboración de la cerveza es	45
B. CERVEZA Y GASTRONOMIA.....	45
1. Introducción.....	43
2. Combinaciones de la cerveza con comida.....	46
3. La cerveza en la cocina	48
4. Otros usos de la cerveza	49
C. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	47
1. Leche y derivados.....	49
2. Carne, pescado y huevos (proteínas).....	49
3. Cereales, legumbres y patatas (hidratos de carbono).	50
4. Frutas y verduras.....	50
5. Aceites, margarinas, manteca y alimentos embutidos derivados del cerdo....	50
6. Bebidas.....	50
D. MÉTODOS DE COCCIÓN.....	51
1. Cocción por calor seco	52
2. Cocción por calor humedo.....	54
3. Cocción por calor mixto	55
4. Otros metodos	57
5. Cocción al vacio.....	58
E. ACEPTACIÓN.....	58
1. Cantidad de muestra	58
2. Número de muestras	58
3. Pruebas sensoriales	59
a. Pruebas de medición del grado de satisfacción.....	59
b. Escalas hedónicas verbales.....	60

IV. METODOLOGÍA	60
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	60
B. VARIABLES.....	60
1. Identificación.....	60
2. Definiciones	61
3. Operacionalización	61
C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	62
D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO.....	63
E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	64
V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	66
A. PRESENTACIÓN, TABULACIÓN Y ANÁLISIS	66
1. Presentación, Tabulación y Análisis de los datos obtenidos en la investigación	66
B. IMPLEMENTACIÓN DE LA NUEVA OFERTA	96
1. Estudio de aceptabilidad.....	97
2. Estudio de costos:	97
3. Promedio de precios de venta y consumos:	98
4. Alternativa.....	100
VI CONCLUSIONES	101
VII. RECOMENDACIONES.....	103
VIII.REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	105
IX. ANEXOS.....	107
A) Test hedónico	107
B) Lista de precios.....	108
C) Receta Estándar	111
D) Proforma	127
E) Tabla para pagar cuotas del RISE	129
F) Cálculo de valor del RISE a pagar	129

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla #1: variables, escala e indicador.....	60
Tabla # 2: Muslos de pollo a la cerveza negra.....	67
Tabla # 2: Lomo de cerdo a la cerveza negra.....	69
Tabla # 4: Pizza a la cerveza negra.....	71
Tabla # 5: Torta con azúcar y cerveza negra.....	73
Tabla # 6: Crema de cerveza negra.....	75
Tabla # 7: Medallones de cerdo a la cerveza negra.....	77
Tabla # 8: Costillas de res braseadas con champiñones y cerveza negra.....	79
Tabla # 9: Camarones rebozados en su salsa.....	81
Tabla #10: Cordero a la cerveza negra.....	83
Tabla # 11: Estofado de ternera a la cerveza negra.....	85
Tabla # 12: Pescado frito orly.....	87
Tabla # 13: Pernil de cerdo a la cerveza negra.....	89
Tabla # 14: Cerdo glaseado con cerveza negra.....	91
Tabla # 15: Pollo en tempura de cerveza negra.....	93
Tabla # 16: Patatas con crema alemana.....	95
Tabla # 17: Nivel de aceptabilidad y calificación.....	97
Tabla #18: Precio de venta.....	98
Tabla#19: Precio y consumo.....	100
Tabla #20: Funcionalidad.....	101
Tabla #21: Promedio consumo esperado.....	101

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Grafico #1: Porcentajes de aceptabilidad de muslos de pollo a la cerveza negra.....	67
Grafico #2: Porcentajes de aceptabilidad de lomo de cerdo a la cerveza negra.....	69
Grafico #3: Porcentajes de aceptabilidad pizza a la cerveza negra.....	71
Grafico #4: Porcentajes de aceptabilidad de torta con azúcar y cerveza negra.....	73
Grafico #5: Porcentajes de aceptabilidad de crema de cerveza negra.....	75
Grafico #6: Porcentajes de aceptabilidad de medallones de cerdo a la cerveza negra.....	77
Grafico #7: Porcentajes de aceptabilidad de medallones de costillas de res braseadas con champiñones y cerveza negra.....	79
Grafico #8: Porcentajes de aceptabilidad de camarones rebozados en su salsa.....	81
Grafico #9: Porcentajes de aceptabilidad de cordero a la cerveza negra.....	83
Grafico #10: Porcentajes de aceptabilidad de estofado de ternera a la cerveza negra.....	85
Grafico #11: Porcentajes de aceptabilidad de pescado frito orly.....	87
Grafico #12: Porcentajes de aceptabilidad de perril de cerdo a la cerveza negra.....	89
Grafico #13: Porcentajes de aceptabilidad de cerdo glaseado con cerveza negra.....	91
Grafico #14: Porcentajes de aceptabilidad de pollo en tempura de cerveza negra.....	93
Grafico #15: Porcentajes de aceptabilidad de Patatas con crema alemana.....	95

I. INTRODUCCIÓN

Decir exactamente cuál es el origen exacto de la cerveza es una tarea muy difícil. Para algunos antropólogos su creación data de unos 10.000 años con el comienzo del cultivo de la cebada. Pero la fecha oficial se remonta al año 3000 A.C.

La cerveza negra es un tipo de cerveza opaca, de color muy oscuro y sabor fuerte que recuerda al chocolate o al café. Aunque tienen un sabor parecido, son más suaves y menos amargas, son cervezas de fermentación baja. El contenido alcohólico suele estar entre el 4,8 y el 5%. Obtienen su color oscuro del uso de maltas especialmente oscuras durante su elaboración. La malta obtiene a su vez el color durante el procedimiento de tueste.

La cerveza negra, aparte de ser una bebida consumida en el país, es también excelente para usarla en la cocina ya que se puede realizar variedades de platos con ella porque da un toque amargo y a la vez dulce a las preparaciones. Es un producto poco conocido y el consumo moderado es una fuente rica en nutrientes y vitaminas. Es uno de los productos más antiguos de la civilización es hoy en día una de las bebidas que forma parte de nuestra cultura y es la compañera perfecta de una extensa variedad de platos.

Contrariamente a lo que piensa mucha gente, la cerveza no solo cumple un papel fundamental en la barra de un bar, sino que en la mesa y en la alta cocina es la protagonista indiscutiblemente con platos ácidos picantes o muy especiados, ahumados, marinados, orientales e incluso con dulces. Su aroma su cuerpo y su

sabor hacen de ella una bebida que ha de estar presente en la mesa ya que muchos de los platos de hoy en día se saborean mejor con una buena cerveza.

La unión de cerveza y gastronomía ha propiciado la aparición de nuevos platos e incluso de una nueva forma de comer y de cocinar

Tanto en la denominada alta cocina como en el tradicional, la cerveza puede tener un papel fundamental potenciando el sabor de los alimentos o fusionándose con ellos para conseguir nuevas sensaciones. Eso sí, para cada tipo de cerveza existen platos específicos con los que se combina a la perfección.

Con este proyecto se procura dar a conocer todo lo referente a la cerveza negra e implementar una nueva oferta gastronómica, experimentar combinaciones, estandarizar procesos y determinar la aceptabilidad de dichas preparaciones, tomando en cuenta que la cerveza negra es una bebida excepcional y combina muy bien con los productos cárnicos, también se usa para los marinados, para masas ligeras y en los guisos. Estos aportes nos llevan hacia una forma de alimentación seleccionada y sana, con el uso inteligente de los productos y recursos diversos a la hora de presentar un menú.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL:

- ✓ Implementar una oferta gastronómica en base a cerveza negra en el Bar Restaurant 353 de Riobamba

B. ESPECÍFICOS:

- ✓ Experimentar combinaciones gastronómicas a base de cerveza negra.
- ✓ Estandarizar los procesos.
- ✓ Determinar la aceptabilidad de las preparaciones a base de cerveza negra.
- ✓ Diseñar un recetario a base de cerveza negra.

III. MARCO TEÓRICO

A. CERVEZA

1. Concepto de cerveza

Se denomina cerveza a una bebida alcohólica, no destilada, de sabor amargo que se fabrica con granos de cebada u otros cereales cuyo almidón, una vez modificado, es fermentado en agua y frecuentemente aromatizado con lúpulo.

De ella se conocen múltiples variantes con una amplia gama de matices debido a las diferentes formas de elaboración y a los ingredientes utilizados. Generalmente presenta un color ambarino con tonos que van del amarillo oro al negro, pasando por los marrones rojizos.

Se le considera gaseosa (contiene CO₂ disuelto en saturación que se manifiesta en forma de burbujas a la presión ambiente) y suele estar coronada de una espuma más o menos persistente. Su aspecto puede ser cristalino o turbio.

Su graduación alcohólica puede alcanzar hasta cerca de los 30% vol., aunque principalmente se encuentra entre los 3 y los 9% vol.

2. Antecedentes históricos de la cerveza

Decir exactamente cuál es el origen exacto de la cerveza es una tarea muy difícil.

Para algunos antropólogos su creación data de unos 10.000 años con el comienzo

del cultivo de la cebada, pero la fecha oficial se remonta al año 3000 A.C., por lo menos esa es la fecha de las tablillas de arcilla sumeria que describen como el pan era convertido en una bebida con maravillosas propiedades después de sumergirse en agua.

Sin ninguna clase de dudas, las primeras cervezas se hicieron con el grano sin tratar. Por eso, el descubrimiento del malteado (en Mesopotamia). Este descubrimiento probablemente debió ser accidental. Probablemente el grano verde se mojó y después se dejó secar al sol, para ser más tarde utilizado en la fabricación de la bebida, dando como resultado un líquido rico en alcohol.

Es en Egipto, donde la cerveza estaba muy generalizada, habiendo controlado totalmente el malteado. Como condimento se añadían plantas, sal, azafrán, jengibre, comino y miel. El faraón Ramsés entregaba una buena provisión de cerveza a los administradores del templo.

En Europa, los restos de fabricación más antiguos datan del año 1000 a.C. y fueron encontrados hace poco en el poblado ibero de Genó, en Cataluña. Los celtas ya disfrutaban de una cerveza primitiva conocida como hidromiel, mientras que los romanos preferían el vino, dejando las bebidas hechas con cereales para las clases bajas. Esto fue así hasta la aparición de los monasterios cristianos. En estos auténticos centros de cultura no sólo se copiaban textos.

Los monjes mejoraron las técnicas de fabricación, y algunas de sus obras han llegado a nuestros días gracias a las órdenes trapenses. Prueba de las bien consideradas que estaba la cerveza en la Edad Media, es que su producción estuviese restringida a la nobleza y al clero.

Un factor muy importante del desarrollo de la cerveza fue el comienzo de la utilización del lúpulo. Esta planta proporciona el amargor y el gusto afrutado a las cervezas. También permite una mejor conservación. Es quizás este hecho que determina el comienzo de la cerveza tal como la conocemos hoy, aunque la que bebemos generalmente no tiene un proceso como el de los antiguos artesanos.

Otro hecho muy relevante fue el descubrimiento de la fermentación en frío, o baja fermentación, dando lugar a los estilos más consumidos: las Lagers y las Pilseners. Este descubrimiento fue posible gracias a la Revolución Industrial. En esta época, la máquina de vapor se instaló en las grandes cervecerías, convirtiendo a Inglaterra en la primera potencia cervecera. Los descubrimientos de Pasteur y la mejora de los cultivos de levadura han dado forma a la cerveza moderna.

3. Las propiedades de la cerveza

Consumir de forma moderada cerveza trae grandes beneficios, como por ejemplo la protección ante enfermedades cardiovasculares, pero también ante algunos tipos de cáncer y enfermedades degenerativas. Contiene una cantidad importante de

hidratos de carbono, vitaminas y proteínas cuyo consumo responsable es favorable para la salud humana.

4. Ingredientes para la elaboración de cerveza

La elaboración de la cerveza se puede hacer con cualquier cereal. Éste a de ser preparado para que sus azúcares sean fermentables. En algunos casos una simple cocción es suficiente (como en el caso del maíz) y en otros casos es preciso maltear el cereal. En la elaboración de la cerveza se utilizan numerosos cereales en su estado crudo o malteado, siendo la cebada el único que debe maltearse necesariamente y el más utilizado en la cervecería occidental.

a. La malta

Los azúcares que contiene el grano de cebada no son inmediatamente accesibles y, en una fase previa, es preciso activar unas enzimas presentes en el propio grano que reducirán las largas cadenas de almidón para liberar azúcares. Esta operación consiste simplemente en hacer germinar los granos. Cuando se estima que la activación enzimática de la germinación se encuentra en su punto óptimo, se para el proceso reduciendo la humedad del grano hasta su mínimo. Este producto recibe el nombre de malta verde. Después hay que hornearlo. A bajas temperaturas, el tostado es mínimo y se habla de maltas claras (llamadas también maltas Lager o Pale según el país en que se producen). A medida que se aumenta la temperatura del horno, la malta resultante es cada vez más oscura. Se puede llegar al punto de quemarla, produciendo malta negra. El grado de tostado de la malta determina el

color de la cerveza. Los demás cereales se pueden utilizar malteándolos previamente, aunque solamente es indispensable hacerlo en el caso de la cebada. Con los demás cereales, el malteado sirve para conseguir aromas diferenciados o efectos técnicos concretos.

b. Mezcla

Mezcla se refiere a la masa de grano que se utilizará para elaborar el mosto. Puede ser de un único tipo de malta o el resultado de una mezcla de maltas, o de maltas y grano crudo. Las proporciones y los componentes de esta mezcla son básicos para determinar el tipo o estilo de cerveza que se quiere producir.

c. Tipo de grano

Los diversos cereales que se utilizan para la cervecería presentan cada uno variedades botánicas que multiplican las posibilidades de elección del elaborador. Actualmente pueden encontrarse en el mercado hasta 60 tipos diferentes, cifra que aumenta considerablemente si tenemos en cuenta el malteo casero. Básicamente los cereales se distinguen en cuatro categorías:

* Malta básica. Maltas claras, poco horneadas con gran poder enzimático, que suelen formar la parte más grande o la totalidad de la mezcla. En concreto estas maltas son llamadas lager, pale o pils, según el fabricante.

* Maltas especiales. Son maltas de color que va de ámbar a negro, muy horneado y con poco o nada de poder enzimático. Suelen ser usados en pequeñas cantidades para incidir sobre el color o el gusto de la cerveza o por algún motivo técnico propio de la elaboración. Hay entonces una gran variedad, entre los que citaríamos las maltas negras, maltas chocolate o maltas tostadas.

* Maltas mixtas. Estas maltas están más tostadas que las maltas base pero conservan propiedades enzimáticas suficientes al menos para sus propios azúcares, de manera que pueden ser usados como base o como aditivos. En esta categoría encontramos las maltas de color caramelo y ámbar conocidos en Inglaterra como maltas cristal (y derivados) y en Alemania como maltas caramelo. En esta área, existen dos maltas caramelo particulares llamadas Múnich y Viena muy importantes en la cervecería de esos países.

* Cereales crudos, tostados o gelatinizados. Como ya se ha dicho, los cereales pueden ser utilizados sin maltear para añadir variedad en gustos, aromas, textura y otras características a la cerveza. Se suelen utilizar en pequeñas cantidades.

La calidad de los cereales, sus variedades, y la calidad del proceso de malteo definen en gran medida la calidad de la cerveza. Las bebidas alcohólicas hechas de la fermentación de azúcares obtenidos de otras fuentes generalmente no se llaman cerveza, a pesar de ser producido por un proceso similar a la reacción bioquímica de la levadura. Como ejemplos, el zumo de manzana fermentado se llama sidra, el

jugo fermentado de la pera se llama perada, y el jugo de uva fermentado se llama vino.

d. Aditivos aromáticos

1) Lúpulo

El aditivo principal que se utiliza para hacer de equilibrante al dulzor de la malta es el lúpulo (*Humulus lupulus*). De esta planta se utiliza sin fecundar la flor hembra, llamada cono, salvo en Inglaterra. Flores masculinas y femeninas crecen en plantas distintas, por lo que es usual suprimir las masculinas, con lo que se obtienen inflorescencias femeninas sin semillas.

En la base de sus bractéolas, hay unas glándulas que contienen la lupulina, que es el ingrediente que aportará a la cerveza su sabor amargo y los aromas propios. Del amargor son responsables los ácidos amargos y los aromas proceden de aceites elementales constituidos en especial por compuestos bastante volátiles y delicados a base de ésteres, y de resinas. Existen numerosas variedades botánicas del lúpulo que son objeto de investigaciones intensas. El lúpulo es la causa de la estimulación del apetito que produce la cerveza. Para su comprensión, también se clasifican en categorías:

a) Lúpulos amargos

Estos lúpulos son los que aportan más ácidos amargos que aromas.

b) Lúpulos aromáticos

Lógicamente, éstos aportan más elementos aromáticos que amargos. Que definen el estilo de la cerveza.

c) Lúpulos mixtos

Que aportan ambas características juntas aunque menos acentuadas. Esta categoría es muy variable y mal definida.

El lúpulo es muy delicado, solamente se puede utilizar fresco durante los pocos meses de su cosecha, que coincide con la de la viña, finales de agosto a octubre según las variedades y el sitio. Fuera de este intervalo temporal se tiene que condicionar, de manera que el mercado presenta diversas formas que van desde el lúpulo deshidratado hasta extracto de lúpulo. Lógicamente, en cada manipulación se van perdiendo características y no es lo mismo utilizar un lúpulo fresco o congelado que un aceite de concentrado de lúpulo. El efecto organoléptico sobre la cerveza es muy diferente. La variedad y el frescor del lúpulo influyen muy sensiblemente en la calidad final de la cerveza. Las formas de uso son en extracto, granulado o en polvo; aunque la forma más habitual es en granulado

2) Otros aditivos

Al margen del lúpulo, la historia recoge numerosos aditivos botánicos. Hoy en día podemos citar los siguientes:

a) Frutas

Se suele considerar que fermentando mosto de frutas se obtiene vino. Pero actualmente se describen cervezas que en una operación anterior a la fermentación se les añade fruta, zumo de fruta o jarabe, procediendo así a una adición de azúcares que provocan una segunda fermentación. Existen otras de creación mucho más recientes, de kiwi, de albaricoque o de plátano, por ejemplo.

b) Plantas

Ya se ha comentado el uso del lúpulo, pero además, se describen cervezas aromatizadas con cáñamo, romero, castaña, etcétera.

c) Especies

Antes de la generalización del lúpulo al igual que las plantas, las especias tuvieron su momento de gloria. Aún hoy se hacen cervezas aromatizadas con jengibre, culantro, cáscara de naranja, pimienta, nuez moscada, etc.

d) Otros

La cerveza puede servir como excipiente o soporte de mezclas más o menos originales ensayadas por los elaboradores más atrevidos. Citemos como ejemplo la cerveza aromatizada con miel bastante de moda en las microcervecerías francesas, o la cerveza aromatizada con vino.

e. El agua

Aproximadamente el 70% de la cerveza es agua.

Aparte de las características bacteriológicas y minerales de potabilidad, cada tipo o estilo de cerveza requerirá una calidad diferente de agua. Algunas requieren de agua de baja mineralización, otras necesitan aguas duras con mucha cal. Actualmente, prácticamente ya no se hacen cervezas tal y como fluyen. Casi todas las cervecerías tratan las aguas de manera que siempre tenga las mismas características para una misma receta de cerveza.

Entre los minerales del agua que más interesan a los cerveceros están el calcio, los sulfatos y los cloruros. El calcio aumenta la extracción tanto de la malta como del lúpulo en la maceración y en la cocción y rebaja el color y la opacidad o lo turbia que es de la cerveza. El cobre, el manganeso y el zinc, inhiben la floculación de las levaduras. Los sulfatos refuerzan el amargor y la sequedad del lúpulo. Los cloruros dan una textura más llena y refuerzan la dulzura.

f. La levadura

La mayoría de los estilos de cerveza se hacen usando una de las dos especies unicelulares de microorganismos del tipo *Saccharomyces* comúnmente llamados levaduras, hongos que consumen azúcar y producen alcohol y anhídrido carbónico. Existen dos tipos básicos diferentes de levadura que definen los dos grandes grupos estilísticos de cervezas:

1) La levadura de alta fermentación

Es la que se encuentra normalmente en la naturaleza. Se encuentra en los tallos de los cereales y en la boca de los mamíferos. Fue descubierta por Louis Pasteur en 1852 en sus investigaciones sobre la cerveza.

Esta variedad actúa a temperaturas de entre 12 y 24 °C y se sitúa en la superficie del mosto. A las cervezas que se consiguen con este tipo de fermentación se les llama de alta fermentación o Ales.

2) La levadura de baja fermentación

Es una variedad descubierta involuntariamente por los cerveceros del sur de Alemania que sometían sus cervezas a una maduración a bajas temperaturas en las cuevas de los Alpes. Estos hongos, actúan a temperaturas de entre 7 y 13 °C y se suele situar en el fondo del fermentador. Las cervezas que se elaboran con esta variedad son las llamadas de baja fermentación o Lager.

3) La levadura de fermentación espontánea

En estas cervezas el elaborador no selecciona ninguna levadura sino que permite que todas las levaduras en suspensión en el aire se introduzcan en el mosto. Así se instalan, más de 50 fermentadores diferentes entre los cuales hay que citar el Lactobacillus una bacteria, que produce el ácido láctico, y el Brettanomyces, que produce el ácido acético. Estas cervezas son ácidas por definición, y su elaboración requiere procedimientos especiales destinados a rebajar la acidez.

5. Beneficios de la cerveza para la salud

La cerveza es una bebida natural y con bajo contenido en calorías (aprox. 42 Kcal. por 100 ml), bajo grado de alcohol, no contiene grasas ni azúcares y sí una cantidad importante de hidratos de carbono, vitaminas y proteínas; por lo que su consumo con moderación es benéfico para la salud humana y claramente recomendable para cualquier dieta equilibrada.

a. Lúpulo

Ingrediente que solamente se encuentra en la cerveza, un sedante suave y al mismo tiempo de sabor amargo que estimula el apetito.

b. Malta

Este componente de la cerveza, proporciona carbohidratos, minerales, elementos trazas, los ácidos orgánicos y vitaminas importantes para la vida.

c. Agua

El consumo de agua es muy benéfico para la salud del ser humano y el contenido de este líquido en la cerveza es muy alto.

d. Bajo contenido calórico

El contenido de calorías de una cerveza es menos que un vaso de jugo de manzana, leche o un refresco. Además de que funciona como diurético, porque es rica en potasio y baja en sodio, lo que ayuda a limpiar el organismo.

e. Compuestos proteicos

Es un buen suplemento para una dieta de bajo contenido proteico.

f. Minerales y elementos trazas

La cerveza contiene más de 30 minerales, la mayoría de éstos se originan en la cebada malteada. Un litro de cerveza satisface casi la mitad de las necesidades diarias de magnesio de un adulto, y un 40% y 20% respectivamente de las necesidades diarias de fósforo y potasio.

Al ser baja en calcio y rica en magnesio, tiene valores preventivos contra todo tipo de enfermedades del corazón y contra la formación de cálculos y piedras en las vías urinarias.

La cerveza también contiene ácido fólico, auxiliar en la prevención de la anemia.

g. Vitaminas

Contiene todas las vitaminas importantes del grupo B, además de las vitaminas A, D y E. Por ejemplo, con un litro de cerveza se cubre el 35% de la necesidad diaria de Vitamina B6, el 20% de la de B2 y el 65% de la de niacina.

h. Gas carbónico

La cerveza contiene aproximadamente 0,5 g de CO₂ por 100 g. de cerveza. El gas carbónico favorece la circulación sanguínea de la membrana mucosa bucal, promueve la salivación, estimula la formación de ácido en el estómago y acelera el vaciado de estómago, todo ello favorable para una buena digestión.

6. Tipos de cervezas

La cerveza se puede clasificar, según su contenido de alcohol, el modo de fermentación, de acuerdo al lugar en el que se elaboran, así como por los productos que utilizan para su producción.

De acuerdo a los ingredientes, en el mercado existen cervezas elaboradas a base de trigo, mijo y arroz, siendo la más habitual, la elaborada a partir de la fermentación de la cebada.

a. Cerveza clara

Cerveza joven que se produce con malta sin tostar.

b. Cerveza oscura

Se elabora a una temperatura más alta que la clara y se elaboran a base de malta y cebada tostadas.

c. Cerveza campechana

Resultado de la mezcla de cebadas de diferentes tipos de tostado; su color es intermedio entre la cerveza clara y la oscura.

d. Cerveza lager

Cerveza añejada con lúpulo y se elabora en frío.

e. Cuvées

Elaborada solo en ciertas temporadas como las Navideñas.

f. Cerveza sin alcohol

Se elabora principalmente en Estados Unidos y Alemania. En este tipo de cerveza se realiza todo el proceso normal de una cerveza, pero después de que haya fermentado, los productores, remueven el alcohol con la utilización de la tecnología.

7. Cerveza Negra

a. Introducción

La cerveza negra es un tipo de cerveza lager opaca, de color muy oscuro y sabor fuerte que recuerda al chocolate o al café. El contenido alcohólico suele estar entre el 4,8 y el 5%. Obtienen su color oscuro del uso de maltas especialmente oscuras durante su elaboración. La malta obtiene a su vez el color durante el procedimiento de tueste.

b. Beneficios de la cerveza negra

La cerveza negra resulta, de acuerdo con expertos en nutrición y enfermedades cardiovasculares, una buena opción para prevenir problemas cardiacos.

De acuerdo con diversos estudios internacionales, el alcohol en pequeñas dosis es benéfico para el corazón. El consumo moderado de cerveza, al ser una de las bebidas de menor graduación alcohólica, entre 4 y 5 grados generalmente, puede reducir el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares hasta 60%.

Un tercio de cerveza puede aportar hasta un 10% de fósforo y vitamina B, de gran importancia para el sistema nervioso ya que además, facilita la digestión y aporta fibra.

Además contiene piridoxina (B6), niacina, ácido fólico y tiamina (B1); disminuye el colesterol malo y aumenta el colesterol bueno, protege el organismo de la oxidación y el envejecimiento celular; ayuda a expulsar toxinas porque es diurética y su consumo moderado puede retrasar la menopausia.

La cerveza, tienen un alto contenido en fitoestrógenos o estrógenos vegetales que disminuye y aumentan el riesgo de padecer osteoporosis, trombosis, infartos y algunos tipos de cáncer.

La cerveza es un calmante suave que apaga la sed, facilita la dicción, fortalece el corazón y las encías. Al parecer, los médicos griegos de la antigüedad lo tenían muy claro, el consumo moderado de cerveza es una fuente rica en nutrientes y vitaminas.

Un equipo de investigadores de la Universidad de Valladolid ha analizado 40 marcas de cerveza y ha encontrado que las cervezas negras presentan mayor cantidad de hierro libre que las rubias y las sin alcohol.

El hierro, además de ser un elemento esencial en la dieta humana, ayuda a oxidar los compuestos orgánicos que dan estabilidad y sabor a estas bebidas.

c. Historia de la cerveza negra

Cuenta la historia de esta cerveza artesanal que surgió, como suele suceder en estos casos, debido a cuestiones económicas.

Resulta que el precio de la malta había subido considerablemente y, por ende, los productores la tostaban más y, para equilibrar el sabor, se inclinaban por una mayor cantidad de lúpulo.

Las cervezas oscuras son algunas de las originalmente elaboradas, siendo posible obtener colores más claros gracias a maltas tostadas más ligera y brevemente, desde hace aproximadamente 150 años.

Las raíces de la cerveza negra están en Turingia y Sajonia. La más antigua conocida es la Braunschweiger Mumme, elaborada desde la Edad Media (la primera mención documentada es de 1390) en Brunswick.

La primera mención documentada en Turingia es de 1543 a la Köstritzer, una popular cerveza negra que sigue produciéndose actualmente. En el este de Alemania hay muchas variedades únicas de este estilo, procedentes de cerveceras locales. Se sirve a menudo con trozos de pan negro con queso crema. También combina bien con carnes marinadas como la falda, y es un excelente acompañamiento del Sauerbraten alemán.

d. Tipos de Cerveza Negra

1) Porter

La cerveza artesanal de tipo Porter es, sin duda alguna, una de las preferidas en el mundo entero a la hora de inclinarse por una buena cerveza negra. Sus aromas malteados toman por asalto esta exquisita variedad. El amargor del lúpulo, conjuntamente con su color oscuramente penetrante, terminan por conjugar este maravilloso tipo de cerveza, su aroma es predominantemente malteado y su sabor se destaca por la amargura del lúpulo. Obviamente, su coloración es robustamente oscura.

2) Cream Stout,

La cerveza negra cremosa de tipo artesanal, generalmente se realizan con maltas tostadas y caramelizadas. De hecho, no es nada extraño que tenga un punto dulzón en su haber. La cream es una de las mejores variedades dentro de la gama stout. Con una espuma consistente y cremosa, su cuerpo y su volumen alcohólico se hacen sentir.

La variedad de cerveza stout apodada cream, tiene su asidero en que, muchas veces, se emplea lactosa a la hora de su producción, provocando en el resultado final una consistencia ligeramente cremosa principalmente en la espuma y un sabor tirando a dulce. Su graduación alcohólica suele oscilar entre los 5 y los 8 grados de alcohol.

Su color es oscuro, pero sin llegar a los límites de una porter o una imperial stout. En su sabor se percibe un dejo a chocolate y la suntuosidad de la espuma es materia

inconfundible. Sin duda alguna, la cream stout es una de las mejores opciones a la hora de decantarte por una cerveza negra.

3) La Imperial Stout

Es una de las cervezas negras más potentes que existen. Con un porcentaje alcohólico de alrededor de 10 grados, se destaca por su coloración oscura y su sabor robusto, que por momentos parece un café o un chocolate amargo.

Sin duda alguna, una de las mejores variedades para aquellos que gustan de la cerveza con cuerpo. Es una de las variedades de cervezas más potentes en cuanto a graduación alcohólica se refiere. Es una negra fuerte, con 10 grados de alcohol y se destaca por su cuerpo y espuma oscura.

Su coloración es bien opaca, de un negro penetrante que no muchas variedades consiguen lograr. Su sabor también es robusto y, la fuerte presencia de las maltas, le confiere un dejo a frutas oscuras, a chocolate y también a café.

4) Cerveza Bock

Son cervezas elaboradas sólo con malta, de mucho cuerpo pero suaves. Se dice que procede de la ciudad alemana y es probable que su nombre derive de ella.

Su largo periodo de maduración produce un sabor limpio y chispeante, por lo general con matices de chocolate. Se utiliza una pequeña cantidad de lúpulo para contrarrestar la malta, pero no para dar sabor.

Hay dos tipos de bocks. Las tradicionales tienen el dulzor de la malta, un cuerpo de medio a denso y su color oscila del pardo dorado al oscuro, es más fuerte que la normal y tiene un sabor y un aroma de malta más intenso.

La bock de hielo tiene un mayor contenido alcohólico y se fabrica congelando esta última y extrayendo el agua helada para que tenga un mayor porcentaje de alcohol.

Cerveza fuerte de fermentación baja, es densa y guarda algo de aroma a las levaduras. Tiene más de 6'25% de alcohol y puede ser dorada, marrón u oscura. Su grado alcohólico es variable.

5) Bock y Doppelbock Alemán

Son aquellas cervezas realizadas con una concentración de azúcares en el mosto superior al 16 por ciento. Doppelbock se traduce del Alemán como Doble Bock, lo cual no quiere decir que tenga el doble de concentración de azúcar sino simplemente que se denominarán así todas las cervezas que tengan una concentración de azúcares en el mosto superior al 17,5 por ciento.

Estas cervezas son relativamente difíciles de elaborar. Al partir de altas concentraciones de azúcares se puede suponer que su fortaleza final podrá encubrir los fallos realizados por el maestro cervecero durante la elaboración. Pero la finalidad de este estilo es la de elaborar una cerveza con un cuerpo no acentuado, ligera y enmascarar el sabor que da el alto grado de alcohol que poseen estas cervezas, entre 6,5 y 9 grados. No son normalmente de color oscuro, debido a que no usan maltas tostadas o caramelizadas, aun así, existen versiones tostadas de este estilo que utilizan variaciones de malta tipo Munich y también caramelizadas. Tampoco se les añade demasiado lúpulo que pueda encubrir el sabor a malta, la finalidad de esta cerveza es la de conseguir un balance proporcional entre el sabor a malta, el aroma y amargor del lúpulo, y el alcohol. Durante su elaboración se tiene mucho en cuenta el control de las fermentaciones a bajas temperaturas con levadura de fermentación de fondo para evitar la formación de alcoholes superiores, principales precursores de las resacas.

Una cerveza añeja muy fuerte tradicionalmente fabricada en el invierno para celebrar la venida de la primavera. Aromática, malteada, bien lupulada.

6) Tipo Stout

Cerveza muy oscura, incluso negra, densa, algo dulzona, de fermentación alta y fabricada con malta torrefactada. Existen con diversos contenidos en alcohol, de 3'5 a 5% en las Sweet Stout o dulces, de 4 a 8% en las Dry Stout, y entre 7 y 10% en las Imperial Stout.

Son ales de colores oscuros, tienen mucho cuerpo, secas y cremosas, con sabores a caramelo y café con contenido alcohólico de 3,8 a 5%, su sabor puede variar de dulce con aromas frutales a semi-seco con sabores frutales y café. Pueden ser maduradas por largos períodos antes de su consumo, que pueden llegar a los dos años.

8. Cerveza Negra en Ecuador

Es fácil definir una cerveza industrial como una cervecería gigante que produce millones de litros al mes que gasifica artificialmente, que no usa solamente granos de buena calidad, que filtra, que pasteuriza, que usa aditivos químicos, estabilizantes etc. Y así también es fácil definir la cerveza artesanal como una cerveza hecha sólo con materias primas nobles, sin filtrar (pues lo que filtran los industriales solamente por «la buena vista» son proteínas y levaduras ricas en vitaminas y minerales como p.ej. B1, B2, B3,..., potasio, magnesio, cinc, etc.), sin aditivos ni preservantes, gasificada naturalmente por las levaduras, hecha en cantidades limitadas con una variedad del producto flexible y creativo y todo eso bajo la supervisión del maestro cervecero. En pocas palabras: ¡Cerveza artesanal es más sana y más viva en sabores y aromas! Así que la turbiedad natural de nuestros productos marca la naturalidad de la elaboración de la cerveza.

La cerveza, aparte de ser la bebida más consumida en el país, es también excelente para usarla en la cocina. Se hacen platos tanto de carne cómo de pescado con ella ya que da ese toque amargo a la vez que dulzón y realza el conjunto del plato.

9. Cerveza Negra en Riobamba

a. Planta de producción

La planta en la que se elabora la cerveza que se expende en el bar está ubicada en Guamote – Cebadas – Basan, la hacienda tiene 161 hectáreas, tienen una capacidad de producción de 2.000 litros cada quince días. Trabajan 3 personas. Están destinadas 15 hectáreas para la producción de la cerveza poseen una vertiente de agua con un flujo de 3 litros por hora.

La planta tiene equipos para la cosecha de grano aquí auto producen la malta.

Para la elaboración de la cerveza es muy importante la calidad de la malta.

b. Proceso de Elaboración

La elaboración de cerveza se divide a grandes rasgos en dos procesos principales: el primero corresponde a la conversión del almidón de un cereal en azúcares fermentables por acción de las enzimas que se encuentran en la malta y la posterior fermentación alcohólica de los mismos por la acción de la levadura.

En las primeras fases antes de comenzar el procedimiento de elaboración, se procede a recoger los ingredientes intervinientes para limpiarlos y esterilizarlos

convenientemente. El agua que interviene en el proceso tiene que ser normalizada. La malta y los grits suelen molerse posteriormente para que se puedan meter por los tamices y eliminar de esta forma todos los restos de cáscaras de los cereales molidos. Todos los ingredientes quedan finalmente en una textura harinosa.

1) Malteado del cereal

La primera fase de la elaboración de la cerveza es la elaboración de la malta y suele hacerse en unas bodegas especiales. Esta fase es previa a cualquier otra en la elaboración de la cerveza y es considerada de vital importancia en su producción, para ello se puede emplear cualquier tipo de cereal. El objetivo es obtener de una forma ingeniosa al mismo tiempo el almidón y las enzimas que permiten convertirlo en azúcares. Para lograr esto se hacen germinar los granos en el que el brote comienza a consumir el almidón del grano, en este momento se interrumpe el proceso. Las etapas son las siguientes:

2) Selección del grano

Este proceso es delicado ya que debe observarse con sumo cuidado que los granos tengan una textura homogénea, cualquier defecto afecta a la estabilidad del producto final.

3) Remojado del grano

Se pone a remojar el cereal en diferentes ciclos de remojo llegando a reblandecer e hinchar el grano por la absorción del agua. Durante el primer remojo se suele añadir algo de cal con el objeto de desinfectar y limpiar el cereal.

4) Germinado

En este momento de los granos sale un diminuto brote verde (plúmula y la radícula) de unos centímetros de longitud, en este momento (previo a la aparición de la raíz), la planta emite un enzima que convierte el almidón en azúcar para alimentarse, en este justo instante se interrumpe el germinado. El proceso se hace siempre removiendo para que la germinación sea homogénea en todos los granos. Esta fase suele durar unos días.

5) Secado del grano

Se seca el grano con el objeto de eliminar el germen, el intervalo de tiempo dedicado al secado puede variar dependiendo de la receta.

6) Maceración de la Malta

Los ingredientes tamizados (malta y el grit) se introducen en unos grandes recipientes en los que se introduce agua y se remueve hasta que se forma una pasta consistente. La proporción entre la malta y el grit dependerá de la receta del maestro

cerveceros, pero generalmente suele ser aproximadamente de un 1/3 de malta. A la mezcla acuosa se la hace hervir durante unos minutos para favorecer el ataque sobre el almidón de las enzimas.

En paralelo se está calentando una mezcla ligeramente acuosa de malta hasta aproximadamente 55° C, se detiene la temperatura para activar los enzimas y se sube hasta 90° C para ser mezcladas las dos en un solo recipiente. La mezcla anterior a una serie de operaciones destinadas a activar diversas enzimas que reducen las cadenas largas de azúcares en otras más simples y fermentables. Principalmente, se trata de hacer pasar la mezcla por diversas etapas más o menos largas de temperatura, cada etapa siendo óptima para enzimas diferentes. De este proceso de maceración de la malta se obtiene, un líquido claro y azucarado que se denomina "mosto". El proceso completo dura unas horas.

7) Filtración previa

El mosto, que tiene muchas partículas en suspensión, debe ser filtrado convenientemente para que quede un mosto limpio libre de impurezas que molesten a la fermentación, es por esta razón por la que la malta remojada que existe al final del proceso anterior con forma de masa espesa sobrante (denominada "afrecho") se retira y se emplea como subproducto para la elaboración de alimento para los animales. Antiguamente se hacía con unas cubas especiales con perforaciones en el fondo que se denominaban: "cubas de filtración". A esta fase de la filtración se la

suele denominar primera filtración, la segunda se hace tras la fermentación. El mosto filtrado y esterilizado no debe ponerse en contacto con el aire.

8) Cocción del mosto

Tras el filtrado se introduce el mosto filtrado en una olla y se pone a hervir durante algún tiempo (puede durar casi una hora) con el objeto de esterilizarlo de bacterias que hayan podido aparecer durante los procesos anteriores, en este momento se añade el lúpulo con un doble objetivo: proporcionar un aroma característico. y al mismo tiempo frenar los procesos enzimáticos anteriores. El tiempo de cocción tiene dependencias de la receta cervecera, pero suele durar algunas horas.

9) Obtención de la cerveza

En las fases anteriores se ha procurado que el mosto convierta el almidón en azúcares y se ha aromatizado con lúpulo, ahora queda a disposición de la fermentación. El mosto dulce, de color azulado, pasa a cubas específicas para ser fermentado convenientemente, de este proceso se obtiene la cerveza y el CO₂.

10) Inyección de la levadura

Antes de entrar en las cubas de fermentación se enfría el mosto a una temperatura de 15 °C a 20 °C para que al inyectar la levadura (que son organismos vivos) tenga efecto. Llegados a este punto se introduce una mezcla de aire y de levadura para que comience la fermentación, ésta suele durar varios días (entre cinco y diez, dependiendo de la receta). Este proceso de fermentación del mosto es exotérmico y libera grandes cantidades de calor que hacen que las cubas deban ser refrigeradas constantemente para que sea posible la estabilización de la temperatura. La temperatura estabilizada dependerá en gran medida del tipo de fermentado.

11) Fermentaciones secundarias

Esta fase es completamente opcional y depende de la receta de elaboración de la cerveza, en algunos casos se puede necesitar más fermentaciones tras la "fermentación primaria". Algunas cervezas pueden llegar a tener hasta tres fermentaciones.

12) Envase y embotellado

Tras el envejecimiento, suele filtrarse el líquido y envasarse en unas cubas especiales que se envían a la planta de embotellado y enlatado. Durante esta fase

son importantes dos parámetros: la hermeticidad (que no se introduzca aire) y el movimiento de los envases.

c. La fórmula para elaboración de la cerveza es:

➔ 70% cebada malta

➔ 30% otros.

d. Costo de la cerveza

- \$3 por litro

B. CERVEZA Y GASTRONOMIA

1. Introducción

La cerveza uno de los productos más antiguos de la civilización es hoy en día una de las bebidas que forma parte de nuestra cultura mediterránea y es la compañera perfecta de una extensa variedad de platos y tapas.

Contrariamente a lo que piensa mucha gente, la cerveza no solo cumple un papel fundamental en la barra de un bar junto a la tradicional tapa, sino que en la mesa y en la alta cocina es la protagonista indiscutiblemente con platos ácidos picantes o

muy especiados, ahumados, marinados, orientales e incluso con dulces como el chocolate. Su aroma su cuerpo y su sabor hacen de ella una bebida que ha de estar presente en la mesa ya que muchos de los platos de hoy en día se saborean mejor con una buena cerveza.

La unión de cerveza y gastronomía ha propiciado la aparición de nuevos platos e incluso de una nueva forma de comer y de cocinar

Tanto en la denominada alta cocina como en el tradicional tapeo español, la cerveza puede tener un papel fundamental potenciando el sabor de los alimentos o fusionándose con ellos para conseguir nuevas sensaciones. Eso sí, para cada tipo de cerveza existe un tipo de dieta, unos platos específicos con los que se combina a la perfección.

2. Combinaciones de la cerveza con comida

Aunque no existen reglas exactas para combinar una cerveza con un plato o comida determinado, la experiencia y sabiduría popular en los países en los que tradicionalmente se elabora la cerveza, nos aportan una serie de ideas que nos pueden ayudar a realzar cualquier comida. Además, los estilos de cerveza son tan distintos entre sí que hemos querido incluir en este número unas sugerencias para su combinación.

- Tratar de combinar parecidos: comidas suaves con cervezas suaves y comidas fuertes con cervezas más robustas. La idea es que ninguno sobrepase en intensidad al otro hasta anularlo.
- Suave o fuerte se refiere al carácter y cuerpo de la cerveza y no a su contenido alcohólico. Una cerveza puede tener un gran carácter y mucho cuerpo y no tener mucho alcohol, o puede ser suave y delicada y con mucho alcohol.
- El mejor complemento para las comidas picantes y muy especiadas es la cerveza. El picante de estas comidas puede anular el sabor de un vino, en cambio la cerveza es el complemento perfecto por la combinación de sus ingredientes: el dulzor de la malta, los tonos amargos del lúpulo y el sabor a “pan” de la levadura absorben los sabores fuertes y picantes de cualquier plato.
- Asociación geográfica: tratar de pensar el tipo de comidas que se sirven en el lugar donde se elabora la cerveza. Ejemplos: ostras y stout (costa de Irlanda); salchichas y lager alemanas; ales inglesas oscuras y roast beef u otras carnes rojas, etc.
- La cerveza es muy adecuada para los platos que llevan vinagre. El dulzor de la malta complementa la acidez del vinagre y el amargor del lúpulo provoca una buena combinación entre lo dulce y lo agrio. El sabor de la cerveza normalmente sale reforzado si se combina.
- Los alimentos ahumados, tanto de carne como de pescado, combinan muy bien con la cerveza.

- Las pilsen y las cervezas de trigo son muy adecuadas para los platos de pescado y marisco.
- Queso y cerveza es otra combinación perfecta, sobre todo los quesos fuertes con las cervezas de mucho cuerpo.

3. La cerveza en la cocina

Ya sabemos que es una bebida excepcional. Pero ¿conocemos lo que puede aportar a la cocina? ¿Sabemos que puede dar esponjosidad a los rebozados? ¿Y que mejora la textura de las pastas? He aquí algunas de las claves para hacer de la cerveza un producto aún más útil.

Para los marinados: Es la forma más fácil de usar cerveza. Puedes marinar el cordero durante la noche en una combinación de cerveza negra, cebollas y mucha pimienta negra.

Para los alimentos fritos: Utiliza agua mineral y cerveza ligera para hacer tempura, pues la carbonatación permite que la masa se dore mejor y más rápido. Es especial para hacer masas ligeras.

En los guisos: La cerveza es especial para realizar reducciones, por lo que puedes hacer estofados de carne de vacuno o reemplazar el vino en pescados o pollos, que es una receta belga.

4. Otros usos de la cerveza

Al añadir la cerveza a la crema de queso o las fondues mejoran su sabor.

Lo mismo le ocurre al arroz o a la pasta si le añades cerveza al final de la cocción.

Además obtendrás una textura más suave.

Aporta cremosidad a las salsas.

Ayuda a que la carne esté más jugosa, también puedes usar cerveza.

En los pescados al horno pueden aportar un sabor sorprendente.

C. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos se pueden clasificar en los siguientes grupos:

1. Leche y derivados.

La leche de vaca es uno de los alimentos más completos ya que en su composición entran prácticamente todos los nutrientes.

2. Carne, pescado y huevos (proteínas).

Todos estos alimentos son ricos en proteínas.

3. Cereales, legumbres y patatas (hidratos de carbono).

Los cereales y derivados contienen cantidades elevadas de almidón y proteínas. Son aconsejables excepto en el caso de obesidad. Los cereales integrales contienen además celulosa que facilita el tránsito intestinal y vitamina B1. Las legumbres son nutritivamente parecidas a los cereales pero contienen más hierro y proteínas. La cantidad de nutrientes de las patatas es inferior.

4. Frutas y verduras.

Son alimentos de gran riqueza en vitaminas y minerales. Las frutas contienen gran cantidad de vitaminas y muchas de ellas aportan pectina, otra fibra vegetal útil para el organismo. Debe tomarse fruta una o dos veces al día. Las verduras son ricas en vitaminas, minerales y fibras, tanto si se toman hervidas como fritas.

5. Aceites, margarinas, manteca y alimentos embutidos derivados del cerdo

Los alimentos de este grupo están constituidos mayoritariamente por grasas, llevan mucha energía y son indicados para las personas que realizan trabajos físicamente duros. Tomarlos en exceso puede ser peligroso para el cuerpo.

Los frutos secos como las avellanas, las almendras, las nueces, etc. tienen un alto contenido en aceites, es decir, en lípidos, y a la vez de proteínas.

6. Bebidas.

El agua es la única bebida necesaria para el organismo. Sin el agua no podemos vivir; sin alimentos podemos vivir unos días, pero sin agua, no. Tres cuartas partes de nuestro cuerpo es agua. Es necesario beber por tanto un litro y medio cada día; el resto nos llega a través de los alimentos. El agua realiza estas funciones:

- Ayuda a realizar la digestión, circulación, absorción de los alimentos, metabolismo, excreción del sudor, la orina.
- Regula la temperatura de nuestro cuerpo.
- Sirve para filtrar la sangre en los riñones (a través del sudor, respiración y heces se pierde al día dos litros diarios.).

Las personas adultas pueden beber vino, con moderación, durante las comidas. Las bebidas estimulantes como el café, el té, la cola contienen xantinas que pueden producir insomnios y alteraciones en el crecimiento y en la utilización nutritiva de algunos nutrientes (proteínas, calcio).

Las bebidas refrescantes tomadas en grandes cantidades pueden ser perjudiciales debido a que contienen mucho azúcar o edulcorantes.

D. MÉTODOS DE COCCIÓN

Algunos alimentos necesitan someterse a temperaturas más o menos elevadas con el fin de hacerlos más digestivos o esterilizarlos. La cocción comienza a los 36 grados, a partir de esta temperatura la mayoría de las bacterias se exterminan. Los

métodos de cocción se dividen en: cocción por Calor Seco (Concentración), cocción por calor húmedo (Expansión) y cocción mixta (Combinación).

1. Cocción por Calor Seco

En este método de cocción parte del agua del alimento se evapora y los elementos se concentran.

a. Asar en el horno: El asar en horno es un método lento pero confiere un agradable sabor al preparado. Por acción del calor se sella la superficie del alimento quedando atrapados los jugos en el interior del preparado evitando así que quede seco. Se deberá tener en cuenta el tiempo y temperatura adecuados de acuerdo al alimento a cocer.

El mejor modo de cocinar un trozo grande de carne es someterlo al calor seco de un horno. El horno deberá pre-calentarse a temperatura alta de modo que al introducir la carne, por acción del calor, se sellará rápidamente atrapando así los jugos en el interior.

b. Asar a la parrilla / plancha: En este caso los alimentos se cuecen por la evaporación de sus propios líquidos. Por lo general el alimento se unta con aceite. Los alimentos como chuletas o filetes de carne o pescado quedan muy bien con este método. La carne se debe voltear una sola vez ya que de otra manera el procedimiento no tendrá el éxito preciso.

c. Gratinar: Este método consiste en formar una capa dorada debido a un fuerte calor en el horno o bajo la llama de una gratinadora, esto le da un gusto y aspecto particular a los alimentos. Por lo general se hace uso de mantequilla, queso, pan rallado, salsa, etc. para ayudar a formar la costra dorada.

d. Saltear / sofreír: Cocer a fuego fuerte, rápidamente, utilizando alguna materia grasa en cantidad mínima en una sartén o cacerola destapada removiendo enérgicamente.

e. Fritura en abundante aceite: Cocción utilizando algún elemento graso en abundancia (manteca, aceite, etc.). Esta técnica cumple dos finalidades, obtener un color dorado (capa rígida y crujiente), y cocer el interior del alimento (consistencia blanda).

2. Cocción por Calor Húmedo

En este método de cocción adicionamos algún líquido y los elementos solubles como vitaminas y minerales se disuelven en éste durante la cocción. Los más usados son:

a. Hervir / sancochar: Cocción a través de un medio líquido (agua, caldo, leche, etc.) en estado de ebullición. Se debe considerar siempre el punto de cocción para evitar que los alimentos pierdan su valor nutritivo, sabor, color y textura. Se

recomienda, en algunos casos, retirar del fuego y añadir agua fría para paralizar el proceso de cocción. El tiempo varía dependiendo del tamaño, la especie, si los alimentos están enteros o en trozos, si están pelados, etc. En algunos casos, el agua de la cocción sirve para base de salsas o caldos.

b. Blanquear: El alimento se sumerge en agua hirviendo y se espera que retome el punto de ebullición. En el caso de verduras, se recomienda pasarlas luego por agua fría o helada. A este proceso se le llama refrescar. El proceso del blanqueado dura de 30 segundos a 4 minutos aproximadamente, dependiendo a la cantidad del alimento. El blanqueado permite que un alimento se cueza sólo un poco. El blanqueado evita la decoloración.

c. Escalfar / pochar: Cocción de los alimentos en un líquido antes del punto de ebullición. Generalmente este método se utiliza en huevos y en carnes blandas como el pescado. El líquido de la cocción puede aromatizarse con especias o hierbas. Si se trata de escalfar huevos es recomendable adicionar al agua de la cocción unas gotas de vinagre blanco a fin de acelerar el proceso de coagulación de la clara.

d. Vapor: Consiste en cocer el alimento con el vapor que genera un líquido en ebullición. El líquido no debe estar en contacto con el alimento. Para realizar este método existen ollas especiales: un hervidor doble cuya parte superior está perforada con agujeros grandes para que pase el vapor hacia los alimentos y estos se cuezan sin hervir. La olla deberá taparse para evitar el escape del vapor.

Se puede saborizar el líquido de la cocción con especias, hierbas aromáticas y/o verduras como hojas de apio, tallos de perejil o ingredientes similares.

3. Cocción por Calor Mixto o Combinado

En este proceso la acción se realiza en dos etapas. En primer lugar el alimento se cuece por calor seco en una grasa y se finaliza con calor húmedo. Aparte de la cocción del alimento, en este proceso se obtiene como subproducto una salsa o jugo.

a. Guisar: se utiliza en muchas ocasiones como sinónimo de cocinar, es preparar los alimentos haciéndolos cocer en una salsa (o caldo), después de rehogados, en primer lugar se rehogan los ingredientes, después se mojan con un caldo o salsa, y tapando la cazuela, posteriormente se le da una cocción lenta y prolongada.

b. Estofar: Suele utilizarse con piezas de carne (enteras, deshuesadas o troceadas) u otros ingredientes que necesitan una cocción lenta y prolongada para que queden tiernos, generalmente sumergidos en caldo o jugos de cocción que le suman sabor, y se caracteriza porque se cocina con el recipiente tapado, evitando la evaporación y en consecuencia, conservando los propios jugos de los alimentos y de los ingredientes incorporados para la cocción.

c. Brasear: es una técnica culinaria combinada, generalmente se compone de dos pasos utilizando el método de calor seco y el húmedo. En primer lugar se cocina el

alimento, que suele ser en piezas grandes (sean carnes, pescados o verduras,) en una grasa o aceite para dorar la superficie y crear la concentración de los jugos, y se termina la cocción por medio húmedo con la incorporación de líquido, caldo, agua o algún vino o licor en pequeña cantidad (lo que lo diferencia básicamente del guiso o estofado), así como de verduras que aportarán aromas y sabores. Esta cocción se realiza a fuego lento y por un tiempo prolongado.

4. Otros Métodos

a. Baño maría: Es un método de cocción indirecto. El calor es transferido al recipiente que contiene el alimento a través de agua caliente. En ningún momento el alimento deberá tener contacto con el agua. Este método se utiliza principalmente para cocinar salsas delicadas que pueden echarse a perder con el fuego directo. Se trata de mantener los alimentos fuera del fuego directo, en especial los que contienen huevos o crema porque con excesivo calor pueden cortarse. Aunque este proceso es lento, no requiere tanto cuidado y es menos probable que los alimentos se quemen. Se puede realizar en una cocina o en el horno.

b. Baño María Inverso: se trata de un método de enfriamiento y no de cocción. El recipiente que contiene el preparado caliente se colocará dentro del recipiente con agua fría.

c. Cocción a presión: Cocción que se realiza utilizando una olla especial llamada

olla de presión, la cual se cierra herméticamente y posee una válvula para eliminar el vapor, el tiempo utilizado para la cocción es menor, aproximadamente 1/3 del tiempo normal. Por lo general se cuecen alimentos duros como menestras, carnes duras (asado, pecho, etc.) o cualquier alimento que deseamos cocer en corto tiempo.

d. Horno microondas: Las microondas son un método muy rápido de cocción. Las ondas de energía electrónica que produce el horno activan las moléculas de agua que contiene todo alimento y la fricción que producen al moverse genera suficiente calor para cocinarlo. Las microondas son invisibles y no despiden calor por sí mismas como ocurre en el caso de una cocina u horno convencional. El tiempo de cocción usado dependerá de la cantidad de alimento que se desee cocer, así cuanto más pequeño sea el alimento más rápida será la cocción. El horno microondas se utiliza para descongelar rápidamente, para recalentar una comida sin resecar y para cocinar.

5. Cocción al vacío

Es una técnica de cocción reciente y solamente está a disposición de cocinas profesionales debido a la complejidad del equipamiento y de la técnica requerida.

Se necesita un control preciso de la temperatura. El alimento se sitúa en una bolsa de plástico retractilado que mejora el intercambio térmico. El cocinado puede ser por aspersion o inmersión. Con esta técnica el alimento conserva todo su aroma y se encuentra protegido de contaminaciones y de la oxidación.

E. ACEPTACIÓN

1. Cantidad de muestra

La cantidad de muestra dada a cada juez frecuentemente está limitada se recomienda las siguientes:

- En los alimentos que se presentan como una unidad pequeña pueden comerse de un bocado, un bombón, un chocolate pequeño, una galleta, etc. La muestra debe ser una unidad.
- En el caso de alimentos grandes como arroz, verduras cocidas, etc. pueden darse una muestra de 25g.
- En caso de alimentos líquidos como sopas cremas, salsas, etc. Se recomienda q la muestra sea al menos una cucharada de 15ml
- Mientras que se dan a probar bebidas pueden ser muestras de 50 ml

Estas cantidades sin embargo no deben tomarse al pie de la letra como absolutas ya que pueden modificarse según la cantidad de muestras que tengan que probar.

2. Número de muestras

En una sesión de evaluación sensorial no deben pasar a probar más de cinco muestras al mismo tiempo ya que puede ocasionarle fatiga y hastío lo cual puede repercutir en las respuestas.

Si se tienen un experimento es el cual existen muchas muestras a evaluar estas deberán distribuirse en varias sesiones en las que se prueben como mucho cuatro o cinco muestras a la vez.

3. Pruebas sensoriales

a. Pruebas de medición del grado de satisfacción

Son intentos para manejar más objetivamente datos tan subjetivos como son las respuestas de los jueces acerca de cuanto les gusta o les disgusta un alimento.

Para llevar a cabo estas pruebas se utilizan las escalas hedónicas que significa placer, las escalas hedónicas son instrumentos de medición de las sensaciones placenteras o desagradables producidas por un alimento a quienes lo prueban.

b. Escalas hedónicas verbales

Pueden ser de cinco a once puntos variando desde el máximo nivel de gusto al máximo nivel de disgusto y cuenta con un valor medio neutro.

Estas escalas son las que presentan a los jueces una descripción verbal de la sensación que les produce la muestra.

La escala verbal va desde me gusta muchísimo hasta me disgusta muchísimo, entonces las escalas deben ser impares con un punto intermedio de ni me gusta ni me disgusta.

IV. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La investigación se llevo a cabo en el bar restaurante 353 de la ciudad te Riobamba en la Avenida Daniel León Borja y Diego de Ibarra. Donde intervinieron los clientes frecuentes y los propietarios.

B. VARIABLES

1. Identificación

- A. Alternativas gastronómicas
- B. Aceptabilidad

2. Definiciones

Alternativas gastronómicas: se puede entender un conjunto de alimentos ofrecidos por un restaurante clasificadas por carnes, pescados, sopas, postres, entrantes.

Aceptabilidad: Conjunto de características o condiciones que hacen que una cosa sea aceptable.

3. Operacionalización

Cuadro #1: variables, escala e indicador.

VARIABLES	ESCALA	INDICADOR
Alternativas Gastronómicas	Técnicas	Hervir En vapor Braseado Guisar o Estofar Freír Sofreír Saltear Grillar Asar Hornear

		Glasear Dorar
	Tipo	Gourmet Nacional Internacional
	Costeo	Costo de producto
Aceptabilidad	Test Hedónico	Me gusta mucho Me gusta poco No me gusta, ni me disgusta Me disgusta poco Me disgusta mucho

Autor: Marcela Vallejo

C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

- ✓ Esta investigación fue de tipo descriptiva no experimental, donde se evaluó y se analizó la aceptación de las 15 preparaciones con cerveza negra que se realizaron en el Bar Restaurante 353.

D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO

En el Bar Restaurante 353 de la ciudad en el mes de enero hubo 549 clientes

En un rango de edad de 22 – 35 años

Para determinar la muestra tomaremos un margen de error del 5%, y sacamos como datos los siguientes:

- n = Tamaño de la muestra
- N = 529
- ME = Margen de error 5%

Reemplazando los datos en la siguiente formula

Fórmula:
$$n = \frac{N}{(N-1)E^2 + 1}$$

Tenemos:
$$n = \frac{549}{(549-1)(0.05)^2 + 1} =$$

$n = 549/2.37$

$n = 231,65$

$n = 232$

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

La investigación se desarrollo con el fin de obtener información para poder implementar una nueva alternativa gastronómica a base de cerveza negra en el Bar-Restaurante 353. Para lo cual se desarrollaron diferentes actividades.

- Se investigó todo lo referente a cerveza, se buscó recetas a base de cerveza negra para analizar las combinaciones de este producto con los alimentos.
- Se hizo pruebas con diferentes productos de las mejores preparaciones, se realizó el test hedónico para determinar el nivel de aceptabilidad de los platos.

- Se realizó un test hedónico que es un método para medir preferencias, consistió en un cuadro de aceptabilidad con los siguientes indicadores; me gusta mucho, me gusta poco, no me gusta, ni me disgusta, me disgusta poco y me disgusta mucho para medir el grado de aceptación de los platillos que se ofertó.
- Se realizó 15 preparaciones en base a cerveza negra.
- La degustación se realizó durante 2 semanas, después se recopiló la información para conocer el grado de aceptabilidad de las recetas para interpretar los resultados.
- Se tabularon los datos de cada preparación para obtener los resultados respectivos.
- Para cada pregunta se realizó una tabla de porcentajes y análisis media con su respectivo gráfico.
- Se examinó las respuestas de cada pregunta para determinar cuál es su resultado lógico.
- Se desarrolló los análisis correspondientes de los resultados y se emitió las respectivas conclusiones.
- Se realizó el análisis para la implementación de la nueva oferta, analizando el nivel de aceptabilidad según el test hedónico realizado.
- Según la calificación mediante el análisis media se determinó las preparaciones más aptas para la implementación.

- Se realizó un análisis de precio y consumo para determinar la funcionalidad y el porcentaje de consumo esperado de cada género que se vende el menú del restaurante.
- Se realizó las conclusiones y recomendaciones.
- Se hizo un listado del precio de los productos que se utilizaron en las preparaciones.
- Se realizó receta estándar de los 15 platos para así determinar el costo y las cantidades exactas para la preparación de los platos.
- Se calculó el porcentaje del costo materia prima establecida mediante un análisis de ventas y costos.
- Se calculó el valor del RISE para determinar el precio de venta sugerido

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A. PRESENTACIÓN, TABULACIÓN Y ANÁLISIS

1. Presentación, Tabulación y Análisis de los datos obtenidos en la investigación

Tabla # 2: Muslos de pollo a la cerveza negra

Me Gusta Mucho 5	Me Gusta Poco 4	No Me Gusta, Ni Me Disgusta 3	Me Disgusta Poco 2	Me Disgusta Mucho 1	Total	
139	47	29	17	0	232	
59,91%	20,26%	12,5%	7,33%	0%	100%	

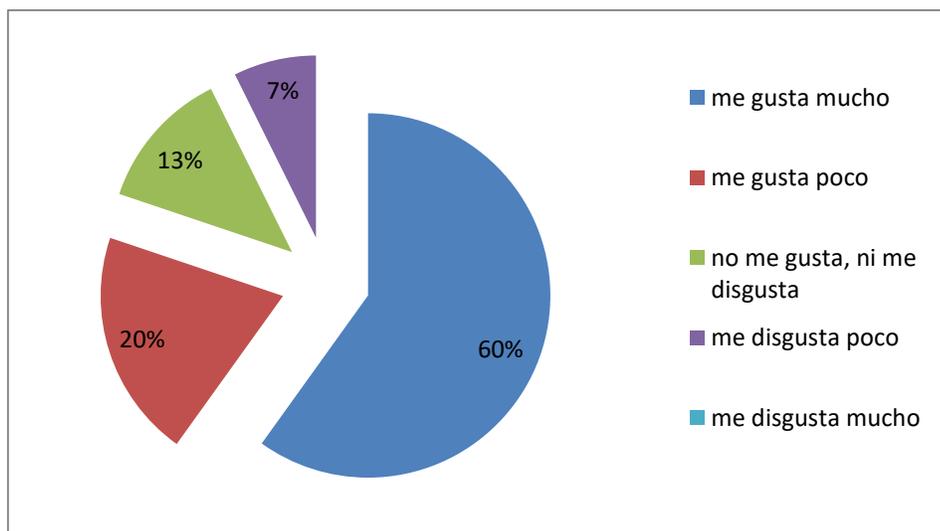
695	188	87	34	0	1004/232	4.32
-----	-----	----	----	---	----------	------

Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Grafico #1: Porcentajes de aceptabilidad de muslos de pollo a la cerveza negra

Autor: Marcela Vallejo



Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Análisis:

En esta preparación predomina el sabor de la cerveza negra junto con los demás ingredientes le dio a la preparación aroma y suavidad. Del total de encuestados en lo que respecta al plato presentado, por la opción me gusta mucho ha sido aceptada por 139 personas que representa el 59,91 por ciento, me gusta poco tiene una aceptación de 47 personas con un porcentaje de 20,26 por ciento, en la tercera opción no me gusta ni me disgusta ha sido elegida por 29 personas que equivale al 12,5 por ciento, me disgusta poco son 17 personas que así lo consideran que representa el 7,33 por ciento.

A pesar de que la opción me gusta mucho tuvo el mayor porcentaje al realizar el análisis numérico tomando la media como instrumento el resultado dio que la preparación esta en el nivel de aceptabilidad 4,32 superior a la media e inferior al nivel de aceptabilidad mayor propuesto en el análisis.

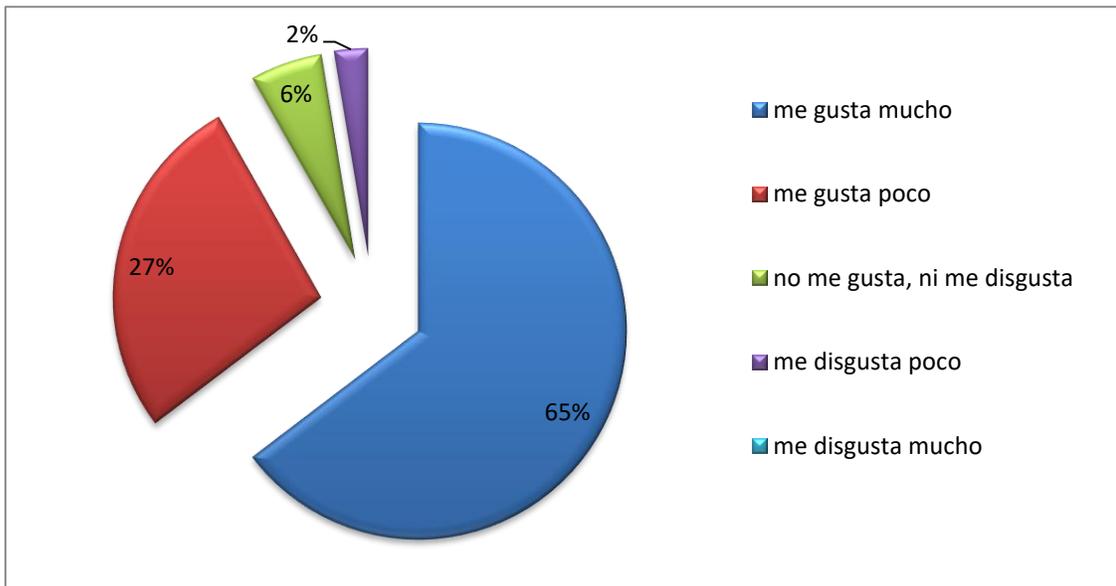
Tabla # 3: Lomo de cerdo a la cerveza negra

Me Gusta Mucho 5	Me Gusta Poco 4	No Me Gusta, Ni Me Disgusta 3	Me Disgusta Poco 2	Me Disgusta Mucho 1	Total	
150	63	13	6	0	232	
64,66%	27,16%	5,6%	2,58%	0%	100%	
750	252	39	12	0	1053/232	4.54

Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Grafico #2: Porcentajes de aceptabilidad de lomo de cerdo a la cerveza negra



Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Análisis:

El alto contenido graso de las carnes de cerdo, necesitan de la cerveza para limpiar la boca de la fina capa grasienta de la que queda recubierta con estos alimentos, sin anular sus sutiles aromas. Las carnes de cerdo combinan muy bien con la cerveza le dan un aroma dulce y amargo a la vez, la cerveza le aporta a la carne una untuosidad muy especial y aunque el aspecto final quede sobre cocido y fibroso, en la boca es un manjar.

En la preparación lomo de cerdo a la cerveza negra del total de los encuestados a 150 personas les gusta mucho lo que equivale al 64,66 por ciento, 63 personas eligieron la opción me gusta poco que representa el 27,16 por ciento, no me gusta ni me disgusta la escogieron 13 personas con un porcentaje de 5,6, le disgusta poco a 6 personas que es el 2,58 por ciento.

Al realizar el análisis numérico el resultado dio que la preparación esta con un valor de 4.54 acercándose al mayor nivel aceptabilidad propuesto en el análisis.

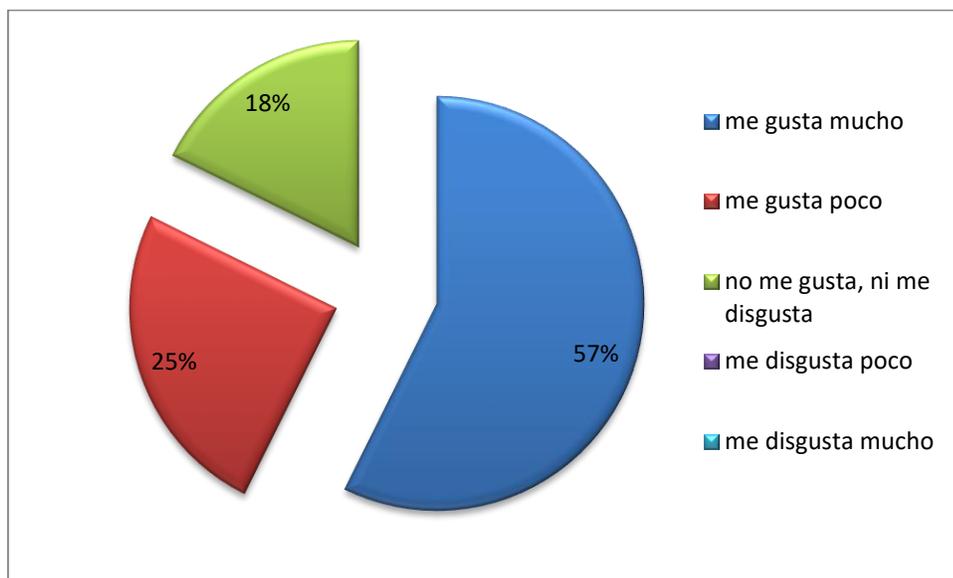
Tabla # 4: Pizza a la cerveza negra

Me Gusta Mucho 5	Me Gusta Poco 4	No Me Gusta, Ni Me Disgusta 3	Me Disgusta Poco 2	Me Disgusta Mucho 1	Total	
133	58	41	0	0	232	
57,33%	25%	17,67%	0%	0%	100%	
665	232	123	0	0	1020/232	4.4

Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Grafico #3: Porcentajes de aceptabilidad pizza a la cerveza negra



Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Análisis:

La pizza es una de las comidas más degustadas y ricas del mundo, una pizza diferente y buena combinación para acompañar con cerveza, es la pizza de cerveza negra.

La preparación pizza con cerveza negra tiene una aceptación de 133 personas a quienes les gusta mucho que representa el 57,33 por ciento de encuestados, les gusta poco a 58 personas equivalente al 25 por ciento, con 41 personas la opción no me gusta ni me disgusta con el porcentaje de 17,67.

A pesar de que la opción me gusta mucho tuvo el mayor porcentaje al realizar el análisis numérico de la pizza a la cerveza negra el resultado dio que la preparación está en el nivel de aceptabilidad 4.32 superior a la media e inferior al nivel de aceptabilidad mayor propuesto en el análisis.

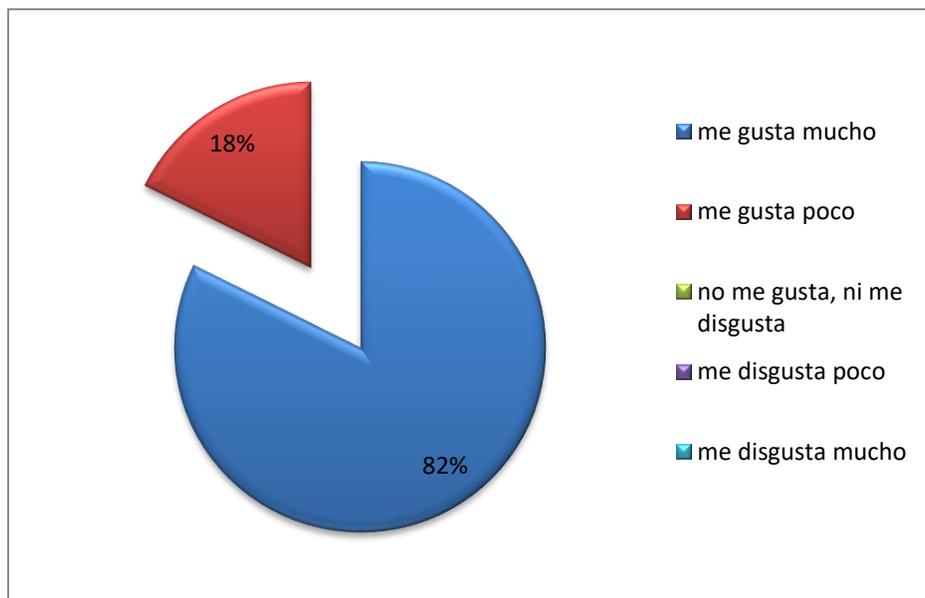
Tabla # 5: Torta con azúcar y cerveza negra

Me Gusta Mucho 5	Me Gusta Poco 4	No Me Gusta, Ni Me Disgusta 3	Me Disgusta Poco 2	Me Disgusta Mucho 1	Total	
191	41	0	0	0	232	
82,33%	17,67%	0%	0%	0%	100%	
955	164	0	0	0	1119/232	4.82

Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Grafico #4: Porcentajes de aceptabilidad de torta con azúcar y cerveza negra



Autor:

Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Análisis:

La torta de cerveza negra resulta agradable particularmente por su sabor, con un toque especial que no se torna empalagoso por lo tanto es una combinación perfecta para finalizar cualquier comida. Es un postre que puede llevar en su cubierta una variedad de sabores lo que la convierte en una opción creativa y por lo tanto llamativa la cerveza negra como ingrediente esencial da un sabor característico y una textura jugosa y esponjosa.

De la torta de cerveza negra a 191 personas a quienes les gusta mucho lo que representa el 82,33 por ciento de los encuestados, le sigue me gusta poco con el 17,67 por ciento que equivale a 41 personas.

Al realizar el análisis media el resultado dio que la preparación esta con un valor de 4.82 acercándose al mayor nivel aceptabilidad propuesto en el análisis.

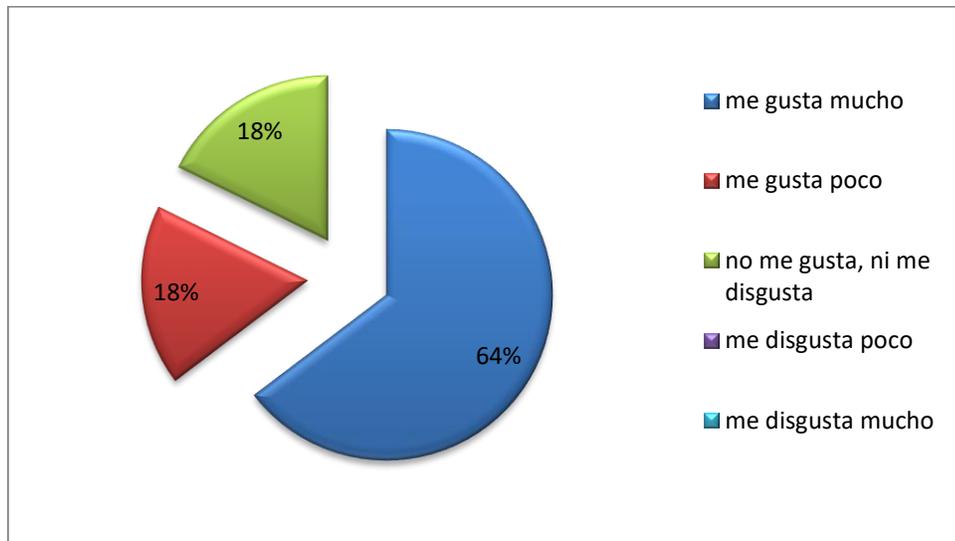
Tabla # 6: Crema de cerveza negra

Me Gusta Mucho	Me Gusta Poco	No Me Gusta, Ni Me Disgusta	Me Disgusta Poco	Me Disgusta Mucho	Total	
5	4	3	2	1		
150	41	41	0	0	232	
64,66%	17,67%	17,67%	0%	0%	100%	
750	164	123	0	0	1037/232	4.5

Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Grafico #5: Porcentajes de aceptabilidad de crema de cerveza negra



Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Análisis:

Entre la variedad de platos en los que utilizamos cerveza negra sin duda la crema es el más innovador pues incluimos en su preparación una bebida alcohólica demostrando de esta manera que la cocina es un arte que continua desarrollándose, y en esta ocasión pudimos cambiar una receta clásica incluyendo un ingrediente diferente con un resultado satisfactorio con aprecio por los clientes.

La combinación de estos ingredientes resultó una preparación muy rica donde predomina el sabor de la cerveza que le da un sabor amargo a la preparación, a los clientes les agradó mucho esta receta.

De la preparación crema con cerveza negra dio los siguientes resultados: me gusta mucho fue elegido por 150 personas que representa el 64,66 por ciento, la segunda opción me gusta poco y no me gusta ni me disgusta con igual número de personas 41 a favor lo que equivale a 17,67 por ciento.

Al realizar el análisis numérico el resultado dio que la preparación esta con un valor de 4.50 acercándose al mayor nivel aceptabilidad propuesto en el análisis.

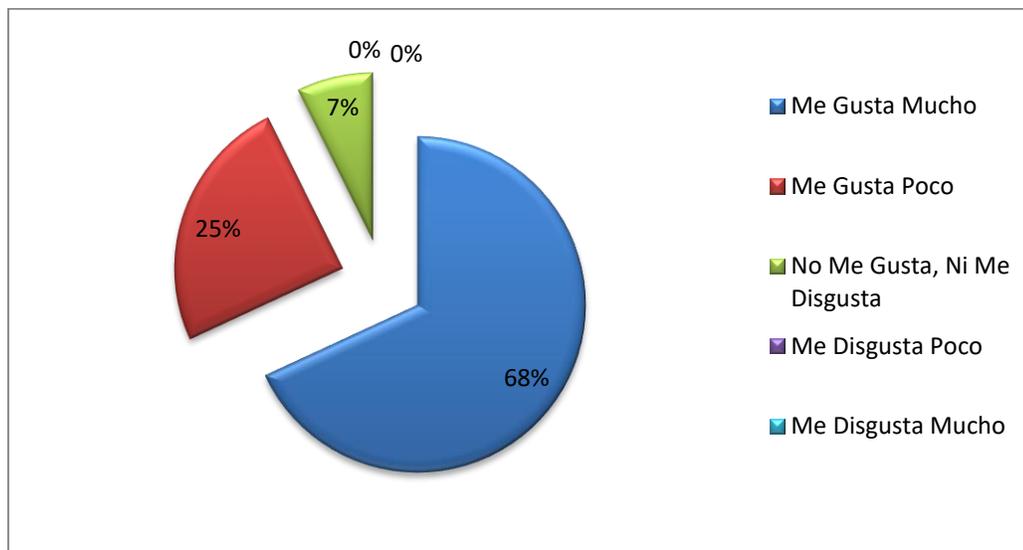
Tabla # 7: Medallones de cerdo a la cerveza negra

Me Gusta Mucho	Me Gusta Poco	No Me Gusta, Ni Me Disgusta	Me Disgusta Poco	Me Disgusta Mucho	Total	
5	4	3	2	1		
158	57	17	0	0	232	
68,10	24,57	7,33	0,00	0,00	100%	
790	228	51	0	0	1069	4,61

Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Grafico #6: Porcentajes de aceptabilidad de medallones de cerdo a la cerveza negra



Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Análisis:

Sin duda la combinación perfecta es cerdo y cerveza negra. Y se muestra en los resultados porque la mayoría de preparaciones con cerdo son las más aceptadas y con porcentaje superior a las demás.

En la preparación medallones de cerdo con cerveza negra los resultados son 158 personas a las que les gusta mucho lo que representa el 68,10 por ciento del total, en segundo lugar la opción me gusta poco con 57 personas que equivale al 24,57 del porcentaje y a 17 personas no le gusta ni le disgusta que representa el 7,33 por ciento.

Al realizar el análisis numérico el resultado dio que la preparación esta en el nivel de aceptabilidad con un valor de 4.61 acercándose al mayor nivel aceptabilidad propuesto en el análisis.

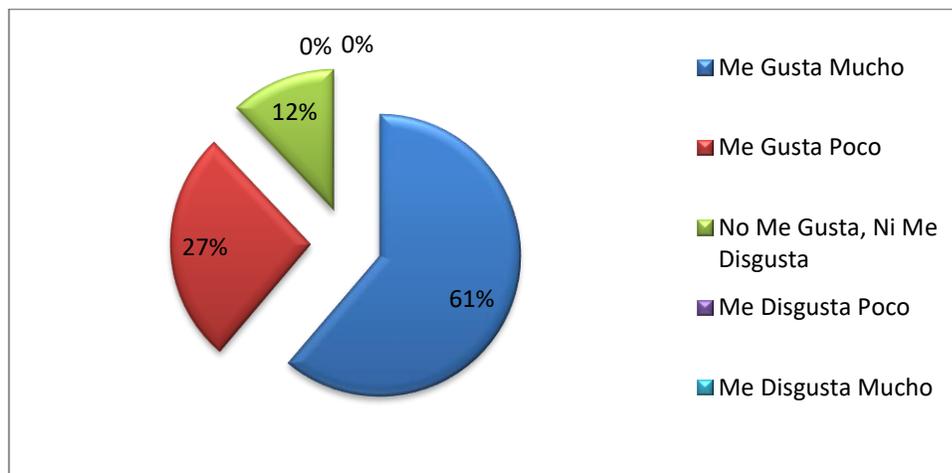
Tabla # 8: Costillas de res braseadas con champiñones y cerveza negra

Me Gusta Mucho	Me Gusta Poco	No Me Gusta, Ni Me Disgusta	Me Disgusta Poco	Me Disgusta Mucho	Total	
5	4	3	2	1		
142	62	28	0	0	232	
61,21	26,72	12,07	0,00	0,00	100%	
710	248	84	0	0	1042	4,49

Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Grafico #7: Porcentajes de aceptabilidad de costillas de res braseadas con champiñones y cerveza negra



Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Análisis:

La cerveza con la carne de res quedan perfectamente ensamblados ya que da un sabor amargo a la preparación.

Las costillas de res braseadas con champiñones y cerveza negra les gusta mucho a 142 encuestados que equivale al 61,21 del porcentaje, la opción me gusta poco con 62 personas equivalente al 26,72 por ciento y la no me gusta ni me disgusta con el 12,07 del porcentaje que representa al parecer de 28 personas.

A pesar de que la opción me gusta mucho tuvo el mayor porcentaje al realizar el análisis media de la preparación el resultado dio que la preparación esta en el nivel de aceptabilidad 4 superior a la media ubicándose en 4.49 e inferior al nivel de aceptabilidad mayor propuesto en el análisis.

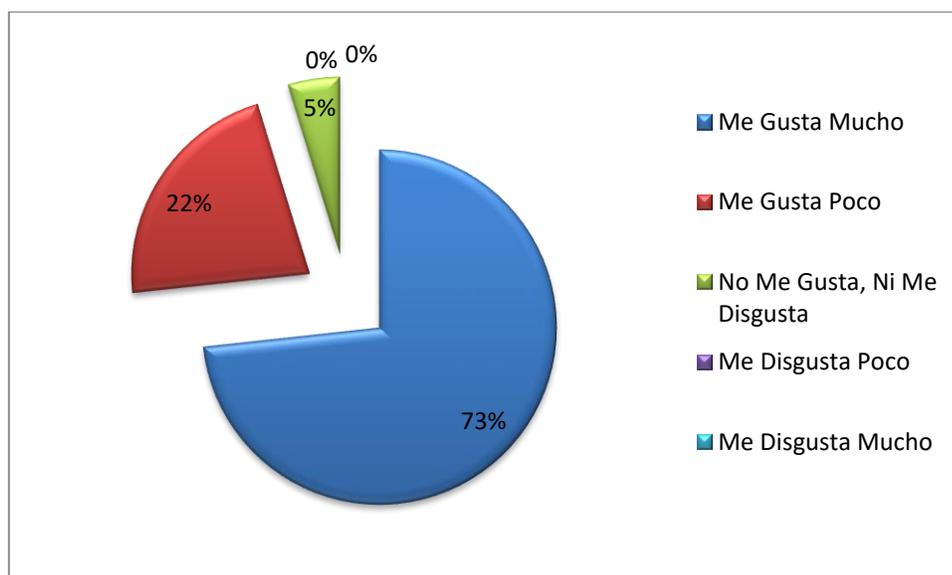
Tabla # 9: Camarones rebozados en su salsa

Me Gusta Mucho	Me Gusta Poco	No Me Gusta, Ni Me Disgusta	Me Disgusta Poco	Me Disgusta Mucho	Total	
5	4	3	2	1		
170	51	11	0	0	232	
73,28	21,98	4,74	0,00	0,00	100%	
850	204	33	0	0	1087	4,69

Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Grafico #8: Porcentajes de aceptabilidad de camarones rebozados en su salsa



Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Análisis:

La ligera suavidad de la cerveza respeta los intensos sabores de los crustáceos en muchas de sus preparaciones. Son alimentos con sabores fuertes de aromas penetrantes y delicados al mismo tiempo. Todos ellos dejan en la boca gustos persistentes. Además, añadir cerveza al marisco acentúa el aroma.

En esta preparación se dio los siguientes resultados: en la primera opción me gusta mucho fue elegida por 170 personas que representa el 73,28 por ciento, me gusta poco tiene 51 personas a favor equivalente a 21,98 por ciento y en la opción no me gusta ni me disgusta con 11 personas tiene un porcentaje de 4,74 del porcentaje.

Al realizar el análisis media el resultado dio que la preparación está en el nivel de aceptabilidad superior a la media con un valor de 4.69 ubicándose en el mayor nivel aceptabilidad propuesto en el análisis.

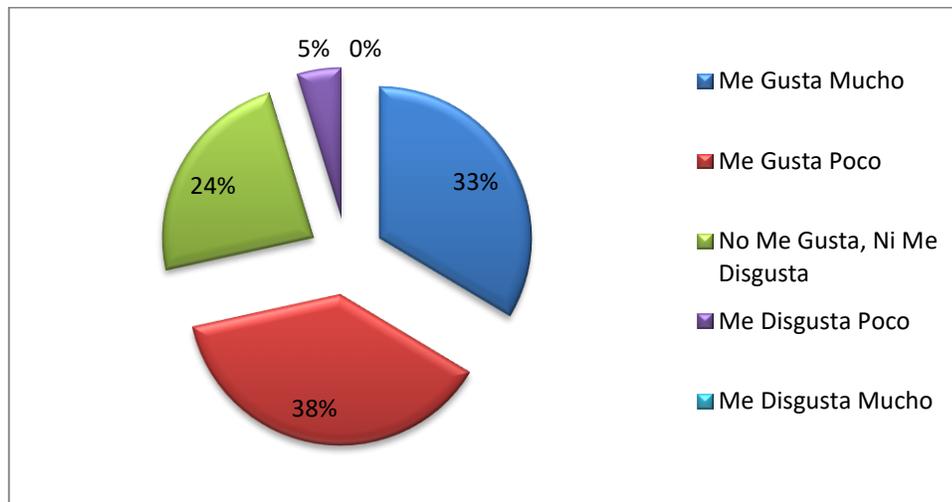
Tabla # 10: Cordero a la cerveza negra

Me Gusta Mucho	Me Gusta Poco	No Me Gusta, Ni Me Disgusta	Me Disgusta Poco	Me Disgusta Mucho	Total	
5	4	3	2	1		
78	88	55	11	0	232	
33,62	37,93	23,71	4,74	0,00	100%	
390	352	165	22	0	929	4,00

Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Grafico #9: Porcentajes de aceptabilidad de cordero a la cerveza negra



Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Análisis:

La cerveza casa bien con las preparaciones de cordero muy especiadas. El cordero tiene una carne grasa y de gusto particular, sobresaliente siempre por encima de todos los aliños y aromas que se añadan. Las carnes de cordero de pueden combinarse con cervezas.

Los resultados que presenta la pregunta nueve son: opción dos me gusta poco con 88 personas lo que equivale al 37,93 por ciento, me gusta mucho tiene 78 personas que lo aceptan que representa el 33,62 por ciento, no me gusta ni me disgusta 55 personas con un porcentaje de 23,71 y les disgusta un poco a 11 personas con el 4,74 por ciento.

En esta preparación la opción me gusta poco tuvo el mayor porcentaje al realizar el análisis numérico el resultado dio un nivel de aceptabilidad 4 superior a la media e inferior al nivel de aceptabilidad mayor propuesto en el análisis.

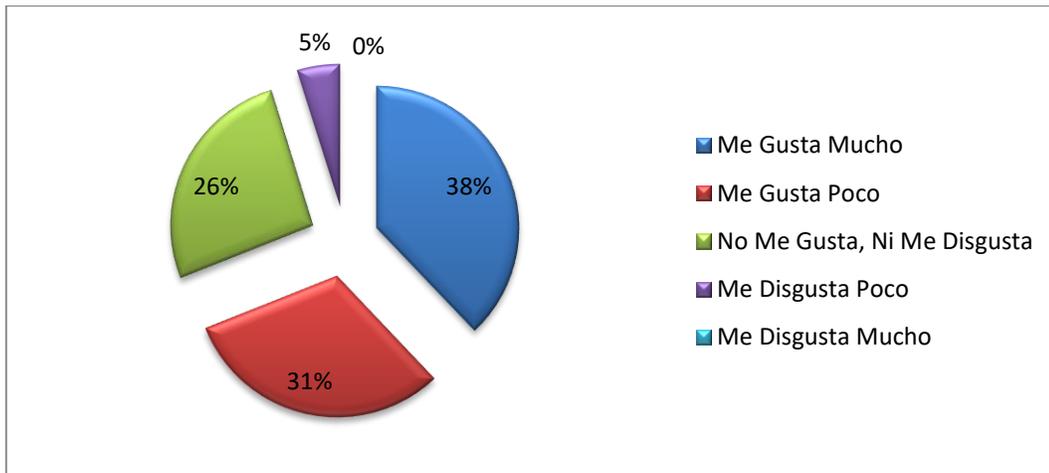
Tabla # 11: Estofado de ternera a la cerveza negra

Me Gusta Mucho	Me Gusta Poco	No Me Gusta, Ni Me Disgusta	Me Disgusta Poco	Me Disgusta Mucho	Total	
5	4	3	2	1		
88	72	61	11	0	232	
37,93	31,03	26,29	4,74	0,00	100%	
440	288	183	22	0	933	4,02

Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Grafico #10: Porcentajes de aceptabilidad de estofado de ternera a la cerveza negra



Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Análisis:

En esta preparación tenemos que la opción me gusta mucho aceptada por 88 personas equivalente a 37,93 por ciento, la segunda opción me gusta poco elegida por 72 personas representa el 31,03 por ciento, no me gusta ni me disgusta con el 26,29 por ciento que equivales a 61 personas y me disgusta poco con 11 personas representando un 4,74 por ciento.

En esta preparación la opción me gusta mucho tuvo el mayor porcentaje al realizar el análisis numérico el resultado dio un nivel de aceptabilidad 4 superior a la media e inferior al nivel de aceptabilidad mayor propuesto en el análisis.

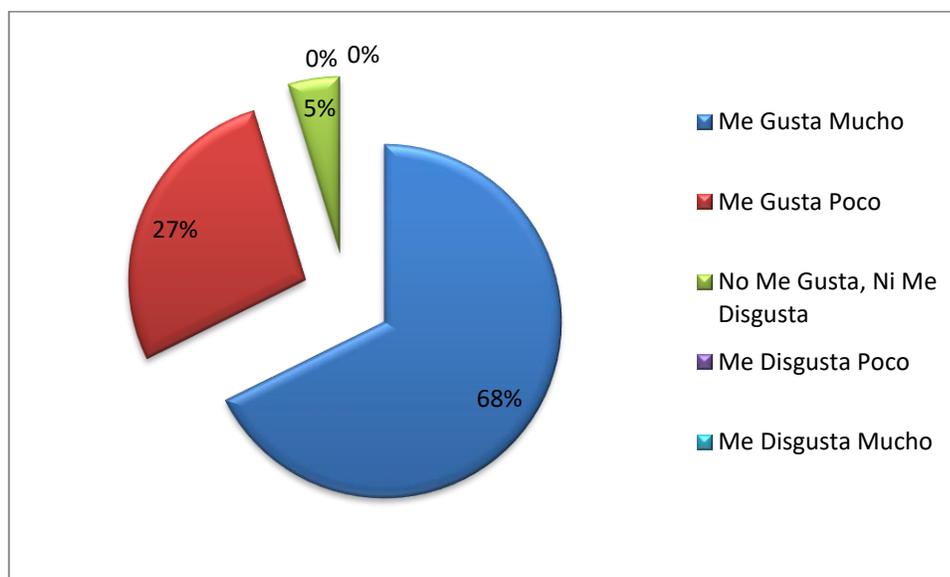
Tabla # 12: Pescado frito orly

Me Gusta Mucho	Me Gusta Poco	No Me Gusta, Ni Me Disgusta	Me Disgusta Poco	Me Disgusta Mucho	Total	
5	4	3	2	1		
157	64	11	0	0	232	
67,67	27,59	4,74	0,00	0,00	100%	
785	256	33	0	0	1074	4,63

Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Grafico #11: Porcentajes de aceptabilidad de pescado frito orly



Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Análisis:

Los pescados y las cervezas tienen muchos puntos en común los pescados blancos, armonizan muy bien con las cervezas ya que encuentran el contrapunto refrescante. En esta preparación tenemos: me gusta mucho aceptada por 157 personas equivalente a 67,67 por ciento, la segunda opción me gusta poco elegida por 64 personas representa el 27,59 por ciento, no me gusta ni me disgusta con el 4,74 por ciento que equivale a 11 personas.

Al realizar el análisis numérico el resultado dio que la preparación está con un valor de 4.63 acercándose al mayor nivel aceptabilidad propuesto en el análisis.

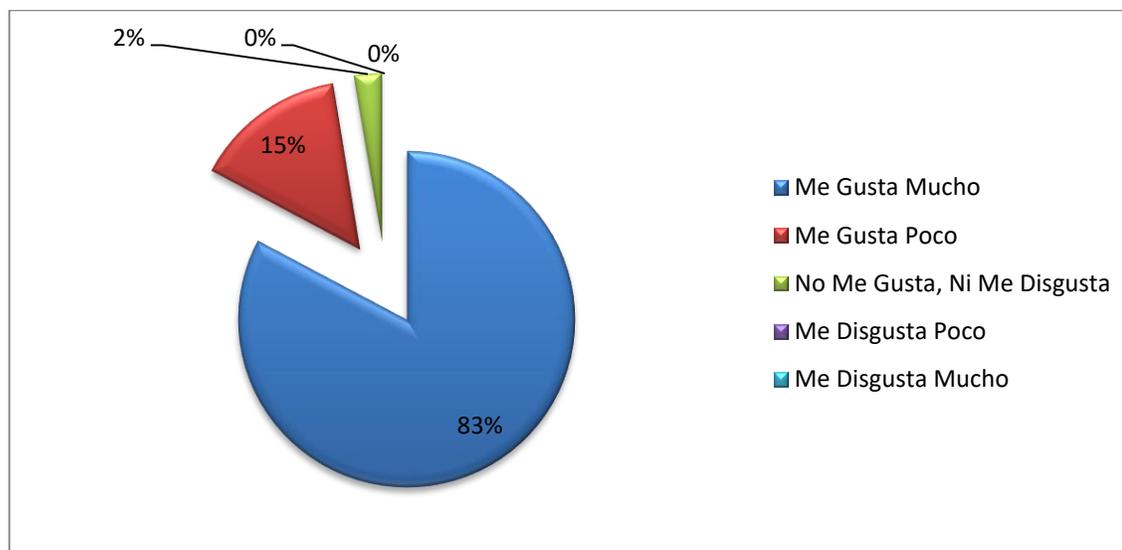
Tabla # 13: Pernil de cerdo a la cerveza negra

Me Gusta Mucho	Me Gusta Poco	No Me Gusta, Ni Me Disgusta	Me Disgusta Poco	Me Disgusta Mucho	Total	
5	4	3	2	1		
192	34	6	0	0	232	
82,76	14,66	2,59	0,00	0,00	100%	
960	136	18	0	0	1114	4,80

Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Grafico #12: Porcentajes de aceptabilidad de perril de cerdo a la cerveza negra



Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Análisis:

Del total de encuestados en lo que respecta al plato presentado, por la opción me gusta mucho ha sido aceptada por 192 personas que representa el 83 por ciento, me gusta poco tiene una aceptación de 34 personas con un porcentaje de 15 por ciento, en la tercera opción no me gusta ni me disgusta ha sido elegida por 6 personas que equivale al 2,59 por ciento.

Al realizar el análisis media el resultado dio que la preparación esta con un valor de 4.80 acercándose al mayor nivel aceptabilidad propuesto en el análisis.

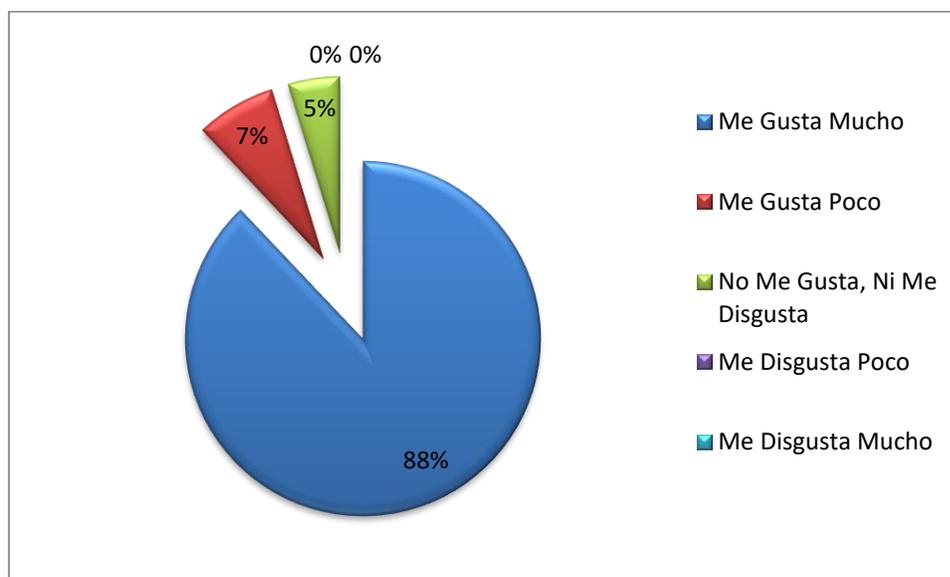
Tabla # 14: Cerdo glaseado con cerveza negra

Me Gusta Mucho	Me Gusta Poco	No Me Gusta, Ni Me Disgusta	Me Disgusta Poco	Me Disgusta Mucho	Total	
5	4	3	2	1		
204	17	11	0	0	232	
87,93	7,33	4,74	0,00	0,00	100%	
1020	68	33	0	0	1121	4,83

Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Grafico #13: Porcentajes de aceptabilidad de cerdo glaseado con cerveza negra



Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Análisis:

Lo que respecta a esta preparación del total de encuestados al plato presentado, por la opción me gusta mucho ha sido aceptada por 204 personas que representa el 87.93 por ciento, me gusta poco tiene una aceptación de 17 personas con un porcentaje de 7.33 por ciento, en la tercera opción no me gusta ni me disgusta ha sido elegida por 11 personas que equivale al 4,74 por ciento.

Al realizar el análisis media el resultado dio que la preparación esta en el nivel de aceptabilidad superior a la media con un valor de 4.83 acercándose al mayor nivel de aceptabilidad propuesto en el análisis.

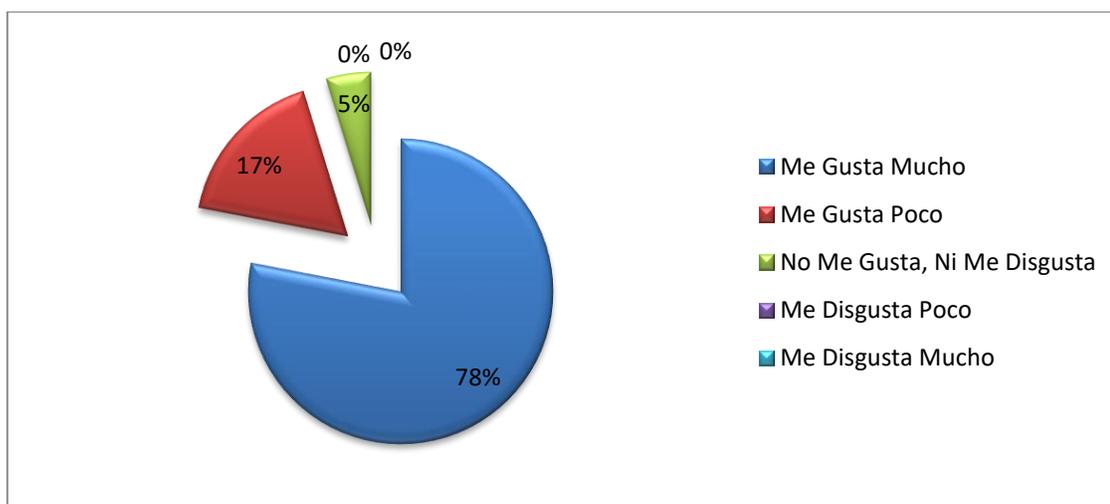
Tabla # 15: Pollo en tempura de cerveza negra

Me Gusta Mucho	Me Gusta Poco	No Me Gusta, Ni Me Disgusta	Me Disgusta Poco	Me Disgusta Mucho	Total	
5	4	3	2	1		
181	40	11	0	0	232	
78,02	17,24	4,74	0,00	0,00	100%	
905	160	33	0	0	1098	4,73

Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Grafico #14: Porcentajes de aceptabilidad de pollo en tempura de cerveza negra



Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Análisis:

Lo que respecta al pollo en tempura de cerveza negra del total de encuestados al plato presentado, por la opción me gusta mucho ha sido aceptada por 181 personas que representa el 78.02 por ciento, me gusta poco tiene una aceptación de 40 personas con un porcentaje de 17.24 por ciento, en la tercera opción no me gusta ni me disgusta ha sido elegida por 11 personas que equivale al 4,74 por ciento.

Al realizar el análisis media el resultado dio que la preparación esta en el nivel de aceptabilidad se encuentra con un valor de 4.73 acercándose al mayor nivel de aceptabilidad propuesto en el análisis.

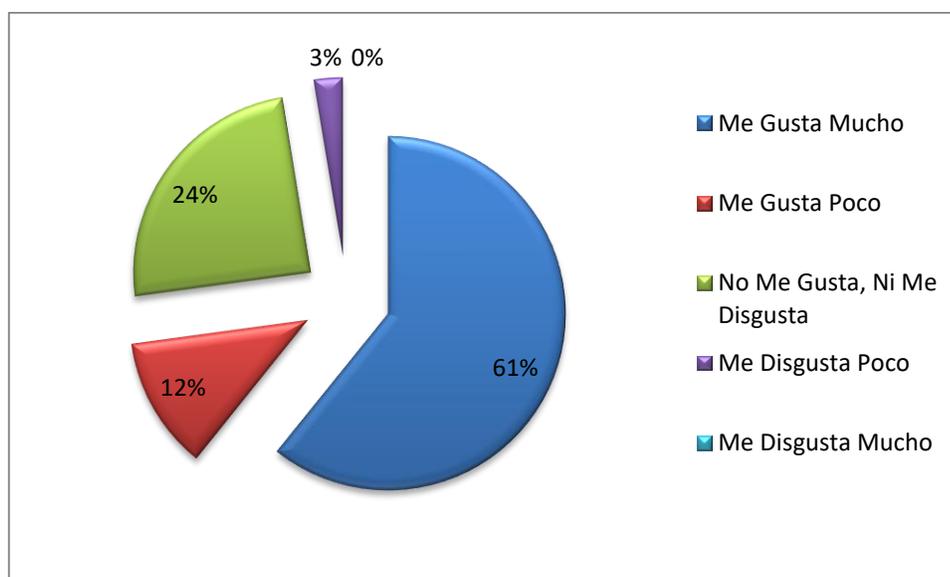
Tabla # 16: Patatas con crema alemana

Me Gusta Mucho	Me Gusta Poco	No Me Gusta, Ni Me Disgusta	Me Disgusta Poco	Me Disgusta Mucho	Total	
5	4	3	2	1		
141	28	57	6	0	232	
60,78	12,07	24,57	2,59	0,00	100%	
705	112	171	12	0	1000	4,31

Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Grafico #15: Porcentajes de aceptabilidad de Patatas con crema alemana



Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

Análisis:

Lo que respecta a la preparación patatas con crema alemana del total de encuestados al plato presentado, por la opción me gusta mucho ha sido aceptada por 141 personas que representa el 61 por ciento, me gusta poco tiene una aceptación de 28 personas con un porcentaje de 12.07 por ciento, en la tercera opción no me gusta ni me disgusta ha sido elegida por 57 personas que equivale al 24,57 por ciento.

A pesar de que la opción me gusta mucho tuvo el mayor porcentaje al realizar el análisis media de patatas con crema alemana el resultado dio que la preparación esta en el nivel de aceptabilidad 4 superior a la media ubicándose en 4.31, e inferior al nivel de aceptabilidad mayor propuesto en el análisis.

B. ANÁLISIS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA NUEVA OFERTA

Para realizar el análisis de la implementación se va a realizar un análisis del estudio de aceptabilidad, un cálculo del coste potencial, un promedio de venta y consumo y un porcentaje de consumo esperado.

1. Análisis de aceptabilidad

Para el estudio de aceptabilidad se realizó un análisis de aceptabilidad utilizando como instrumento una escala hedónica a 15 preparaciones, de las cuales se tomó en cuenta 4 recetas, que realizando el análisis numérico, obtuvieron una calificación de aceptabilidad alta. Tomando en cuenta que la calificación de las 15 preparaciones varía de 4.0 a 4.83.

Las siguientes recetas que se presentan a continuación van a ser la opción principal para la implementación en el menú, se detalla el nivel de aceptabilidad y la calificación obtenida.

Tabla # 17: Nivel de aceptabilidad y calificación.

Nombre de la receta	Nivel de aceptabilidad	Calificación obtenida (análisis media)
Cerdo glaseado con cerveza negra	Alto	4,83
Pernil de cerdo a la cerveza	Alto	4,80
Pollo en tempura de cerveza negra	Alto	4,73
Camarones rebozados en su salsa	Alto	4,69

Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Encuesta a los clientes del Bar-Restaurante 353

2. Análisis de costos:

Se realizó las recetas estándar de las preparaciones, donde se detalló, ingrediente, cantidad, costo proveedor, cantidad requerida, unidad y valor.

Para calcular el precio de venta se determinó el costo neto, el 5% varios, sumando el costo neto más el porcentaje de varios se fijó el costo potencial, realizado el análisis de costes de materia prima del establecimiento se determinó que se encontraba en el 33% para con este porcentaje determinar el precio de venta y el precio de venta sugerido se incrementando un porcentaje del valor que paga el restaurante al RISE.

Las preparaciones que se presentan a continuación se indican los precios sugeridos para su venta en orden del costo más alto al costo más bajo.

Tabla #18: Precio de venta

Nombre de la receta	Precio de Venta Sugerido
Cerdo glaseado con cerveza negra	\$7.50
Camarones rebozados en su salsa	\$7.50
Pernil de cerdo a la cerveza	\$6.50
Pollo en tempura de cerveza negra	\$ 5.00

Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Recetas estándar

3. Análisis de promedio de precios de venta y consumos:

El estudio de precios tiene gran importancia e incidencia en este estudio, ya que de la fijación del precio y de sus posibles variaciones dependerá el éxito del producto o servicio a ofrecer

Al precio se lo define como la manifestación en valor de cambio de un bien expresado en términos monetarios, o como la cantidad de dinero, que es necesario entregar para adquirir un bien.

Un precio demasiado alto puede representar disminución de la demanda, un precio demasiado bajo el fin de la rentabilidad.

Estas preparaciones no exceden el precio que actualmente tenemos en el menú del bar-restaurant por ende si es viable aumentar estos platos en el menú.

Los platos que se presentan a continuación son los que actualmente tienen el menú del bar-restaurant, se detalla el precio de venta para sacar el precio promedio. Y el consumo de los meses de octubre, noviembre y diciembre.

Tabla#19: Precio y consumo

Detalle		Consumo	Total	Promedio
---------	--	---------	-------	----------

	Precio de Venta	Octubre 2011	Noviembre 2011	Diciembre 2011		
Corazón de lomo fino de res	7,99	12	13	35	60	20
Costillas de cerdo glaseadas en salsa bbq	7,49	5	11	12	28	9
Filete mignone	6,99	10	16	52	78	26
Chuleta de cerdo a la plancha	5,99	15	22	49	86	29
Pollo con champiñones	5,75	7	10	15	32	11
Pallar de pollo	5,50	12	13	35	60	20
Total	39,71					
Precio promedio	6,62					

Autor: Marcela Vallejo

Fuente: Menú del bar-restaurant y reporte de ventas del mes de octubre, noviembre y diciembre 2011.

Tabla #20: Funcionalidad

Genero	Promedio de consumo	% de consumo
---------------	----------------------------	---------------------

Res	46	32,17%
Cerdo	38	26,57%
Pollo	31	21,68%
Camarones	28	19,58%
Total	143	100%

Autor: Marcela Vallejo

Fuente: reporte de ventas del mes de octubre, noviembre y diciembre 2010 y 2011.

4. Alternativa

Se tomaran en cuenta los factores antes mencionados se detalla a continuación el orden en el que se van a implementar los platos al menú del bar-restaurant.

Tabla #21: Promedio consumo esperado

Preparación	Precio Sugerido	Precio Promedio	Aceptabilidad	Promedio de consumo esperado (%)
Pollo en tempura de cerveza negra	\$ 5.00	6,62	Alto	21,68%
Pernil de cerdo a la cerveza	\$6.50	6,62	Alto	26,57%
Cerdo glaseado con cerveza negra	\$7.50	6,62	Alto	26,57%
Camarones rebozados en su salsa	\$7.50	6,62	Alto	19,58%

Autor: Marcela Vallejo

Fuente: implementación de la nueva oferta.

VI. CONCLUSIONES

- Las preparaciones con cerveza negra resultaron muy buenas, la cerveza combina perfecto con las carnes en general y especialmente con las carnes de cerdo combinan muy bien ya que le dan un aroma dulce y amargo. da esponjosidad a los rebozados y mejora la textura de las pastas. En masas ligeras la utilización de la cerveza permite q se dore mejor. En los guisos a cerveza es especial para realizar reducciones, por lo que puedes hacer estofados, Aporta cremosidad a las salsas. En los pescados al horno pueden aportar un sabor sorprendente. La cerveza negra constituye una importante opción para cumplir esta exigencia al ser una alternativa poco explotada que goza de gran aprecio por parte de los clientes.
- La estandarización de las recetas, es uno de los aspectos claves en el éxito de un establecimiento gastronómico, ya que permite costear los platos, fijar precios de acuerdo a la expectativa de rentabilidad, reducir costos ocultos y optimizar la operación de cocina, la receta estándar también garantiza un servicio óptimo al cliente ya que todos los platos tendrán el mismo tamaño y presentación, y sirve al área de compras para una gestión más eficiente, ya que permite estipular las cantidades exactas de cada producto que han de adquirirse de acuerdo a la expectativa de venta.
- La aceptación según las encuestas realizadas a los clientes de Bar Restaurante 353 demuestran claramente que podría adquirir la cerveza negra y por lo tanto

que su empleo en la preparación de una variedad de platos tendrá una importante acogida por la ciudadanía. De las quince recetas presentadas en el menú la mayoría gozaron de un gran índice de aceptabilidad, de estas recetas fueron escogidas las cuatro principales preparaciones para ser incluidas en el menú del restaurante, como platos fuertes.

VII. RECOMENDACIONES

- Al momento de experimentar las combinaciones gastronómicas en base a cerveza negra debemos tomar en cuenta que en la mayor parte de preparaciones debe ser utilizada al final para que el sabor permanezca y pueda ser degustada a la perfección. Es importante satisfacer las necesidades de los clientes por lo tanto los propietarios de restaurantes no debemos permanecer estáticos sino ser emprendedores y creativos, en este caso la cerveza negra es una alternativa que debe ser aprovechada y explotada.
- La receta estándar es la fórmula del plato. Para estandarizar los procesos se debe reconocer, detallar y describir a todos los elementos constitutivos del plato, materias primas, condimentos que lleva su elaboración y donde también se determine la decoración que lleva la presentación del plato. Debemos elaborar una carpeta con las recetas estandarizadas en donde se deberá recurrir para la elaboración del plato.
- Para poder incrementar la aceptabilidad se promocionara la implementación para que los consumidores se sientan atraídos hacia la cerveza negra como una opción alternativa e innovadora en la cocina y facilitar de esta manera su establecimiento en el mercado.
- Los platos deben ser incluidos en el menú simultáneamente y recomendados a los clientes para que puedan disfrutar de esta nueva opción y conforme a su

acogida seguir implementando otras alternativas con cerveza negra y nuevas variedades que continúen surgiendo.

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Barbado, J. Secretos de la Cerveza Casera. Buenos Aires: Albatros. 2003
103pag.
- Bamforth, C. Beer. 2ª. Ed. Estados Unidos: Oxford. 2003 233pag.
- Barrenechea, T. Cocina con Cerveza. España: Vorwerk España Managment,
S.L. 63 pag
- Bernarda, H. Mis Recetas Tradicionales. Buenos Aires: Bonum. 2007
121pag.
- Bernarda, H. Recetas Económicas y Algo Mas. Buenos Aires: Bonum. 2004
105pag.
- Caceres, O. Cocinemos con Recetas de Oro. 27ª. Ed. Guatemala:
Litografias Modernas. 2007 639pag
- Cerveza (Concepto)
 - <http://www.taringa.net/posts/info/3625718/la-cerveza.html>
 - 2011-06-16
- Cerveza (Antecedentes)
 - <http://es.wikipedia.org/wiki/Cerveza>
 - 2011-06-16
- Cerveza (Tipos)
 - http://www.clubplaneta.com.mx/bar/tipos_de_cervezas.htm
 - 2011-06-16
- Cerveza (combinación con la comida)
 - <http://clubensayos.com/Temas-Variados/Cerveza/227961.html>

2011-06-16

- Cerveza Negra (Ingredientes)

http://www.clubplaneta.com.mx/bar/ingredientes_de_la_cerveza.htm

2011-06-16

- Alimentos (Textura)

<http://www.elergonomista.com/alimentos/textura.htm>

2011-07-16

- Enrique, D. Industria de la Cerveza. 3ª. Ed. España: AECl. 1999 56pag.

- Cerveza Negra (Beneficios)

http://www.taringa.net/posts/imagenes/1384273/cerveza-negra_-_beneficios-y-tipos_.html

2011-07-16

- Vietri, C. El mundo de la Cerveza. México: Selector. 2002 125pag

- Cerveza negra

http://es.wikipedia.org/wiki/Cerveza_negra

2011-07-16

IX. ANEXOS

A. TEST HEDÓNICO

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA



Encuesta dirigida a los clientes del bar restaurante 353

Objetivo: Conocer la aceptación de la nueva oferta gastronómica en base a cerveza negra

Nombre:					
Fecha:					
Nombre del plato:					
Instrucciones:	Ud. ha recibido una muestra de....., para que deguste por favor indique con X el grado de aceptación.				
Me gusta mucho	Me gusta poco	No me gusta, ni me disgusta	Me disgusta poco	Me disgusta mucho	

B) LISTA DE PRECIOS

Nombre del producto	Unidad	Cantidad	Precio
Aceite	litro	1	2.70
Aceite de oliva	cc	150	3.50
Ají molido	gramos	7	0.30
Ajo	gramos	90	0.50
Apio	gramos	40	0.10
Azúcar	kilo	1	1.79
Azúcar morena	kilo	1	1.70
Bicarbonato de sodio	gramos	25	0.45
Camarones	gramos	454	3.00
Canela	gramos	50	2.00
Carne de cerdo	gramos	454	2.00
Carne de ternera	gramos	454	2.00
Cebolla colorada	gramos	454	0.50
Cebolla perla	gramos	454	0.50
Cebolla puerro	gramos	110	0.35
Cerveza negra	ml	250	1.5
Champiñones	gramos	220	1.87
Costillas de Cerdo	gramos	454	1.80

Nombre del producto	Unidad	Cantidad	Precio
----------------------------	---------------	-----------------	---------------

Chocolate de cobertura negra	gramos	1000	6.50
Clavo de olor	gramos	5	0.10
Cordero	gramos	454	1.70
Costilla de res	gramos	454	1.7
Crema de leche	gramos	250	0.79
Filete de pescado	gramos	454	2.50
Fondo de carne	Litro	1	2.15
Fondo de pescado	litro	1	1.45
Harina	gramos	454	0.50
Huevo	gramos	60	0.14
Jamón	kilo	1	10.00
Jengibre en polvo	gramos	8	0.50
Leche	litro	1	0.75
Levadura	gramos	50	0.70
Limón	unidad	70	0.1
Lomo de cerdo	gramos	454	2.8
Maní pelado	gramos	500	1.65
Mantequilla	gramos	454	1.4
Miel de abeja	gramos	170	1.50
Nombre del producto	Unidad	Cantidad	Precio

Mortadela	kilo	1	6.50
Mostaza	gramos	240	1.45
Muslos de pollo	gramos	454	1.40
Orégano	gramos	6	0.30
Papas	gramos	454	0.3
Nutela	gramos	350	4,88
Perejil	gramos	40	0.10
Pernil de cerdo	gramos	454	2.80
Pimiento rojo	gramos	60	0.10
Pollo	gramos	454	1.35
Polvo de hornear	gramos	120	1.11
Queso mozzarella	gramos	500	3.51
Salsa de tomate	gramos	395	1.62
Salami	kilo	1	8.00
Salsa de soya	gramos	175	1.15
Tocino	kilo	1	12.00
Tomate riñón	gramos	454	0.50
Vino blanco	litro	1	2.69
Zanahoria	gramos	110	0.10

C) RECETA ESTÁNDAR

C. neto: Costo Neto

5%varios: compensación de la materia prima

C. potencial: C. Neto + 5% Varios

PxPax: Precio por Persona

C.M.P: Costo materia prima establecida; es el porcentaje que debe llevar la materia prima en el total de gastos:

Ventas	Cantidad	%
Ventas alimentación	19.918,51	42
Ventas bebidas	27.932,90	58
Total en venta	47.851,41	100
Gastos		
Gastos de ventas comida	7514,76	33
Gastos de bebidas	15295	67
Total costo de ventas	22809,76	100
Mano de obra		
Nómina	6352,8	91
Otros gastos	661,75	9
Total gastos mano de obra	7014,55	100
Otros Gastos		
Seguro	1506,72	31
Luz	780,18	16
Agua	185,96	4
Tv cable	322,56	7
RISE	2016,6	42
Total	4812,02	100
Total Gastos	34636,33	
Beneficio neto	13.215,08	

P.V.: Precio de Venta

P.V.S.: Precio de Venta mas el porcentaje del RISE

Nombre de la receta: Cordero a la cerveza negra

Numero de porciones: 1

			Método de cocción: Mixto		Peso: 200gr	
			Tiempo de preparación: 20 min		Tiempo de cocción: 1 h 40 min	
Ingrediente	Cantidad Proveedor	Costo Proveedor \$	Cantidad Requerida	Unidad	Valor total	
Cordero	454g	1.70	200	Gramos	0,75	
Cebolla perla	454g	0.50	50	Gramos	0,06	
Pimiento rojo	60g	0.10	50	Gramos	0,08	
Miel de abeja	170g	1.50	20	Gramos	0,18	
Salsa de soya	175g	1.15	25	Gramos	0,16	
Sala de tomate	395g	1.62	25	Gramos	0,10	
Cerveza negra	250g	1.50	150	Gramos	0,90	
Sal, pimienta, romero						
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sofreír el cordero en aceite de oliva, durante 10 minutos. ➤ Incorporar la cebolla y el pimiento cortados en brunoise. ➤ Salpimentar. ➤ En un recipiente mezclar la cerveza, la miel, la salsa de soya y salsa de tomate, hasta que se disuelva. ➤ Incorporar a la preparación y dejar reducir. 				C. Neto		2,23
				5%Varios		0,11
				C. Potencial		2,34
				CMP		33%
				P.V		7,10
				RISE		0,30
				P.V.S.		7,40

Nombre de la receta: Muslos de pollo a la cerveza negra				Numero de porciones: 1	
			Método de cocción: Aéreo		Peso: 200gr
			Tiempo de preparación: 15 min		Tiempo de cocción: 20 min
Ingrediente	Cantidad Proveedor	Costo Proveedor \$	Cantidad Requerida	Unidad	Valor total
Muslos de pollo	454g	1.35	200	Gramos	0.60
Cebolla perla	454g	0.50	50	Gramos	0.06
Cerveza negra	250g	1.50	200	Gramos	1.20
Aceite	1000gr	2.70	150	Gramos	0.41
Crema de leche	250g	0.79	100	gramos	0.32
Sal y pimienta					
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sellar los muslos de pollo. ➤ Saltear la cebolla cortada en pluma añadir los muslos. ➤ Cubrimos con la cerveza. ➤ Cocer hasta que el pollo esté blando y el jugo haya reducido. 				C. Neto	2,59
				5%Varios	0.13
				C. Potencial	2.72
				CMP	%33
				P.V	8.24
				RISE	0,35
				P.V.S.	8.59

Nombre de la receta: Estofado de ternera a la cerveza negra			Numero de porciones: 1		
			Método de cocción: Mixta		Peso: 200gr
			Tiempo de preparación: 50 min		Tiempo de cocción: 30 min
Ingrediente	Cantidad Proveedor	Costo Proveedor \$	Cantidad Requerida	Unidad	Valor total
Carne de ternera	454gr	2.00	200	Gramos	0,88
Cerveza negra	250gr	1.50	100	Gramos	0,60
Fondo de carne	1000gr	2.15	100	Gramos	0,25
Zanahoria	110gr	0.10	30	Gramos	0,02
Papas	454gr	0.30	75	Gramos	0,03
Cebolla perla	454gr	0.50	30	Gramos	0,03
Cebolla puerro	110gr	0.35	30	Gramos	0,08
Aceite de oliva	150gr	2.70	50	Gramos	0,36
Apio	40gr	0.10	25	Gramos	0,05
Sal, pimienta y tomillo					
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sellamos la carne cortada en dados. ➤ Incorporar la cerveza y el fondo. ➤ Incorporar los vegetales. 				C. Neto	2,30
				5%Varios	0,12
				C. Potencial	2,42
				CMP	33%
				P.V	7,33
				RISE	0,31
				P.V.S.	7,60

Nombre de la receta: Pescado frito orly			Numero de porciones: 1		
			Método de cocción: Graso		Peso: 200gr
			Tiempo de preparación: 15 min		Tiempo de cocción: 7 min
Ingrediente	Cantidad Proveedor	Costo Proveedor \$	Cantidad Requerida	Unidad	Valor total
Filete de pescado	454g	2.50	200	Gramos	1,1
Harina	454g	0.50	100	Gramos	0,11
Huevo	60g	0.14	60	Gramos	0,14
Limón	70g	0.10	15	Gramos	0,02
Cerveza negra.	250g	1.50	50	Gramos	0,3
Sal y Pimienta blanca					
Procedimiento: ➤ Adobar el pescado con sal, limón y pimienta, pasar por harina, y luego por el tempura freír.				C. Neto	1.67
				5%Varios	0.08
				C. Potencial	1,75
				CMP	%33
				P.V	5.31
				RISE	0.22
				P.V.S.	5.50

Nombre de la receta: Lomo de cerdo a la cerveza negra			Numero de porciones: 1		
			Método de cocción: Aéreo		Peso: 200gr
			Tiempo de preparación: 20 min		Tiempo de cocción: 15 min
Ingrediente	Cantidad Proveedor	Costo Proveedor \$	Cantidad Requerida	Unidad	Valor total
Lomo de cerdo	454g	2.80	200	Gramos	1,23
Cerveza negra	250g	1.50	200	Gramos	0,60
Cebolla perla	454g	0.50	50	Gramos	0,03
Ají molido	7g	0.30	5	Gramos	0,21
Ajo	90g	0.50	10	Gramos	0,03
Aceite	1000g	2.70	200	Gramos	0,27
Sal y pimienta					
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sellar la carne con el ajo machado agregar la cebolla la sal, pimienta, ají molido y las especies remover constantemente. ➤ Incorporar la cerveza negra y cocinar a fuego fuerte hasta que reduzca el jugo. 				C. Neto	2,37
				5%Varios	0,12
				C. Potencial	2,49
				CMP	33%
				P.V	7,55
				RISE	0.32
				P.V.S.	8.00

Nombre de la receta: Medallones de cerdo a la cerveza negra			Numero de porciones: 1		
			Método de cocción: Aéreo		Peso: 200gr
			Tiempo de preparación: 25 min		Tiempo de cocción: 10 min
Ingrediente	Cantidad Proveedor	Costo Proveedor \$	Cantidad Requerida	Unidad	Valor total
Carne de cerdo	454g	2.00	200	Gramos	0,88
Tocino	1000g	12.00	50	Gramos	0,36
Huevos	60g	0.14	60	Gramos	0,06
Cerveza negra	250g	1.50	125	Gramos	0,45
Cebolla perla	454g	0.50	50	Gramos	0,03
Ajo	90g	0.50	15	Gramos	0,08
Ají molido	7g	0.30	10	Gramos	0,43
Aceite	1000g	2.70	200	Gramos	0,27
Sal y pimienta					
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Filetear la carne salpimentar y cubrir con tocino y los huevos cocinados, sellar y hornear. ➤ Para la salsa; saltear el ajo con la cebolla cortada en brunoise. ➤ Agregar la cerveza dejar reducir, ➤ Incorporar la carne de cerdo a la salsa cocinar. ➤ Incorporar el ají molido. 				C. Neto	2,56
				5%Varios	0,13
				C. Potencial	2,69
				CMP	33%
				P.V	8,14
				RISE	0,34
				P.V.S.	8,50

Nombre de la receta: Pizza a la cerveza negra			Numero de porciones: 8		
			Método de cocción: Aéreo		Peso: 340gr
			Tiempo de preparación: 40 min		Tiempo de cocción: 25 min
Ingrediente	Cantidad Proveedor	Costo Proveedor \$	Cantidad Requerida	Unidad	Valor total
Harina	454g	0.50	500	Gramos	0,44
Levadura	50g	0.70	25	Gramos	0,35
Aceite de oliva	150g	2.70	50	Gramos	0,90
Cerveza negra	250g	1.50	150	Gramos	0,90
Tomate	454g	0.50	75	Gramos	0,03
Cebolla colorada	454g	0.50	60	Gramos	0,03
Queso mozzarella	500g	3.51	100	Gramos	0,35
Ajo	90g	0.50	10	Gramos	0,03
Orégano	6g	0.30	5	Gramos	0,25
Salami	1000g	8.00	70	Gramos	0,32
Jamón	1000g	10.00	70	Gramos	0,40
Mortadela	1000g	6.50	70	Gramos	0,26
Sal y pimienta					
Procedimiento: Para la masa: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mezclar la harina con la levadura, el aceite y medio vaso de cerveza negra, 1 cucharada de sal y el agua que haga falta para formar un bollo suave y elástico. ➤ Reservarla en lugar cálido durante una hora Para la salsa: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Saltear los tomates concasse, el ajo, la cebolla en brunoise y orégano cocinar hasta que estén glaseados. ➤ Incorporar a la masa de pizza agregar los embutidos espolvorear el queso y el orégano, hornear. 				C. Neto	4,27
				5%Varios	0,21
				C. Potencial	4,48
				CxPax (8)	0,56
				CMP	33%
				P.V	1,69
				RISE	0,07
				P.V.S.	2.00

Nombre de la receta: Pernil de cerdo a la cerveza negra			Numero de porciones: 1		
			Método de cocción: Aéreo		Peso: 200gr
			Tiempo de preparación: 9 min		Tiempo de cocción: 20 min
Ingrediente	Cantidad Proveedor	Costo Proveedor \$	Cantidad Requerida	Unidad	Valor total
Pernil de cerdo	454g	2.80	250	Gramos	1,54
Cerveza negra	250g	1.50	50	Gramos	0,30
Clavo de olor	5g	0.10	5	Gramos	0,10
Sal en grano y Pimienta negra					
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Retirar el cuero al pernil. Reservar. ➤ Cortar la carne en dados. ➤ Salpimentar la carne y sellar ➤ Incorporar la cerveza negra, y los clavos de olor. ➤ Cubrir con papel aluminio la parte del hueso y la pieza cubrirla con el cuero. ➤ Cocinar en horno fuerte. 			C. Neto		1,94
			5%Varios		0,10
			C. Potencial		2,04
			CMP		33%
			P.V		6,17
			RISE		0,26
			P.V.S.		6.50

Nombre de la receta: Camarones rebozados en su salsa	Numero de porciones: 1
---	-------------------------------

		Método de cocción: Graso		Peso: 200gr	
		Tiempo de preparación: 15 min		Tiempo de cocción: 7 min	
Ingrediente	Cantidad Proveedor	Costo Proveedor \$	Cantidad Requerida	Unidad	Valor total
Camarones	454g	3.00	200	Gramos	0,99
Huevo	60g	0.14	60	Gramos	0,07
Cerveza negra	250g	1.50	50	Gramos	0,15
Harina	454g	0.50	100	Gramos	0,06
Aceite	1000g	2.70	200	Gramos	0,27
Cebolla perla	454g	0.50	40	Gramos	0,04
Azúcar	1000g	1.79	50	Gramos	0,04
Jengibre en polvo	8g	0.50	5	Gramos	0,31
Salsa de soya	175g	1.15	20	Gramos	0,13
Limón	70g	0.10	15	Gramos	0,02
Fondo de pescado	1000g	1.45	150	Gramos	0,15
Sal y pimienta					
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pelar los camarones dejándoles las colas y cortando los cuerpos longitudinalmente. ➤ Batir el huevo con el agua y la cerveza, incorporar la harina, la sal y la pimienta. ➤ Dejar reposar esta masa unos 20 minutos para que suba. Para la salsa: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Saltear en aceite las cebollas. ➤ Incorporar el fondo, el azúcar, el polvo de jengibre y la pimienta. ➤ Dejar reducir ➤ Incorporar el zumo de limón. ➤ Calentar el aceite a unos 170 –180 °C. Introducir en él, los camarones previamente pasadas por la pasta de freír. 				C. Neto	2,24
				5%Varios	0,11
				C. Potencial	2,35
				CMP	33%
				P.V	7,11
				RISE	0,30
				P.V.S.	7,50

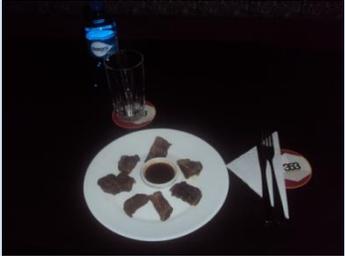
Nombre de la receta: Pollo en tempura de cerveza negra			Numero de porciones: 1		
			Método de cocción: Graso		Peso: 200gr
			Tiempo de preparación: 15 min		Tiempo de cocción: 7 min
Ingrediente	Cantidad Proveedor	Costo Proveedor \$	Cantidad Requerida	Unidad	Valor total
Pollo	454g	1.35	200	Gramos	0,59
Harina	454g	0.50	100	Gramos	0,11
Cerveza negra	250g	1.50	50	Gramos	0,30
Mostaza	240g	1.45	20	Gramos	0,30
Perejil	40g	0.10	10	Gramos	0,03
Salsa de soya	175g	1.15	25	Gramos	0,13
Limón	70g	0.10	15	Gramos	0,02
Sal y pimienta					
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Adobar el pollo con la mostaza, hierbitas, salsa de soja, jugo de limón, sal y pimienta dejar reposar. ➤ Preparar el tempura mezclando la harina, fécula agregar poco a poco la cerveza negra hasta que se forme el tempura agregar una pizca de sal. ➤ Freír 				C. Neto	1,48
				5%Varios	0,07
				C. Potencial	1,55
				CMP	33%
				P.V	4,71
				RISE	0,20
				P.V.S.	5,00

Nombre de la receta: Patatas con crema alemana			Numero de porciones: 1		
			Método de cocción: Acuoso		Peso: 150gr
			Tiempo de preparación: 25 min		Tiempo de cocción: 12 min
Ingrediente	Cantidad Proveedor	Costo Proveedor \$	Cantidad Requerida	Unidad	Valor total
Patatas	454g	0.30	100	Gramos	0,07
Tocino	1000g	12.00	15	Gramos	0,18
Jamón	1000g	10.00	15	Gramos	0,15
Cerveza negra	250g	1.50	5	Gramos	0,03
Crema de leche	250g	0.79	15	Gramos	0,05
Cebolla perla	454g	0.50	15	Gramos	0,02
Aceite de oliva	150g	2.70	20	Gramos	0,36
Sal y pimienta					
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Cocinamos las papas torneadas. ➤ Rehogar la cebolla cortada en brunoise incorporamos el tocino. ➤ Incorporamos la cerveza. Cuando se reduzca añadimos el jamón y la crema. Salpimentamos. 			C. Neto		0,85
			5%Varios		0,04
			C. Potencial		0,89
			CMP		33%
			P.V		2,70
			RISE		0,11
			P.V.S.		3,00

Nombre de la receta: Crema de cerveza negra			Numero de porciones: 1		
			Método de cocción: Acuoso	Peso: 250gr	
			Tiempo de preparación: 25 min	Tiempo de cocción: 30 min	
Ingrediente	Cantidad Proveedor	Costo Proveedor \$	Cantidad Requerida	Unidad	Valor total
Champiñones	220g	1,87	25	Gramos	0,21
Cebolla perla	454g	0,50	25	Gramos	0,03
Ajo	90g	0,50	10	Gramos	0,06
Cebolla puerro	110g	0,35	25	Gramos	0,08
Papas	454g	0,30	25	Gramos	0,02
Tocino	1000g	12,00	20	Gramos	0,24
Cerveza negra	250g	1,50	75	Gramos	0,45
Aceite de oliva	150g	2,70	8	Gramos	0,14
Mantequilla	454g	1,40	20	Gramos	0,06
Huevo	60g	0,14	30	Gramos	0,07
Crema de leche	250g	0,79	15	Gramos	0,05
Leche	1000g	0,75	15	Gramos	0,01
Perejil	40g	0,10	10	Gramos	0,03
Taquitos de jamón	1000g	10,00	10	Gramos	0,10
Sal y pimienta					
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Se sofríe en mantequilla y aceite los champiñones, cebolla, ajos, puerros y tocino. ➤ Se incorporan las patatas cortadas en cubos. ➤ Incorporar la cerveza, sal y pimienta. ➤ Se cocina a fuego lento. ➤ Ligar con la crema de leche, la leche y la yema de huevo. ➤ Se sirve caliente con los tacos de jamón y perejil picado. 			C. Neto	1,54	
			5%Varios	0,08	
			C. Potencial	1,62	
			CMP	33%	
			P.V	4,90	
			RISE	0,21	
			P.V.S.	5,00	

Nombre de la receta: Costillas de res braseadas con champiñones y cerveza negra			Numero de porciones: 1		
			Método de cocción: Mixto		Peso: 200gr
			Tiempo de preparación: 25 min		Tiempo de cocción: 45 min
Ingrediente	Cantidad Proveedor	Costo Proveedor \$	Cantidad Requerida	Unidad	Valor total
Costilla de res	454g	1,70	200	Gramos	0,75
Cerveza negra	250g	1,50	75	Gramos	0,45
Champiñones	220g	1,87	60	Gramos	0,51
Cebolla perla	454g	0,50	75	Gramos	0,08
Tomate riñón	454g	0,50	70	Gramos	0,08
Ajo	90g	0,50	25	Gramos	0,14
Vino blanco	1000g	2,69	50	Gramos	0,13
Aceite	1000g	2,70	50	Gramos	0,14
Perejil	40g	0,10	15	Gramos	0,04
Sal y pimienta					
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Salpimenta la costilla y sellar. ➤ Picar la cebolla en juliana y rehogarla en la cazuela donde se ha dorado la carne. ➤ Incorporar el tomate pelado y picado en dados. ➤ incorporar la cerveza y las verduras sobre la carne ➤ Hornear a 180°C. ➤ Hacer un refrito con el ajo y los champiñones cortados en 4 ➤ Espolvorear perejil ➤ Incorporar el vino, dejar reducir. 			C. Neto		2,31
			5%Varios		0,12
			C. Potencial		2,43
			CMP		33%
			P.V		7,36
			RISE		0,31
			P.V.S.		8,00

Nombre de la receta: Torta con azúcar y cerveza negra			Numero de porciones: 8		
			Método de cocción: Aéreo		Peso: 100gr
			Tiempo de preparación: 20 min		Tiempo de cocción: 25 min
Ingrediente	Cantidad Proveedor	Costo Proveedor \$	Cantidad Requerida	Unidad	Valor total
Mantequilla	454g	1.40	200	Gramos	0,62
Azúcar morena	1000g	1.70	250	Gramos	0,43
Huevos	60g	0.14	80	Gramos	0,19
Cerveza negra	250g	1.50	200	Gramos	1,20
Harina	454g	0.50	180	Gramos	0,20
Polvo de hornear	120g	1.11	20	Gramos	0,19
Bicarbonato de sodio	25g	0.45	20	Gramos	0,36
Chocolate de cobertura negra	1000g	6.50	100	Gramos	0,65
Crema de leche	250g	0.79	100	Gramos	0,32
Pasta de almendras (nutela)	350g	4.88	25	Gramos	0,35
Maní pelado	500g	1,65	25	Gramos	0,08
Sal					
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Cremar la mantequilla ➤ Incorporar uno a uno los huevos ➤ Tamizar juntos la harina, polvo de hornear, bicarbonato y sal. ➤ Incorporar a la preparación anterior la harina alternando con la cerveza negra ➤ Enmantecar y enharinar un molde de budín ➤ Colocar la preparación y cocinar en horno moderado. Dejar enfriar. Baño: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Calentar la crema y volcarla sobre el chocolate picado y revolver hasta fundirlo. Incorporar la crema de maní o avellanas. Mezclar. ➤ Bañar el budín y espolvorearlo con el maní picado. 			C. Neto	4,57	
			5%Varios	0,23	
			C. Potencial	4,80	
			CxPax (8)	0.60	
			CMP	33%	
			P.V	1.81	
			RISE	0,08	
			P.V.S.	2.00	

Nombre de la receta: Cerdo glaseado con cerveza negra			Numero de porciones: 1		
			Método de cocción: Graso		Peso: 200gr
			Tiempo de preparación: 19 min		Tiempo de cocción: 25 min
Ingrediente	Cantidad Proveedor	Costo Proveedor \$	Cantidad Requerida	Unidad	Valor total
Costillas de cerdo	454	1.80	200	Gramos	0,79
Cebolla perla	454	0.50	50	Gramos	0,06
Zanahoria	110	0.10	50	Gramos	0,05
Canela	50	2.00	5	Gramos	0,20
Azúcar morena	1000	1.70	25	Gramos	0,04
Aceite	1000	2.70	100	Gramos	0,27
Cerveza negra	250	1.50	150	Gramos	0,90
Sal, pimienta, jengibre					
Procedimiento: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Salpimentar la carne y sellar. ➤ En una sartén saltear las zanahorias peladas con la cebolla ➤ Incorporar la cerveza ➤ Incorporar la canela, el azúcar morena y el jengibre ➤ Incorporar la carne de cerdo hasta que la salsa se reduzca y caramelice. ➤ Finalmente reincorporar la carne a la sartén para que se glasee con la cerveza negra reducida y caramelizada. 				C. Neto	2,31
				5%Varios	0,12
				C. Potencial	2,43
				CMP	33%
				P.V	7,35
				RISE	0,31
				P.V.S.	7,50

D) PROFORMA

Preparación	Precio de Venta	Venta mensual	Valor mensual de RISE	Valor a pagar
Cordero a la cerveza negra	7,1	3987,62	168,05	0,30
Muslos de pollo a la cerveza negra	8,24	3987,62	168,05	0,35
Estofado de Ternera a la cerveza negra	7,33	3987,62	168,05	0,31
Pescado Frito orly	5,31	3987,62	168,05	0,22
Lomo de cerdo a la cerveza negra	7,55	3987,62	168,05	0,32
Medallones de cerdo a la cerveza negra	8,14	3987,62	168,05	0,34
Pizza a la cerveza negra	1,69	3987,62	168,05	0,07
Pernil de cerdo a la cerveza negra	6,17	3987,62	168,05	0,26
Camarones rebozados en su salsa	7,11	3987,62	168,05	0,30
Pollo en tempura de cerveza negra	4,71	3987,62	168,05	0,20
Patatas con crema alemana	2,7	3987,62	168,05	0,11
Crema de cerveza negra	4,9	3987,62	168,05	0,21
Costillas de res braseadas con champiñones y cerveza negra	7,36	3987,62	168,05	0,31
Torta con azúcar y cerveza negra	1,81	3987,62	168,05	0,08
Cerdo glaseado con cerveza negra	7,35	3987,62	168,05	0,31



Recetario Gastronómico
Tania Marcela Vallejo Avilés



Riobamba-Ecuador
2012

Nombre de la receta: Cordero a la cerveza negra		Numero de porciones: 1	
		Método de cocción: Mixto	Peso: 200gr T°: 90°C
		Tiempo de preparación: 2 h	Tiempo de cocción: 1 h 40 min
Ingrediente	Cantidad Requerida	Unidad	
Cordero	200	Gramos	
Cebolla perla	50	Gramos	
Pimiento rojo	50	Gramos	
Miel de abeja	20	Gramos	
Salsa de soya	25	Gramos	
Sala de tomate	25	Gramos	
Cerveza negra	150	Gramos	
Sal, pimienta, romero			
Procedimiento:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sofreír el cordero en aceite de oliva, durante 10 minutos. ➤ Incorporar la cebolla y el pimiento cortados en brunoise. ➤ Salpimentar. ➤ En un recipiente mezclar la cerveza, la miel, la salsa de soya y salsa de tomate, hasta que se disuelva. ➤ Incorporar a la preparación y dejar reducir.4 			

Nombre de la receta: Muslos de pollo a la cerveza negra	Numero de porciones: 1
--	-------------------------------



Método de cocción: Mixto	Peso: 200gr	T°: 140°C
---------------------------------	--------------------	------------------

Tiempo de preparación: 15 min	Tiempo de cocción: 20 min
--------------------------------------	----------------------------------

Ingrediente	Cantidad Requerida	Unidad
Muslos de pollo	200	Gramos
Cebolla perla	50	Gramos
Cerveza negra	200	Gramos
Aceite	150	Gramos
Crema de leche	100	gramos

Sal y pimienta

Procedimiento:

- Salpimentar los muslos de pollo
- Sellar los muslos de pollo.
- Saltear la cebolla cortada en pluma añadir los muslos.
- **Cubrimos con la cerveza.**
- Cocer hasta que el pollo esté blando y el jugo haya reducido.

Nombre de la receta: Estofado de ternera a la cerveza negra		Numero de porciones: 1		
	Método de cocción: Mixta	Peso: 200gr	T°: 100°C	
	Tiempo de preparación: 50 min	Tiempo de cocción: 30 min		
Ingrediente	Cantidad Requerida	Unidad		
Carne de ternera	200	Gramos		
Cerveza negra	100	Gramos		
Fondo de carne	100	Gramos		
Zanahoria	30	Gramos		
Papas	75	Gramos		
Cebolla perla	30	Gramos		
Cebolla puerro	30	Gramos		
Aceite de oliva	50	Gramos		
Apio	25	Gramos		
Sal, pimienta y tomillo				
<p>Procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Salpimentar y sellar la carne cortada en dados. ➤ Incorporar la cerveza y el fondo. ➤ Incorporar los vegetales, dejar cocinar por una media hora. 				

Nombre de la receta: Pescado frito orly		Numero de porciones: 1	
	Método de cocción: Seco	Peso: 200gr	T°: 190°C
	Tiempo de preparación: 22 min	Tiempo de cocción: 7 min	

Ingrediente	Cantidad Requerida	Unidad
Filete de pescado	200	Gramos
Harina	100	Gramos
Huevo	60	Gramos
Limón	15	Gramos
Cerveza negra.	50	Gramos
Sal y Pimienta blanca		

Procedimiento:

- Salpimentar el pescado
- Añadir limón
- Pasar por harina, y luego por el tempura
- Freír.

Nombre de la receta: Lomo de cerdo a la cerveza negra		Numero de porciones: 1	
	Método de cocción: Seco	Peso: 200gr	T°: 160°C
	Tiempo de preparación: 20 min	Tiempo de cocción: 15 min	
Ingrediente	Cantidad Requerida	Unidad	
Lomo de cerdo	200	Gramos	
Cerveza negra	200	Gramos	
Cebolla perla	50	Gramos	
Ají molido	5	Gramos	
Ajo	10	Gramos	
Aceite	200	Gramos	
Sal y pimienta			
Procedimiento:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sellar la carne con el ajo machado agregar la cebolla la sal, pimienta, ají molido y las especias remover constantemente. ➤ Incorporar la cerveza negra y cocinar a fuego fuerte durante 15 minutos hasta que reduzca el jugo. 			

Nombre de la receta: Medallones de cerdo a la cerveza negra		Numero de porciones: 1		
		Método de cocción: Seco	Peso: 200gr	T°: 160°C
		Tiempo de preparación: 35 min	Tiempo de cocción: 15 min	
Ingrediente	Cantidad Requerida	Unidad		
Carne de cerdo	200	Gramos		
Tocino	50	Gramos		
Huevos	60	Gramos		
Cerveza negra	125	Gramos		
Cebolla perla	50	Gramos		
Ajo	15	Gramos		
Ají molido	10	Gramos		
Aceite	200	Gramos		
Sal y pimienta				
Procedimiento:				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Filetear la carne salpimentar y cubrir con tocino y los huevos cocinados, sellar y hornear. ➤ Para la salsa; saltear el ajo con la cebolla cortada en brunoise. ➤ Agregar la cerveza dejar reducir, ➤ Incorporar la carne de cerdo a la salsa cocinar durante 15 minutos ➤ Incorporar el ají molido. 				

Nombre de la receta: Pizza a la cerveza negra		Numero de porciones: 8		
	Método de cocción: Seco		Peso: 340gr	T°: 180°C
	Tiempo de preparación: 55 min		Tiempo de cocción: 25 min	
Ingrediente	Cantidad Requerida	Unidad		
Harina	500	Gramos		
Levadura	25	Gramos		
Aceite de oliva	50	Gramos		
Cerveza negra	150	Gramos		
Tomate	75	Gramos		
Cebolla colorada	60	Gramos		
Queso mozzarella	100	Gramos		
Ajo	10	Gramos		
Orégano	5	Gramos		
Salami	70	Gramos		
Jamón	70	Gramos		
Mortadela	70	Gramos		
Sal y pimienta				
Procedimiento:				
Para la masa:				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mezclar la harina con la levadura, el aceite y medio vaso de cerveza negra, 1 cucharada de sal y el agua que haga falta para formar un bollo suave y elástico. ➤ Reservarla en lugar cálido durante una hora 				
Para la salsa:				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Saltear los tomates concasse, el ajo, la cebolla en brunoise y orégano cocinar hasta que estén glaseados. ➤ Incorporar a la masa de pizza agregar los embutidos espolvorear el queso y el orégano, hornear. 				

Nombre de la receta: Pernil de cerdo a la cerveza negra		Numero de porciones: 1	
	Método de cocción: Seco	Peso: 200gr	T°: 160°C
	Tiempo de preparación: 39 min	Tiempo de cocción: 20 min	
Ingrediente	Cantidad Requerida	Unidad	
Pernil de cerdo	250	Gramos	
Cerveza negra	50	Gramos	
Clavo de olor	5	Gramos	
Sal en grano y Pimienta negra			
Procedimiento:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Retirar el cuero al pernil. Reservar. ➤ Cortar la carne en dados. ➤ Salpimentar la carne y sellar ➤ Incorporar la cerveza negra, y los clavos de olor. ➤ Cubrir con papel aluminio la parte del hueso y la pieza cubrirla con el cuero. ➤ Cocinar en horno fuerte. 			

Nombre de la receta: Camarones rebozados en su salsa		Numero de porciones: 1		
	Método de cocción: Seco		Peso: 200gr	T°: 190°C
	Tiempo de preparación: 15 min		Tiempo de cocción: 7 min	
Ingrediente	Cantidad Requerida	Unidad		
Camarones	200	Gramos		
Huevo	60	Gramos		
Cerveza negra	50	Gramos		
Harina	100	Gramos		
Aceite	200	Gramos		
Cebolla perla	40	Gramos		
Azúcar	50	Gramos		
Jengibre en polvo	5	Gramos		
Salsa de soya	20	Gramos		
Limón	15	Gramos		
Fondo de pescado	150	Gramos		
Sal y pimienta				
Procedimiento:				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pelar los camarones dejándoles las colas y cortando los cuerpos longitudinalmente. ➤ Batir el huevo con el agua y la cerveza, incorporar la harina, la sal y la pimienta. ➤ Dejar reposar esta masa unos 20 minutos para que suba. 				
Para la salsa:				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Saltear en aceite las cebollas. ➤ Incorporar el fondo, el azúcar, el polvo de jengibre y la pimienta. ➤ Dejar reducir ➤ Incorporar el zumo de limón. ➤ Calentar el aceite a unos 170 –180 °C. Introducir en él, los camarones previamente pasadas por la pasta de freír. 				

Nombre de la receta: Pollo en tempura de cerveza negra		Numero de porciones: 1	
	Método de cocción: Seco	Peso: 200gr	T°: 170°C
	Tiempo de preparación: 15 min	Tiempo de cocción: 7 min	

Ingrediente	Cantidad Requerida	Unidad
Pollo	200	Gramos
Harina	100	Gramos
Cerveza negra	50	Gramos
Mostaza	20	Gramos
Perejil	10	Gramos
Salsa de soya	25	Gramos
Limón	15	Gramos

Sal y pimienta

Procedimiento:

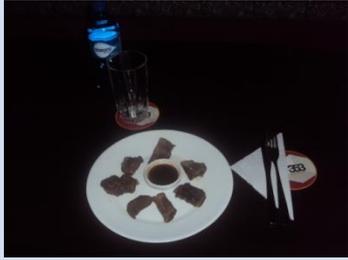
- Adobar el pollo con la mostaza, hierbitas, salsa de soja, jugo de limón, sal y pimienta dejar reposar.
- Preparar el tempura mezclando la harina, fécula agregar poco a poco la cerveza negra hasta que se forme el tempura agregar una pizca de sal.
- Freír

Nombre de la receta: Patatas con crema alemana		Numero de porciones: 1	
		Método de cocción: Húmeda	Peso: 150gr
		T°: 100°C	Tiempo de preparación: 37 min
		Tiempo de cocción: 12 min	
Ingrediente	Cantidad Requerida	Unidad	
Patatas	100	Gramos	
Tocino	15	Gramos	
Jamón	15	Gramos	
Cerveza negra	5	Gramos	
Crema de leche	15	Gramos	
Cebolla perla	15	Gramos	
Aceite de oliva	20	Gramos	
Sal y pimienta			
Procedimiento:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cocinamos las papas torneadas. ➤ Rehogar la cebolla cortada en brunoise incorporamos el tocino. ➤ Incorporamos la cerveza. Cuando se reduzca añadimos el jamón y la crema. Salpimentamos. 			

Nombre de la receta: Crema de cerveza negra		Numero de porciones: 1		
		Método de cocción: Húmeda	Peso: 250gr	T°: 100°C
		Tiempo de preparación: 1 h	Tiempo de cocción: 30 min	
Ingrediente	Cantidad Requerida	Unidad		
Champiñones	25	Gramos		
Cebolla perla	25	Gramos		
Ajo	10	Gramos		
Cebolla puerro	25	Gramos		
Papas	25	Gramos		
Tocino	20	Gramos		
Cerveza negra	75	Gramos		
Aceite de oliva	8	Gramos		
Mantequilla	20	Gramos		
Huevo	30	Gramos		
Crema de leche	15	Gramos		
Leche	15	Gramos		
Perejil	10	Gramos		
Taquitos de jamón	10	Gramos		
Sal y pimienta				
Procedimiento:				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se sofríe en mantequilla y aceite los champiñones, cebolla, ajos, puerros y tocino. ➤ Se incorporan las patatas cortadas en cubos. ➤ Incorporar la cerveza, sal y pimienta. ➤ Se cocina a fuego lento aproximadamente 30 minutos. ➤ Ligar con la crema de leche, la leche y la yema de huevo. ➤ Se sirve caliente con los tacos de jamón y perejil picado. 				

Nombre de la receta: Costillas de res braseadas con champiñones y cerveza negra		Numero de porciones: 1		
	Método de cocción: Mixto	Peso: 200gr	T°: 180°C	
	Tiempo de preparación: 1 h.	Tiempo de cocción: 45 min		
Ingrediente	Cantidad Requerida	Unidad		
Costilla de res	200	Gramos		
Cerveza negra	75	Gramos		
Champiñones	60	Gramos		
Cebolla perla	75	Gramos		
Tomate riñón	70	Gramos		
Ajo	25	Gramos		
Vino blanco	50	Gramos		
Aceite	50	Gramos		
Perejil	15	Gramos		
Sal y pimienta				
Procedimiento:				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Salpimenta la costilla y sellar. ➤ Picar la cebolla en juliana y rehogarla en la cazuela donde se ha dorado la carne. ➤ Incorporar el tomate pelado y picado en dados. ➤ incorporar la cerveza y las verduras sobre la carne ➤ Hornear a 180°C durante 45-50 minutos. ➤ Hacer un refrito con el ajo y los champiñones cortados en 4 ➤ Espolvorear perejil ➤ Incorporar el vino, dejar reducir. 				

Nombre de la receta: Torta con azúcar y cerveza negra		Numero de porciones: 8	
		Método de cocción: Seco	Peso c/p: 100gr
		Tiempo de preparación: 45 min	Tiempo de cocción: 25 min
Ingrediente	Cantidad Requerida	Unidad	
Mantequilla	200	Gramos	
Azúcar morena	250	Gramos	
Huevos	80	Gramos	
Cerveza negra	200	Gramos	
Harina	180	Gramos	
Polvo de hornear	20	Gramos	
Bicarbonato de sodio	20	Gramos	
Chocolate de cobertura negra	100	Gramos	
Crema de leche	100	Gramos	
Pasta de almendras (nutela)	25	Gramos	
Maní pelado	25	Gramos	
Sal			
Procedimiento:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cremar la mantequilla ➤ Incorporar uno a uno los huevos ➤ <u>Tamizar</u> juntos la harina, polvo de <u>hornear</u>, bicarbonato y sal. ➤ Incorporar a la preparación anterior la harina alternando con la cerveza negra ➤ <u>Enmantecar</u> y <u>enharinar</u> un molde de budín ➤ Colocar la preparación y <u>cocinar</u> en horno. Dejar enfriar. 			
Baño:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Calentar la crema y volcarla sobre el chocolate <u>picado</u> y revolver hasta fundirlo. Incorporar la crema de maní o avellanas. Mezclar. ➤ Bañar el budín y espolvorearlo con el maní <u>picado</u>. 			

Nombre de la receta: Cerdo glaseado con cerveza negra		Numero de porciones: 1		
		Método de cocción: Mixta	Peso: 200gr	T°: 150°C
		Tiempo de preparación: 1 h	Tiempo de cocción: 25 min	
Ingrediente	Cantidad Requerida	Unidad		
Costillas de cerdo	200	Gramos		
Cebolla perla	50	Gramos		
Zanahoria	50	Gramos		
Canela	5	Gramos		
Azúcar morena	25	Gramos		
Aceite	100	Gramos		
Cerveza negra	150	Gramos		
Sal, pimienta, jengibre				
<p>Procedimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Salpimentar la carne y sellar. ➤ En una sartén saltear las zanahorias peladas con la cebolla ➤ Incorporar la cerveza ➤ Incorporar la canela, el azúcar morena y el jengibre ➤ Incorporar la carne de cerdo hasta que la salsa se reduzca y caramelice. ➤ Finalmente reincorporar la carne a la sartén para que se glasee con la cerveza negra reducida y caramelizada. 				