

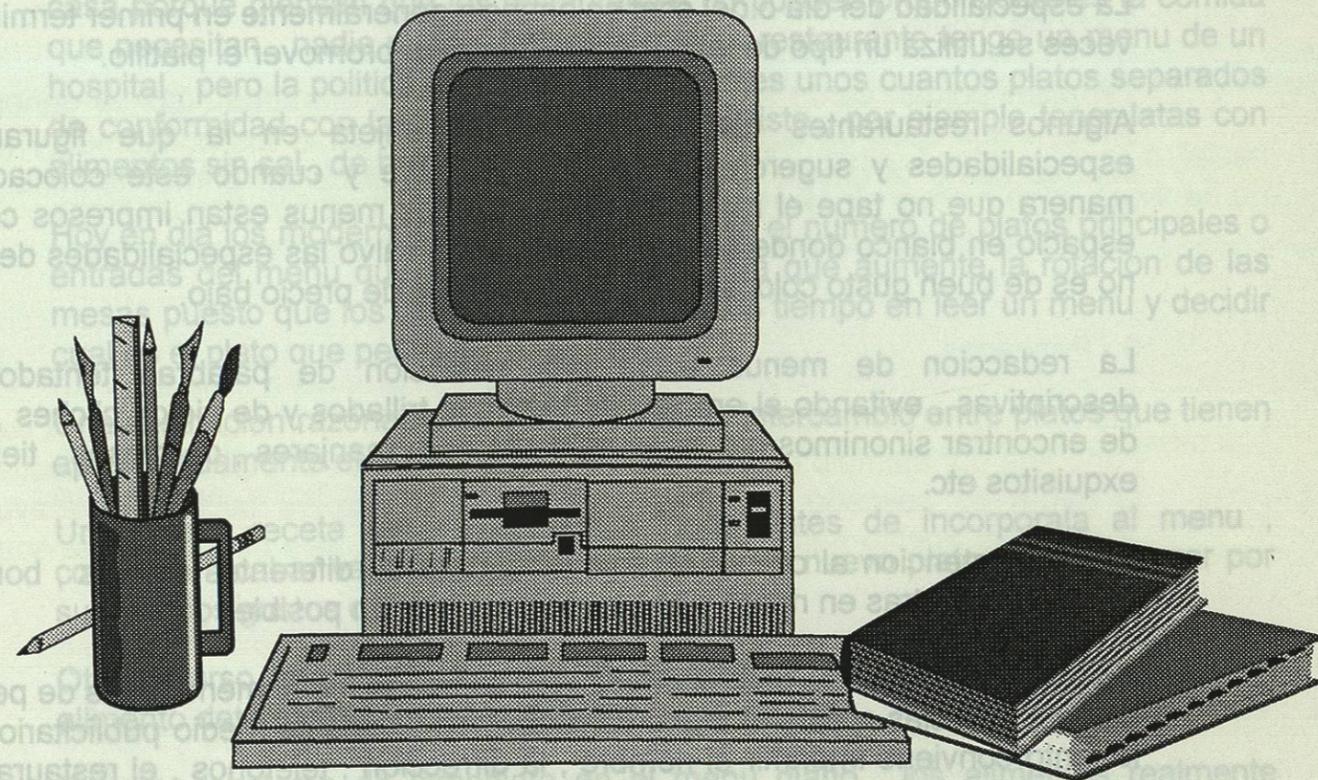
ZANAHORIA

KATSU
 SAKANA-NO-FRAI
 KOROKKE
 NIKU-DANGO
 YASAI-ITAME
 OYAKO-DONBURI
 GYU-DON
 TORI-NO-TERIYAKI
 SAKANA-NO-TERIYAKI
 NASU-NO-DENGAKU-FU
 BUTANIKU-NO-SHYOGAYAKI
 YAKI-TORI
 SAKANA-NO-SHIO-YAKI
 UMANI
 IRI-TORI
 SAKANA-NO-NITSUK
 SAKANA-NO-MISONI
 SATSUMA-IMO-NO-AMARI
 KABOCHA-NO-FUKUMENI
 GOMOKU-MAME
 KAREE
 SUKIYAKI
 TUBU-AN
 KOSHI-AN
 MIZU-YOKAN
 DORAYAKI
 RIKYU-MANZYU
 DAIFUKU-MACHI
 AN-MITZU
 KUZU-MOCHI
 DAIGAKU-IMO
 KARINTOU
 AMA.KARA-DANGO
 CHUKA-MANZYU
 KASUTERA

CARROT

CARNE DE PUERCO EMPANIZADA
 PESCADO EMPANIZADO
 CROQUETAS
 ALBONDIGAS ESTILO JAPONES
 VERDURAS SALTEADAS
 TAZON DE POLLO Y HUEVOS
 TAZON DE RES
 POLLO ASADO A LA SALSA DE SOYA
 DULCE
 PESCADO ASADO A LA SALSA DE SOYA
 DULCE
 BERENJENAS A LA SALSA DE CARNE
 MOLIDA
 CARNE DE PUERCO A LA SALSA DE SOYA
 CON JENGIBRE RALLADO
 BROCHETAS DE POLLO
 PESCADO ASADO CON SAL
 GUISADO A LA SALSA DE SOYA DULCE
 POLLO A LA SALSA DE SOYA DULCE
 PESCADO A LA SALSA DE SOYA
 PESCADO A LA SALSA DE MISO
 CAMOTE DULCE
 CALABAZA DULCE
 FRIJOLE DE SOYA C/VERDURAS
 CURRY
 CARNE DE RES A LA SALSA DE SOYA
 FRIJOLE DULCES CON GRANITOS
 FRIJOLE DULCES COLADOS
 ATE DE FRIJOLE
 HOT CAKES JAPONES CON FRIJOLE
 DULCES
 PASTELITO RELLENO DE FRIJOLE
 DULCES
 PASTELITO DE HARINA DE ARROZ
 GELATINA CON FRIJOLE DULCES
 DULCE PARECIDO A GELATINA-ATOLE
 CAMOTE FRITO DULCE
 GALLETITAS JAPONESAS
 BOLITAS DE HARINA DE ARROZ DULCE Y
 SALADO
 PAN AL VAPOR ESTILO CHINO
 PANQUE AL ESTILO JAPONES

REDACCION DE MENUS



RADACCION DE MENUS

Antiguamente la lista de platillos o minuta (o menu en frances) no se presentaba en la mesa , consistia de solo dos entradas cada una de las cuales consistia de 10 a 40 platillos , en la primera colocandose antes de que entraran los comensales de alli la palabra entre y se retiraban y remplazaban por otros 10 o 40 platillos de ahi la palabra relevés y remueves , como cambio de plato durante la comida.

El menu puede compararse con un puente que une al establecimiento con el cliente y determina en parte el volumen de los mismos clientes.

Sea cual sea el menu , los platos deben disponerse en el orden en que se sirvan , los sandwiches se presentan generalmente en listas separadas.

La especialidad del dia o del chef se anuncia generalmente en primer termino y a veces se utiliza un tipo de letra mas grande para promover el platillo.

Algunos restaurantes utilizan una tarjeta sujeta en la que figuran las especialidades y sugerencias del chef siempre y cuando este colocada de manera que no tape el resto del menu .Ciertos menus estan impresos con un espacio en blanco donde se incarta la tarjeta , salvo las especialidades del dia , no es de buen gusto colocar primero los platillos de precio bajo.

La redaccion de menus exige una seleccion de palabras tentadoras , descriptivas , evitando el empleo de terminos trillados y de viejos clichés , trate de encontrar sinonimos o nuevas palabras para manjares , deliciosos , tiernos , exquisitos etc.

Llame la atencion al cliente recurriendo al uso de diferentes colores , bordes , adornados , letras en negro y con la mejor ubicacion posible.

En un establecimiento gastronomico todo el mundo lee el menu antes de pedir la comida , gracias a esto el menu constituye un excelente medio publicitario , por lo tanto conviene imprimir el nombre , la direccion , telefonos , el restaurante o sucursales , este se especializa en determinadas funciones como la preparacion de banquetes , entregas a domicilio si la impresion resulta muy costosa para el

presupuesto pueden encargarse en miniatura a un precio mas modico como una casa patrocinadora.

El menu debe planearse de tal manera que ofrezca sustitutos razonables , productos de aproximadamente el mismo costo , tomando en consideracion las preferencias de la clientela ofreciendo dos o tres verduras preparadas de distintas formas .

Trate de preparar algun plato especial para los dias de fiesta si es posible , presente menus dedicados especialmente a las festividades , decorando la sala de acuerdo a la naturaleza del feriado.

Cambie cada tantos veces la tapa , estilo , color , disenyo y el diagrama interior del menu para romper con la monotonia.

Los clientes con problemas de dietas especiales son renuentes a comer fuera de casa porque piensan que los restaurantes no pueden proporcionarles la comida que necesitan , nadie puede pretender que un restaurante tenga un menu de un hospital , pero la politica de ofrecer a los clientes unos cuantos platos separados de conformidad con las dietas basicas aun existe , por ejemplo tener latas con alimentos sin sal , de bajo poder calorico etc.

Hoy en dia los modernos planificadores limitan el numero de platos principales o entradas del menu que varia de 7 a 10 , para que aumente la rotacion de las mesas puesto que los clientes emplean menos tiempo en leer un menu y decidir cual es el plato que pidiran.

Una sustitucion razonable se define como un intercambio entre platos que tienen aproximadamente el mismo costo al por mayor.

Una nueva receta debe probarse a fondo antes de incorporala al menu , conviene recabar varias opiniones acerca de un nuevo plato y no prejuzgar por sus propios gustos o preferencias.

Otro recurso importante es cambiar el nombre al menu para lograr que un alimento determinado parezca diferente.

Deberan anotarse de inmediato en el menu diario , los alimentos realmente presentando los cambios y su razon , considerando su nuevo aspecto real.

ORDEN DE LAS ENTRADAS

1.- Los hors doeuvre

Son de naturaleza condimentados para estimular el apetito , productos alimenticios encurtidos o bien sazonados de la cual hace eleccion al cliente , por ejemplo ensalada rusa , ensalada de papas , anchoas , coliflor a la griega , mayonesa de huevo, ensalada de jitomate , remolacha , mayonesa de pescado, arenques y tambien articulos alimentos que se sirven antes de la sopa como el melon , los ostiones , el caviar la trucha ahumada , los cocteles de frutas y mariscos entre otros.

2.- Sopa o potage

Tambien actuan como aperitivos para las demas entradas , por lo general se ofrecen dos tipos de sopa en el menu , la clara como los consomes y la otra espesa como la crema , la clara siempre se coloca en primer termino en el menu.

3.- Pescados

Siempre se incluyen una entrada de pescado si es un menu de la cena para un banquete por ejemplo el salmon poche , la trucha con sus aderezos adecuados , la carne de pescado es suave y fibrosa y se digiere facilmente y ayuda a preparar el apetito para las demas entradas , las cuales generalmente son mas pesadas.

4.- Las entree

Son platillos pequenos bien aderezados siempre van acompanados por una salsa o un gravy como por ejemplo tenemos los volauvent , las mollejas , costillas aderezadas.

5.- Los relevés

Son mas abundantes que los entrees y tienen la característica de ser cortes especiales cocinados o rostizados , para esta entrada siempre se sirve una salsa o un gravy para asado y papas y vegetales , esta entrada puede consistir en el siguiente platillo lomo de carnero , jamon asado.

6.- Digestivo

Se considera un descanso entre las entradas , en el cual los comensales pueden obtener un segundo aire , el digestivo es agua helada con merengue italiano que se le añade sabor a champange o de algun licor se coloca en una copa para champange y la copa sobre un plato con una cucharilla.

7.- Asado o roti

Consiste en una ave o animal de caza asado , pollo , pato , pavo, o faisán acompañado con su propia salsa y una ensalada verde que se debe servir en un plato aparte , colocandose en la esquina superior izquierda del cubierto.

8.- Vegetales o legume

Aqui se sirve un platillo de vegetales con su complemento , los que se sirven son espárragos , alcachofas y mazorcas de maiz.

9.- El postre o entremet

Pueden ser fritos , calientes como los souffles o las crepas , tambien las frutas frescas y nueces , se pueden servir acompañadas de azucar fundida y sal.

10.- Quesos

Pueden ofrecerse junto a los complementos adecuados.

11.- Cafe

Cuando se sirve cafe debe colocarse en la mesa pastelillos pequeños además de ofrecer licores.

ORDEN DE LAS ENTRADAS N. 2

2.- Sopa o potage

-DESAYUNOS

jugos

frutas

cereales

huevos

-ALMUERZOS

-ANTOJITOS

-COMIDAS Y CENAS

entremes

coctel

sopas y cremas

ensaladas

sandwiches

platos frios

carnes

aves

pescados y mariscos

-POSTRES

-PANES Y COMPLEMENTOS

- BEBIDAS

-ESPECIALIDAD DE LA CASA