

Nicolás Triana, Roberto José Rodríguez, Isabella Pino y Anyela Delgado

Anexo N° 2

Tablas de formulación de los productos del restaurante Shalala

Estos documentos y fórmulas fueron suministrados al grupo Shalala de calidad por el dueño y el administrador del restaurante el día 20 de marzo de 2021. El dueño enfatizó que estas fórmulas y costos no son confidenciales, por ende pueden ser compartidas con libertad entre los integrantes del grupo, la directora del proyecto y el profesor.

FORMULACIÓN SALSA ROJA			
Ingrediente	Cantidad en gramos	Porcentaje	Codigo
Salsa de tomate	400	42,14963119	
Zumo de naranja	250	26,34351949	
Paprika	8	0,842992624	
Vinagre blanco	50	5,268703899	
pimenton escalibado	150	15,8061117	
Siracha	5	0,52687039	
Zumo de limon	80	8,429926238	
sal	4	0,421496312	
pimienta	2	0,210748156	
	949	100	

FORMULACIÓN COCHINITA PIBIL (ASADO)			
Ingrediente	Cantidad en gramos	Porcentaje	
Brazo de cerdo	2000	51,44032922	
semillas de achiote	150	3,858024691	
Clavos de olor	4	0,102880658	SUBTOTAL
Canela	10	0,257201646	100
Hojas de bijao	40	1,028806584	3888
zumo de naranja	1500	38,58024691	
Vinagre blanco	100	2,572016461	Producto final en (g)
zumo de limon	80	2,057613169	2000
pimienta	2	0,051440329	
sal	2	0,051440329	

FORMULACIÓN MANTEQUILLA DE CHOCLO Y NACHOS			
Ingrediente	Cantidad en gramos	Porcentaje	
Ajos	15	3,080082136	
Mantequilla clarificada	250	51,33470226	
Nachos triturados	60	12,32032854	
choclo en polvo	50	10,26694045	
huevo	60	12,32032854	
limon	20	4,106776181	
vinagre	30	6,160164271	
sal	1	0,205338809	
pimienta	1	0,205338809	
	487	100	

FORMULACIÓN COCHINITA PIBIL (SALSA)			
Ingrediente	Cantidad en gramos	Porcentaje	
salsa roja de la casa	200	23,25581395	
zumo de naranja	300	34,88372093	
Piña oro miel	200	23,25581395	CARNE + SALSA (g)
Cebolla roja	80	9,302325581	
Salsa BBQ	80	9,302325581	
TOTAL	860	100	2860
PAX	PESO PORCIÓN	2 cucharadas	40 gramos
		71,5	

SUBPROCESO MERMELADA DE TOMATE			
Ingrediente	Cantidad en gramos	Porcentaje	
Tomates	800	57,06134094	
azucar	50	3,566333809	
vinagre balsamico	100	7,132667618	
cebollas	392	27,96005706	
panela	50	3,566333809	
limon	10	0,713266762	
sal pimienta	0	0	
	1402	100	

SUBPROCESO CEBOLLA TEMPURA			
Ingrediente	Cantidad en gramos	Porcentaje	
Cebolla roja cabeza	150	36,58536585	TOTAL
harina de trigo	100	24,3902439	410
huevo	60	14,63414634	
agua	80	19,51219512	100
hielo	20	4,87804878	

SUBPROCESO Chimichurri			
Ingrediente	Cantidad en gramos	Porcentaje	
poleo	10	0,985221675	
perejil	45	4,433497537	
cebolla junca	300	29,55665025	TOTAL
Pimenton	260	25,61576355	1015
perejil	45	4,433497537	
vinagre blanco	200	19,7044335	100
zum de limon	50	4,926108374	
sal	5	0,492610837	
Aceite vegetal	100	9,852216749	
SUBPROCESO MAYONESA VERDE			
Ingrediente	Cantidad en gramos	Porcentaje	
Huevo	120	6,575342466	
Aceite vegetal	1000	54,79452055	
chimichurri	250	13,69863014	
piña	450	24,65753425	
sal	5	0,273972603	
	1825	100	

