



Presentación a la mitad del plazo Laboratorio de Gastronomía

23 de junio del 2017

Matsuoka Yukari

”Mejoras al Comedor”

Contenido de la presentación

1. ¿Qué estoy haciendo en el contenedor rojo?
2. Ventajas y deventajas que encontré
3. Introducción de tres menús
4. Objetivos para Agosto

¿Qué estoy haciendo en el contenedor rojo?

Estoy considerando la comida y ambiente

①- Comida

En colaboración con Jaime, mexicano, estamos preparando una fusión: comida japonesa mexicana.

Estamos considerando cómo hacer comida saludable.

Sirviendo el arroz japonés y sopa de miso

②- Ambiente

Separación de las áreas:
cocina y comedor



Cambio de disposición de mesas y sillas.



Introducción de música de los dos culturas:
mexicana y japonesa

Ventajas y deventajas que encontraré

	VENTAJAS	DESVENTAJAS
JAPONESA	1. Saludable	1. Alto costo
	2. Satisface por mayor tiempo	2. Sabor de cultura diferente
	3. Proporciona nutrición balanceada	-----
MEXICANO	1. Costo conveniente de ingredientes	1. Grasosa
	2. Sabor de la propia cultura	2. Satisface por menor tiempo
	-----	3. Nutrición des balanceada

Ejemplo

- La comida japonesa está registrada como patrimonio cultural por la Unesco. La comida japonesa tradicional tiene cuatro especialidades y una de ellas es el buen equilibrio de la nutrición.

農林水産省 < <http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/> >

Ventajas y deventajas que encontraré

	VENTAJAS	DESVENTAJAS
JAPONESA	1. Saludable	1. Alto costo
	2. Satisface por mayor tiempo	2. Sabor de cultura diferente
	3. Proporciona nutrición balanceada	-----
MEXICANO	1. Costo conveniente de ingredientes	1. Grasosa
	2. Sabor de la propia cultura	2. Satisface por menor tiempo
	-----	3. Nutrición des balanceada

MENU	INGREDIENTES	(20pers)	CANTIDAD	UNITARIO	(1comida)	TIENDA	
Curry	Papa Rosset caja con 22.8kg	14.25	1.25	kg	260.00/22.8kg	15.76	COSTCO
	Zanahoria	16.5	1.5	kg	11.00/1kg		PEREZ
	Cebolla blanca saco c/22.50kg	7.5	1	kg	170.00/22.50kg		PEREZ
	Bistec de res picado (limpia)R-0347	125	1	kg	125.00/1kg		COSTCO
	Curry ru	90	2	box	45.00/1box		China
	Arroz Japonesa	33	1.5	kg	500.00/22.68kg		COSTCO
	Aceite Vegetal 20L Cristal	0.006	0.25	ml	459.00/20L		COSTCO
	Miel de abeja C/05kg	1.04	40	g	130/1cubeta		COSTCO
	KIKKOMAN Soy Sauce	3.8	40	g	180.00/1.89l		COSTCO
	Ajo	24	40	g	60/1kg		COSTCO
	Margarina Gold-N-Soft tarro 2.25kg, FRASCO AMARILLO	0.21	50	g	95.00/1tarro		COSTCO
Udon	Hondashi	16.75	50	g	335.00/1kg	2.23+a	China
	KIKKOMAN Soy Sauce	4.76	50	g	180.00/1.89l		COSTCO
	Cornstarch		200	g			COSTCO
	Halina	22	2	kg	11.00/1kg		COSTCO
	Sal de grano Cisne 1kg	1.2	160	g	7.50/1kg		COSTCO
	Agua		7.04	l			
Nikujaga	Papa Rosset caja con 22.8kg	34.2	3	kg	260.00/22.8kg	18.41+a	COSTCO
	Zanahoria	11	1	kg	11.00/1kg		PEREZ
	Cebolla blanca saco c/22.50kg	3.75	0.5	kg	170.00/22.50kg		PEREZ
	Bistec de res picado (limpia)R-0347	250	2	kg	125.00/1kg		COSTCO
	Mirin	15.8	100	g	158.00/1l		China
	KIKKOMAN Soy Sauce	28.5	300	g	180.00/1.89l		China
	Sake		300	g			China
	Hondashi	25.12	75	g	335.00/1kg		China
	Agua		2	l			

Ventajas y deventajas que encontraré

	VENTAJAS	DESVENTAJAS
JAPONESA	1. Saludable	1. Alto costo
	2. Satisface por mayor tiempo	2. Sabor de cultura diferente
	3. Proporciona nutrición balanceada	-----
MEXICANO	1. Costo conveniente de ingredientes	1. Grasosa
	2. Sabor de la propia cultura	2. Satisface por menor tiempo
	-----	3. Nutrición des balanceada

Introducción de tres menús

1. Nikujaga

Qué es nikujaga?

-Nikujaga es una comida japonesa tradicional.

Es famosa que incluido el equilibrio agradable de nutritions



2. Curry

Qué es curry?

-Las especias tienen un gran efecto para nuestros cuerpos

La especia principal, "cumin": ayuda a promover la digestión y el apetito, y alivia el dolor abdominal o dolor de estómago.



魔法の香辛料ノート < <http://www.mahouspice.com/cumin/> >

Introducción de tres menús

3. Udon

Qué es udon?

Udon... No tiene mucha fibra , por eso facil digerir bien.

Tsuyu... "Dashi" es alto en proteínas, bajo en grasas. Además, también se incluye los aminoácidos, calcio y hierro son esenciales para el cuerpo humano.

<はなまる <http://www.hanamaruudon.com/about/nutrition/>>



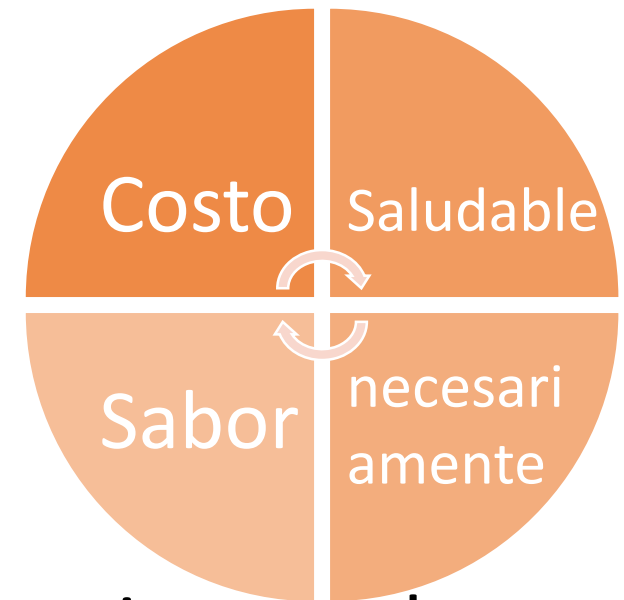
Objetivo para Agosto

Quiero un restaurante que pueda ofrecer tres menús todos los días.

Que sea saludable, limpio y cómodo.

Tema:

La comedor que sirve comida japonesa y que tiene un buen ambiente para regresar a trabajar



Gracias por su atención

