



**ESCUELA DE GASTRONOMIA**

**APLICACIÓN DE LA COCCIÓN A LA BRASA EN PROTEÍNAS BÁSICAS  
TERRESTRES.**

**Proyecto de Titulación presentado en conformidad con los requisitos  
establecidos para optar por el título de Tecnólogo en Alimentos y  
Bebidas.**

**Profesor Guía**

**Master Patricia Antonelly Ortega Gomezjurado**

**Autor**

**Diego Javier Solis Álvarez**

**Año**

**2018**

## **DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA**

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con (los) estudiante(s), orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

---

Patricia Antonelly Ortega Gomezjurado

Master en Gastronomía

CI: 1001502903

## **DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR**

“Declaro haber revisado este trabajo, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

---

Andrés Gustavo Gallegos Rodríguez

Administrador Gastronómico

CI: 1712685542

## **DECLARACION DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE**

“Declaro (amos) que este trabajo es original, de mi (muestra) autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

---

Diego Javier Solis Álvarez

CI: 1721889846

## **AGRADECIMIENTO**

Me es grato nombrar a las personas que han estado apoyándome en cada logro que doy, y principalmente a mis padres Marcia y Víctor que son los pilares fundamentales en mi carrera profesional y personal quienes me supieron brindar siempre su apoyo incondicional y con su amor infinito hicieron de mi la persona que soy hoy en día, a Katherin y María Iza quienes con su empuje, apoyo y tenacidad me brindaron la fuerza necesaria para seguir adelante y sin ellas hubiera sido imposible trazar este glorioso camino hacia el éxito, seguiré en la ruta siempre en pie de lucha porque la virtud de ser una gran persona no requiere de un título que lo certifique sino de grandes proezas que harán de este mundo un lugar mejor.

## **DEDICATORIA**

Este trabajo está dedicado a Martín y Katherin, quienes fueron desde un principio la fuente de motivación para alcanzar esta meta tan deseada, y desde luego, a mis padres, a mis hermanos Andrea y Omar a mi tía Raquel y abuelita Rosi que siempre supieron brindarme ese abrigo familiar cuando más lo necesite.

## RESUMEN

El dominio de la parrilla es totalmente una aventura gastronómica al aire libre, te convierte en el centro de atención de aquellas celebraciones entre amigos y familiares, seguramente alguna vez te tubo que tocar cocinar para tus invitados y es por esta razón, he desarrollado esta guía para aquellos amantes de los asados, ya sea que fuese un novato en el tema o aquellos que ya comienzan a dominarlo.

Específicamente este trabajo está enfocado a la correcta aplicación de la brasa en proteínas que generalmente suelen ser más consumidas por la gente como lo es el cerdo, la ternera, las aves de corral. Usualmente, denominamos a este método de cocción como parrillada, barbacoa o asado. Desde luego, dentro de los puntos a tratar en esta guía se describe; primero, el equipamiento en detalle necesario para asados, los diversos asadores hechos por obra para aquellos que disponen de espacio en sus hogares y los más comunes como los portátiles en sus diferentes tamaños y formas, con varillas en forma de “v” cuadradas, cilíndricas y un sin fin de accesorios.

Esperando sea de total ayuda también se detalla los distintos tipos de brasas y sus aplicaciones según las necesidades de lo que se pretenda cocinar en la parrilla. También, adjunto una lista de recetas estándar especiales para barbacoa y varios consejos y trucos parrilleros que sin importar el nivel que tengas, llegaras a preparar casi cualquier cosa.

## **ABSTRACT**

The domain of the grill is totally an outdoor gastronomic adventure, it makes you the center of attention of those celebrations between friends and family, surely you will have to touch cooking for your guests and it is for this reason that I have developed this guide for those who love roasts, whether it was a newbie in the subject or those who already begin to master it.

Specifically, this work is focused on the correct application of embers in proteins that are usually more consumed by people such as pork, veal, and poultry. Usually, we call this method of cooking as barbecue, barbecue or roast. Of course, within the points to be dealt with in this guide, it is described; first, the equipment in detail necessary for roasts, the various grills made by work for those who have space in their homes and the most common as laptops in their different sizes and shapes, with rods in the form of "v" square, cylindrical and endless accessories.

Expecting it to be of total help, it also details the different types of embers and their applications according to the needs of what is intended to cook on the grill. Also, I attach a list of special standard recipes for barbecue and several tips and tricks barbecue that no matter what level you have, you will prepare almost anything.

## ÍNDICE

Introducción .....	1
Planteamiento del problema de investigación .....	2
Justificación general .....	3
Justificación gastronómica .....	4
Objetivos .....	5
Objetivo general.....	5
Objetivos específicos .....	5
CAPITULO I.....	6
1.1. Situación actual.....	6
1.2. Análisis del entorno .....	6
1.3. Análisis demográfico .....	7
CAPITULO II .....	9
2.1. Equipamiento de barbacoa.....	9
2.2. Asadores por obra .....	11
2.3. Asadores portátiles.....	12
2.4. Asadores fijos o empotrados en acero .....	13
2.5. Parrilla o varillas.....	14
CAPITULO III .....	17

3.1. Elemento de combustión, el carbón .....	17
3.2. Encendido del carbón .....	17
3.3. Calidad del carbón.....	18
3.4. Tipos de carbón .....	19
3.4.1. Briquetas de carbón.....	19
3.4.2. Carbón de madera dura.....	19
3.5. Roca volcánica.....	20
3.6. Tipos de brasa.....	21
<b>CAPITULO IV.....</b>	<b>24</b>
4.1. Tiempos de cocción .....	24
4.2. Cocción a máxima temperatura / calor directo .....	24
4.3. Ráfagas de aire caliente / calor indirecto.....	25
4.4. Cocción mixta / calor directo y calor indirecto.....	26
4.5. Aplicación recetas parrilleras .....	27
4.6. Receta salsas y aderezo parrillero .....	31
4.7. Receta aplicación carnes rojas en términos.....	36
<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>39</b>
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>42</b>
<b>REFERENCIAS.....</b>	<b>43</b>

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Cuadro de desarrollo.....	8
Figura 2 Set de utensilios para parrilla. ....	9
Figura 3 Espátula y pinza metálica con mango de madera.....	9
Figura 4 Brocha absorbente para parrilla cerdas 4 cm.....	10
Figura 5 Cepillos metálicos para limpiar la parrilla. ....	10
Figura 6 Utensilios básicos adecuados. ....	11
Figura 7 Asadores en piedra y ladrillo refractario.....	12
Figura 8 Asadores portátiles.....	13
Figura 9 Asadores fijos o empotrados en acero.....	14
Figura 10 Varillas para asado en forma cuadrada.....	14
Figura 11 Varillas para asado en forma redonda. ....	15
Figura 12 varilla para asado en forma de "V".....	15
Figura 13 Varilla en forma de "V". ....	16
Figura 14 Brasa encendida después de 20 minutos. ....	17
Figura 15 Pirámide de encendido del carbón.....	18
Figura 16 Inicio del proceso de combustión. ....	18
Figura 17 Briquetas de carbón. ....	19
Figura 18 Carbón de madera dura. ....	20
Figura 19 Roca volcánica.....	20
Figura 20 Método calor directo.....	21
Figura 21 Método calor indirecto.....	22
Figura 22 Método mixto, calor directo e indirecto.....	23

## ÍNDICE DE TABLAS.

Tabla 1 Tiempos de cocción calor directo. ....	25
Tabla 2 Tiempos de cocción calor indirecto. ....	25
Tabla 3 Parrillada completa.....	27
Tabla 4 Carne de hamburguesa.....	28
Tabla 5 Costillas de cerdo.....	29
Tabla 6 Pollo a la brasa.....	30
Tabla 7 Aderezo de parrilla. ....	31
Tabla 8 Salsa parrillera (tipo alioli). ....	32
Tabla 9 Chimichurri. ....	33
Tabla 10 Choclo asado a la parrilla con salsa de queso fresco.....	34
Tabla 11 Salsa de ají para parrillada.....	35
Tabla 12 Bife termino 3/4. ....	36
Tabla 13 Lomo fino termino 1/2.....	37
Tabla 14 Picaña bien cocida. ....	38

## INTRODUCCIÓN

Aplicación de la cocción a la brasa en proteínas básicas terrestres.

Como apertura del tema daremos a conocer varios factores que garantizarán el éxito de una preparación satisfactoria para nuestros comensales, siendo de esta manera una guía específica que introducirá parámetros correctos para el uso adecuado del carbón en la cocción con el método a la brasa.

Existe una predilección a la brasa por ser un método que puede disparar o potencializar el sabor de un cárnico ya sea un fino corte de res, piezas de carne de mayor tamaño o inclusive aquellos productos que ya disponen de un terminado más industrial y consiste en utilizar la base de carbón al rojo vivo sin fuego. Hay varios detalles que deben cubrirse, uno de los más importantes suele ser el número de comensales a los que se va a cocinar de este punto derivará factores como tamaño de parrilla, piezas de carne según su tiempo de cocción, forma y tamaño ya que el objetivo principal de un parrillero es servir un asado de calidad en tiempo y forma.

Luego nos inclinaremos a la rapidez con la que se requiera sacar o servir un plato para lo cual existe una variedad de técnicas del uso del calor, cada técnica dependerá de cada proteína, se buscara obtener una textura adecuada al paladar empleando la técnica correcta. Según los gustos del comensal y necesidades del parrillero se verá aplicado método a la brasa por aire caliente seco o calor indirecto, calor directo de brasa y brasa moderada.

Por otro lado, va de la mano el factor tiempo el cual determinaremos la cocción según se utilicen los distintos tipos de proteínas, en el caso de cortes de res podremos obtener términos según se prefiera, cortezas crujientes, texturas muy tiernas entre otras. Esta coyuntura nos lleva a proporcionar tips parrilleros de una manera técnica para aquellos amantes que hacen del asado como un hobby para disfrutar entre amigos y familiares, o a su vez como fuente de trabajo, y para no caer en aquellos errores tan comunes que dejan como resultado un mal sabor de boca para nuestros invitados, vamos a ir despejando cada aspecto importante de principio a fin.

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

Al momento de preparar un buen asado existen detalles que pueden llegar a ser un problema si no se toman en cuenta.

1. La cocción a la brasa en parrilla por lo general suele ser visto como algo sencillo de usar y debido al desconocimiento de las técnicas reales simplemente suele ser un alimento al fuego del carbón que muchas veces tiene su interior crudo.
2. Factores como: cantidad, calidad y tipo de carbón que se debe usar en la parrilla.
3. La distancia entre la brasa y la parrilla es muy importante determinar para evitar el ahogamiento de la brasa y la cocción correcta de la proteína.
4. Desconocimiento del tiempo de cocción que requiere una proteína según el caso sea bien cocido o en término, inclusive según el tamaño también cambia el tipo de brasa a utilizar.
5. También no suele existir un adecuado manejo de equipamiento, el cual nos da una desventaja al momento de obtener un buen terminado del producto.

Una vez diferenciado las causas del problema y entendido las falencias que se vinculan al correcto procedimiento podemos despejar cada objetivo que se realizara durante todo el trabajo.

## JUSTIFICACIÓN GENERAL

Mediante la investigación de los usos del carbón como brasa se va a determinar las técnicas adecuadas de asado para proteínas básicas terrestres.

Durante el desenvolvimiento de mi trabajo como parrillero he desarrollado de manera empírica varias cualidades que me han llevado a elaborar mi tesis con la finalidad de dar un aporte gastronómico para los colegas que se encuentren en el medio.

Con el pasar de los años el asado con brasas de carbón se ha convertido en un método de cocción muy utilizado en el ocio familiar y actualmente tiene mucha acogida, por lo cual es necesario realizar una guía de desarrollo adecuado del método a la brasa dirigido para aquellas personas que lo hacen de forma empírica o profesional. De hecho, el grill como tal tiene gran demanda culinaria hoy en día y se adapta según las necesidades de la población.

Por esta razón, el objetivo principal de esta investigación es desarrollar y aplicar un método solvente de trabajo que proporcione eficiencia y eficacia de una manera técnica destinada para todo cocinero que la necesite.

El trabajo fijara en todo momento soluciones prácticas para el desenvolvimiento de un asado tradicional o de vanguardia con un tratamiento ágil y correcto en cada elaboración, también contemplara consejos y trucos que especifiquen el correcto uso de la brasa según la proteína que se prepare.

Así también, toda recomendación será justificadas de acuerdo a cada fuente ya sea empírica o profesional con énfasis desde épocas memorables hasta el desarrollo actual.

## JUSTIFICACIÓN GASTRONÓMICA

Debido al desconocimiento de la utilización correcta de la brasa se ha realizado este trabajo con bases teóricas y prácticas adquiridas en mis años de universitario y de cierto modo empírico en el desenvolvimiento de mi trabajo, siendo así, explicadas de una manera técnica y sencilla.

Después de todo, el propósito es fomentar el desarrollo gastronómico originando beneficios mutuos en el proceso de maduración de todo cocinero ya que se crean nuevos retos y se descubren nuevas sensaciones culinarias en el día a día de nuestra labor.

Desde luego, el reto más importante es dar a conocer más a fondo la importancia del área gastronómica e incorporar al vivir diario de esta sociedad que una vez más exige profesionalismo, cultura, gustos y sabores, con apoyo técnico que incorporara identidad culinaria claramente enfocado en un perfecto asado.

Y por supuesto espero sea una guía que cubra las expectativas y despeje toda duda que abarque el tema.

## **OBJETIVOS**

### **OBJETIVO GENERAL**

Llego el momento de dominar el fuego, lo cual te convertirte en el centro de atención de aquellas celebraciones veraniegas entre amigos y familiares lo que nos lleva a degustar ese exquisito sabor que aporta el carbón a los alimentos sobre una parrilla, grill, asado o barbacoa sin importar como lo llamemos. La cuestión es, ¿qué debemos saber? ¿Y qué no? debido a esta coyuntura voy a desarrollar una guía para la correcta aplicación de la brasa y de esta manera conquistar esos paladares con nuestro éxito en detalle.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Describir el uso adecuado del equipamiento tanto los tipos de parrilla como sus utensilios.
- Enfocar la correcta aplicación del carbón y demostrar los distintos tipos de brasa.
- Determinar si la roca volcánica puede ser un aliado para la prolongación del calor de brasas específicas.
- Realizar cocciones en proteínas utilizando la brasa para determinar el tiempo de asado para cada cárnico.
- Dar a conocer la clave para dominar una parrilla mediante trucos y consejos.

## CAPITULO I

### 1.1. Situación actual

La industria ecuatoriana tiene gran crecimiento laboral a pesar de no haber salido por completo del bajón económico que tiene y la creciente población de migrantes.

La industria alimenticia es una de las mayores proveedoras de ganancias anuales, la mayor razón de que exista tal demanda es provocada por la rapidez en la que se mueve la ciudad, la población dispone de muy poco tiempo y eso provoca que la mayor parte de ciudadanos busque un lugar para comer tanto como de comida rápida, así como de distracción y diversión entre amigos y familiares.

Lo que plantea la necesidad de crear negocios que se adapten a cada una de las necesidades, por ende, no se puede negar que existe gran competitividad en la industria, pero eso no significa que algún restaurante no tenga utilidad.

“Se puede decir que para todos hay sin importar la competencia, después de todo hay muchos trucos publicitarios que atraen grandes masas y según se prefiera, comensales específicos”.

### 1.2. Análisis del entorno

El éxito de las grandes cadenas franquiciadas al carbón y las pequeñas cadenas de restaurant son “el boom del momento”, desde luego, los restaurantes que utilizan preparaciones a la brasa han duplicado sus ventas y se evidencia no solo en el número de locales sino también por la acogida de la gente, debido a este desarrollo gastronómico salir a comer una parrillada se ha convertido en una preferencia para el cliente.

Por otro lado, uno de los puntos económicos sujeto de análisis para el ofertante es cual proteína pretenden vender debido a su costo de producción, acogida del sector y público al que se dirige en cuyo caso habrá restaurantes que se dedican principalmente a la preparación de carnes rojas y otros los de aves de corral de

manera más específica. Seguido de esto los establecimientos se verán en un proceso de segmentación del cliente y la oferta de su producto estrella y marketing de la misma, hay restaurantes cuya estrategia económica se basa en promociones al alcance del bolsillo, claramente “si uno sale a comer con su familia o amigos gasta alrededor de \$15 dólares en una pollería. Ya es un ahorro, en comparación de otros tipos de restaurantes a la parrilla se gastan más de \$30 dólares”.

De esta manera la preferencia gastronómica de la población se segmentará de acuerdo a su estabilidad económica actual.

### **1.3. Análisis demográfico**

Al respecto actualmente podríamos decir que los mejores y más accesibles asados se realizan en los países ganaderos como Argentina o grandes referentes de la gastronomía mundial. En el caso de Ecuador la acogida del asado es espectacular, principalmente en la capital se ven divididos los negocios según el target económico con excelente calidad y adaptado a cada sector económico. En Quito superficialmente se ve segmentado los extremos sur y norte de la ciudad como sectores de bajos recursos, lo que no se toma en cuenta, que es una población con un extenso crecimiento y manejo de efectivo más que de tarjetas de crédito lo cual ha hecho que los negocios de pollos a la brasa sean pioneros en ventas y los de mayor acogida según su demanda se calcula se ofertan unos 1.500 a 2.100 pollos al mes por cada establecimiento.

Por otro lado, tenemos el sector centro norte de la ciudad cuyo nivel social ha hecho el hogar de varios restaurantes con mayor distinción y clase. En esta parte de la ciudad podemos encontrar más fácilmente restaurantes de carnes rojas al carbón cuya demanda compite de igual a igual en cuanto a sabor, calidad y atención entre franquicias nacionales y extranjeras.

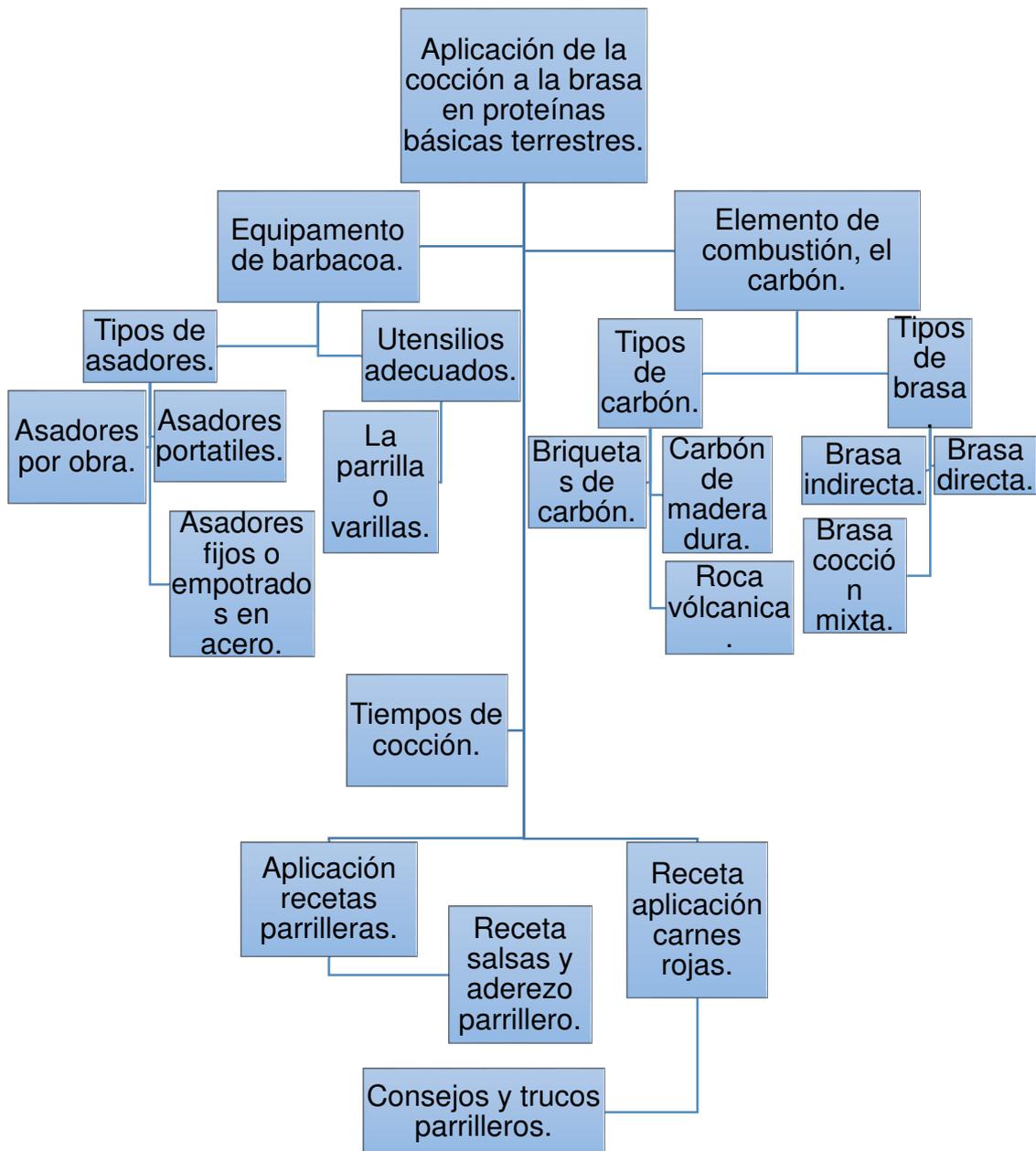


Figura 1 Cuadro de desarrollo.

## CAPITULO II

### 2.1. Equipamiento de barbacoa

Es muy necesario implementar a nuestro set de utensilios aquellas herramientas específicas para asados. Desde luego, encontraremos una variedad de los mismos y es importante elegir aquellos que nos provean mayor seguridad.



Figura 2 Set de utensilios para parrilla.

Tomado de:

<https://i.pinimg.com/originals/90/ed/f8/90edf868083b55c2fb9b4138dcbc4b31.jp>

De preferencia use pinzas largas de metal con manija a prueba de calor, espátulas largas de metal cuya empuñadura o manija preferible sea de madera.



Figura 3 Espátula y pinza metálica con mango de madera.

Tomado de: <http://www.facusa.com.pe/wp-content/uploads/2015/02/utensilios-parrilleros-facusa-2.jpg>

Otra de las herramientas indispensables es la brocha para parrilla cuya función es bañar el producto que estemos asando con aceite y aderezo que preparemos a nuestro gusto, las características que la brocha debe tener va desde cerdas absorbentes de 4 cm de ancho aproximadamente y materiales resistentes al calor y que no se oxide también hay brochas de goma, pero estas no son tan útiles porque no absorben bien el aderezo.



Figura 4 Brocha absorbente para parrilla cerdas 4 cm.

Tomado de: [https://media.bahag.com/assets/resp\\_product/30/22/90302218.jpg](https://media.bahag.com/assets/resp_product/30/22/90302218.jpg)

El cepillo metálico fue diseñado para limpiar los asadores eliminando los restos de alimentos que se haya quedado pegado en la parrilla desde luego hay gran variedad de los mismos con diseños más ergonómicos, aunque su función siga siendo la misma.



Figura 5 Cepillos metálicos para limpiar la parrilla.

Tomado de: [https://images-na.ssl-images-amazon.com/images/I/61PJI2R11AL.\\_SX425\\_.jpg](https://images-na.ssl-images-amazon.com/images/I/61PJI2R11AL._SX425_.jpg)



Figura 6 Utensilios básicos adecuados.

Tomado de: <https://www.kitchenstuffplus.com/ksp-gourmet-bbq-tools-in-aluminum-case-set-of-7-stainless-steel>

## 2.2. Asadores por obra

En este caso aquellos que gustan de las barbacoas y disponen de un buen espacio en el patio trasero de su casa pueden empezar y si es el gusto, con un asador hecho por uno mismo, existe una gran variedad que va desde los realizados en ladrillo común o en piedra cuya adaptación visual se acopla a esa sensación veraniega y cálida que todos buscamos sí queremos ser el centro de atención de nuestras reuniones.

Por otro lado, también debemos asegurarnos que nuestro asador sea funcional, para ello es necesario incorporar el ladrillo refractario en el interior del asador, el cual generara aislamiento térmico por su alto contenido de alúmina y debido a esta propiedad los ladrillos pueden soportar altas temperaturas sin desgastarse rápidamente y lo más importante reduce la pérdida de energía o calor de hasta un 80%.



Figura 7 Asadores en piedra y ladrillo refractario.

Tomado de: <https://i.pinimg.com/originals> <https://espaciohogar.com/wp-content/uploads/2011/02/barbacoas-de-obra-bricodepot-barbacoa-de-obra-de-piedra-istock-640x941.jpg>

### 2.3. Asadores portátiles

Otro momento grato suele ser aquellas salidas de campo que sin duda se disfrutan con una excelente cena al aire libre y desde luego, existe gran variedad de asadores que puedes llevar consigo, pueden ser a gas, eléctricas, pero en este caso nos vamos a centrar en las que se utiliza carbón.

Las barbacoas hechas con carbón aportan un mejor sabor a la carne, pero antes de adquirir un asador hay que tomar en cuenta varios factores como, por ejemplo. Primero determinarás el espacio que dispones de tu casa o departamento ya que en base a esto se realizara una compra inteligente de un asador. Luego, las ruedas es un factor importante que facilitará el traslado de la misma de un lugar a otro y mucho mejor si son ruedas grandes y de un material resistente ya que serán más útiles cuando tengas un picnic fuera de tu hogar. Desde luego, también va de la mano el material de revestimiento, el peso y el diseño que, por lo general, los asadores están hechos de hierro, aluminio o acero inoxidable. En cuanto al diseño generalmente están hechas para usarse en exteriores y factores como el material y precio determinaran su estética.

Pon mucha atención en tu compra, siempre hay que revisar bien el material del que está hecho para obtener mayor durabilidad.



Figura 8 Asadores portátiles.

Tomado de: [https://arthifor.es/2516-large\\_default/barbacoa-carb%C3%B3n.jpg](https://arthifor.es/2516-large_default/barbacoa-carb%C3%B3n.jpg)  
[https://http2.mlstatic.com/parrilla-asador-carbon-caldera-bbq-hamburguesas-portatil-D\\_NQ\\_NP\\_773072-MLM26690901829\\_012018-F.jpg](https://http2.mlstatic.com/parrilla-asador-carbon-caldera-bbq-hamburguesas-portatil-D_NQ_NP_773072-MLM26690901829_012018-F.jpg)

#### 2.4. Asadores fijos o empotrados en acero

Este tipo de asador es más común encontrarlo en establecimiento que se dedican al negocio de asados, sus características son más estandarizadas, su tamaño suele ser de gran medida con varillas giratorias en el caso de asadero de pollos y amplias con ventilador adicional en el caso de las carnes, estos factores varían ligeramente según el negocio. Por lo general en la ciudad de Quito se encuentra una variedad de restaurantes que en su mayoría comercializan pollos asados, existe gran demanda debido que es más económico en relación a establecimientos de asados cárnicos, aun así, las carnes al carbón o parrillada tienen su público específico generando buena acogida entre los quiteños.



Figura 9 Asadores fijos o empotrados en acero.

Tomado de: <https://restaurante-brasa-y-sazon.webnode.es>

<http://www.emesdesign.com.ar/wp-content/uploads/const011.jpg>

## 2.5. Parrilla o varillas

Para un asado perfecto es fundamental la forma de las varillas en todo caso el encargado de asar tiene responsabilidades propias de sí mismo ya que existen muchos secretos para un asado tanto en los ingredientes que la conforman, la forma de prender el carbón las herramientas que usa, el método para que la carne coja su mejor sabor, en fin, cada uno tiene sus preferencias.



Figura 10 Varillas para asado en forma cuadrada.

Tomado de: [http://www.topbarbacoas.com/1056-large\\_default/parrillas-de-coccion-de-hierro-fundido-para-genesis-serie-300.jpg](http://www.topbarbacoas.com/1056-large_default/parrillas-de-coccion-de-hierro-fundido-para-genesis-serie-300.jpg)

Así pues, existen variedad de rejillas o varillas para asado en forma de "v", redondas o cuadradas y de distinto grosor cada una con sus diferentes ventajas y desventajas.



Figura 11 Varillas para asado en forma redonda.

Tomado de: [https://http2.mlstatic.com/parrilla-fija-emparrillado-100x50-hierro-flotante-achurero-D\\_NQ\\_NP\\_787431-MLA25758005182\\_072017-F.jpg](https://http2.mlstatic.com/parrilla-fija-emparrillado-100x50-hierro-flotante-achurero-D_NQ_NP_787431-MLA25758005182_072017-F.jpg)

"Para un buen asado, lo que tenemos que ver primero, es qué tipo de asador tenemos. Las parrillas con fierro en v tienen ventajas y desventajas como la de fierro redondo. Si no tiene una caída de 10° para adelante, lo que vamos a encontrar es que se va a fritar, porque la grasa se acumula en el ángulo", destacó Carlos López, director de la Escuela Argentina de Parrilleros.



Figura 12 varilla para asado en forma de "V".

Tomado de: <https://i.linio.com/p/53174fc9ecb64db59990c10bdda94687-product.jpg>

Entre las varillas más utilizadas están las de forma de "v" y redondas en el caso de las varillas en forma de "v" la ventaja es que cuando asas un trozo de carne la grasa y líquidos como agua, sangre y otros de la misma se reúnen entre los canales y evita el ahogamiento de la brasa, por otro lado, esto no sucede en la varilla redonda ya que todo lo que se cocina cae directo a la brasa y contamina la carne con partículas quemadas que en exceso regresan en forma de humo al corte, dan mal sabor y son perjudiciales para la salud.



Figura 13 Varilla en forma de "V".

Tomado de: <https://s3.amazonaws.com/w3-cache.content-blog/wp-content/uploads/2017/08/03232355/parrilla-1.jpg>

## CAPITULO III

### 3.1. Elemento de combustión, el carbón

El carbón es un combustible fósil de origen vegetal o material leñoso existen cuatro tipos de carbones diferentes, debido a las distintas clases de vegetal del que proceden y sobre todo a la duración y condiciones (presión y temperatura del proceso de carbonización). Se dividen en: Antracita, hulla, lignito, y turba.

En el ámbito gastronómico, el carbón es utilizado en el área de cocina caliente específicamente para la realización de asados, el carbón se puede decir que es la herramienta más importante para realizar un asado, el cual se debe utilizar a manera de brasa y no fuego. Esta sustancia aporta rasgos ahumados y potencializa el sabor de un alimento a la parrilla.



Figura 14 Brasa encendida después de 20 minutos.

Tomado de: <https://www.infobae.com/new-resizer>

### 3.2. Encendido del carbón

El método básico de encendido consiste en extender una cama con trozos de carbones regulares remojados con pequeñas cantidades de cera sobre la misma o goteos de aceite virgen, claro está, tiene que haber oxigenación entre los carbones, quiero decir, inserte entre la cama del carbón periódico arrugado y goteos de cera, una vez que tenga el espacio adecuado encienda el papel y deje que el fuego de lugar a las brasas después de esto ya puede acomodar las brasas según lo necesite. Recuerde que en la parrilla se cocina con el calor de las brasas y no con fuego directo por ello después de encender el carbón debe esperar de 20 a 30 minutos para que las brasas tengan buena potencia calorífica.



Figura 15 Pirámide de encendido del carbón.

Tomado de: <https://www.sernac.cl/wp-content/uploads/2013/09/carbon.jpg>

### 3.3. Calidad del carbón

Otro punto importante, es la calidad del carbón tiene que estar completamente libre de humedad, los que vienen en trozos grandes son de mayor combustión y desde luego, ¿cómo saber si en realidad es un carbón de buena calidad? Primero, hay que asegurarse que los pedazos sean grandes, luego, en el momento de encendido vamos a notar la cantidad de chispas que salgan o “revienten” depende de esto para determinar su calidad. Si es el caso de gran cantidad de chispas quiere decir que no es un carbón de buena calidad y es más seguro que no tenga un buen rendimiento.



Figura 16 Inicio del proceso de combustión.

Tomado de: <https://cdn.shopify.com/s/files/1/2301/1921/products/carbon.jpg>

### **3.4. Tipos de carbón**

El instrumento de combustión es el primer paso para iniciar una parrillada, principalmente el carbón es la mejor elección, pero primero en el momento de comprarlo hay que diferenciar entre sus variaciones y cuál es la de mayor funcionalidad.

#### **3.4.1. Briquetas de carbón**

Existe carbón prefabricado llamado briquetas de carbón tiene forma de almohadillas y se componen comprimiendo el carbón pulverizado con diferentes elementos como aserrín, palma y caña reciclados, además de aditivos que faciliten su combustión, algunas pueden dejar un sabor poco agradable en los alimentos.

Desde luego, la ventaja puede ser que el calor es más uniforme, no produce chispas y su ceniza no se esparce en el ambiente, sino que permanece asentada en el fondo del asador.



Figura 17 Briquetas de carbón.

Tomado de: [http://www.topbarbacoas.com/945-thickbox\\_default/saco-de-4kg-de-briquetas-carbon-premium.jpg](http://www.topbarbacoas.com/945-thickbox_default/saco-de-4kg-de-briquetas-carbon-premium.jpg)

#### **3.4.2. Carbón de madera dura**

Por otro lado, el carbón de madera dura es más recomendado por su aroma natural en el momento de combustión, para obtener una brasa uniforme hay que encender el fuego adecuadamente evitando utilizar líquidos para encender fogatas de esta manera descartamos vapores desagradables que puedan penetrarse en los alimentos.



Figura 18 Carbón de madera dura.

tomado de: [https://png.pngtree.com/element\\_origin\\_min\\_pic](https://png.pngtree.com/element_origin_min_pic)

### 3.5. Roca volcánica

La roca volcánica es un buen conductor del calor y por lo general se utiliza en asadores a gas entre sus características esta la fácil limpieza y poco mantenimiento además que genera calor constante y al ser incorporado con el carbón suele extender la durabilidad del mismo siendo un aliado fiable para el asado con carbón, inclusive, profundiza el sabor de las especias utilizadas en una pieza de carne ya que al caer el aderezo en la roca se evapora y regresa a la misma y lo mejor de este proceso es que no regresan partículas de ceniza que podrían ocasionar daños a la salud.



Figura 19 Roca volcánica.

Tomado de:

<https://flamula.hr/media/catalog/product/cache/4/image/850x/040ec09b1e35.jpg>

### 3.6. Tipos de brasa

Los tipos de brasa se ven divididos según el tamaño de la pieza de carne y la necesidad del parrillero en el momento de asar. Primero, tenemos la **brasa directa o calor intenso** este método es comúnmente utilizado para cocciones rápidas. Por ejemplo, se aplica para filetes de carne, chuletas, hamburguesas, embutidos, brochetas, vegetales y piezas de carne no muy grande desde luego, el objetivo es realizar cocciones cortas o sellados obteniendo cortezas crujientes y marcas bien detalladas en forma de rombo. Como desventaja, hay que poner toda la atención posible de principio a fin de lo que se asa ya que en cuestión de minutos la misma podría quemarse o perder las características del género.



Figura 20 Método calor directo.

Tomado de: <https://barbacoaman.wordpress.com/about/>

Por otro lado, el **calor indirecto** es un método que refleja el calor en ráfagas de aire caliente seco muy parecido al de un horno. Usado comúnmente en cocciones prolongadas en piezas de carne de mayor tamaño como piernas de cerdo, costillas o bife completas o un pollo entero. Entre sus características el calor indirecto requiere una cocción lenta con el asador tapado, desde luego, las brasas se encuentran alrededor del asador y se coloca una fuente de aluminio en el centro y sobre ella las varillas con el alimento que se cocine de esta manera, se evitara los flamazos a causa del goteo de grasa sobre las brasas.



Figura 21 Método calor indirecto.

Tomado de: <http://weberbarcelona.es/coccion-directa-e-indirecta-barbacoa-weber/>

Para aquellos alimentos que necesiten más de 50 minutos de cocción indirecta es necesario tener preparado otra cantidad de brasas para avivar el fuego, también se puede utilizar el **método mixto con calor directo e indirecto** que se utiliza para marcar y dorar bien un alimento con calor directo para luego pasar a un terminado interno del producto en brasas con calor indirecto.



Figura 22 Método mixto, calor directo e indirecto.

Tomado de: <https://www.esprit-barbecue-et-vous.fr/pimp-my-barbecue/>

## CAPITULO IV

### **4.1. Tiempos de cocción**

Una vez que las brasas ya estén maduras después de 20 minutos de encendido y se haya alcanzado un nivel de calor medio alto o fuerte ya estás listo para iniciar asando tus productos sobre la parrilla, una de las maneras de darte cuenta si la brasa es ideal para asar es colocando tu mano a una altura de 15 cm de alto y si soportas 6 segundos al calor ya está listo para comenzar.

Una vez con la parrilla a punto, vamos a identificar las zonas de menor calor y comenzaremos en esa zona con las piezas de carne de mayor tamaño ya que necesitaran más tiempo de cocción. En cuanto a las zonas más calientes asaremos morcillas, chorizos, longanizas y embutidos en general esto a manera de entrada para tus invitados seguido podemos hacer chuletas delgadas, pinchos, chinchulines, alitas. Para nuestro plato fuerte terminaremos con las piezas de carne más grandes como por ejemplo bife, picaña, u otras proteínas de mayor tamaño, lo importante es que tus invitados disfruten de una entrada excelente antes de probar un jugoso corte de res o pequeños amínales completos como el pollo, cuy, conejo, entre otros.

### **4.2. Cocción a máxima temperatura / calor directo**

Cuando se utiliza este tipo de brasa es más recomendable emplearlo en piezas cárnicas pequeñas ya que el calor es intenso y asara la carne muy rápido. Generalmente, este método es idóneo para todo aquello que necesite tiempos cortos de cocción.

Tabla 1 Tiempos de cocción calor directo.

Genero	tiempo
Chuletas	Aprox. 8 – 10 minutos.
Pinchos	Aprox. 10 – 15 minutos.
Hamburguesas	Aprox. 5 – 8 minutos.
Filetes	Aprox. 5 – 10 minutos.
Embutidos	Aprox. 5 – 8 minutos.
Cortes de res $\frac{1}{2}$	Aprox. 2 minutos. Por lado.
Corte de res $\frac{3}{4}$	Aprox. 3 minutos. Por lado.
Corte de res bien cocido	Aprox. 6 – 10 minutos.

#### 4.3. Ráflagas de aire caliente / calor indirecto

En mucho de los casos este método es utilizado para cocinar trozos de carne gruesos y grandes con resultados tiernos y jugosos. Usualmente suele ser costillares completos, piernas de cerdo, pollos enteros, inclusive algunos tubérculos como las papas. Por otro lado, la condición de la parrilla es que debe ser profunda y dispones de una tapa o cubierta ya que necesitara varias horas para realizar la cocción.

Tabla 2 Tiempos de cocción calor indirecto.

Genero	tiempo
Costillares	Aprox. 90 minutos.
Pollos enteros	Aprox. 60 – 90 minutos.
Muslos de pollo	Aprox. 45 minutos.
Pierna de cordero	Aprox. 150 minutos.
Codillos de cerdo	Aprox. 70 – 90 minutos.
Codillos de ternera	Aprox. 60 – 90 minutos.

#### **4.4. Cocción mixta / calor directo y calor indirecto**

El tiempo de cocción mixta variara de acuerdo a cada alimento que se prepare según las tablas de tiempo ya analizadas anteriormente, la diferencia se notara en la parrilla ya que se iniciara la preparación con brasas directas con un tiempo de hasta 10 minutos con el objetivo de crear una corteza crujiente en la superficie de lo que estemos preparando, seguido vamos a colocar una fuente resistente al calor en medio de las brasas justo debajo del alimento con la finalidad de recoger los líquidos de se vayan soltando. Al final solo hay que cubrir con una tapa la parrilla y dejar el tiempo estimado que le corresponda.

#### 4.5. Aplicación recetas parrilleras

Tabla 3 Parrillada completa.

		RECETA ESTANDAR			
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	PARRILADA COMPLETA.				
<b>PORCIONES / PESO</b>	1 Pax.				
<b>FECHA ELABORACIÓN</b>					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
0.120	Kg	Pulpa suave de res (filete de res)	5.60	0.67	
0.120	Kg	Pechuga entera de pollo (filete)	5.50	0.66	
0.120	Kg	Chuleta cerdo (brazo)	7.94	0.95	
0.075	Kg	Chorizo parrillero (cuencano)	10.80	0.80	
0.060	Kg	Morcilla (parrillera tipo I)	9.90	0.59	
0.060	Kg	Salchicha botón de asado	9.70	0.58	
0.075	Kg	Longaniza parrillera (tipo II)	10.20	0.75	
0.150	Kg	Papa cocinada y asada (grande)	0.80	0.12	
1	Und	Choclo cocido (Grande)	0.25	0.25	
			<b>VALOR TOTAL</b>	5.00	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	Una vez que determinamos las zonas más calientes de la parrilla, comenzaremos asando la chuleta de cerdo y el filete de pollo primero, seguido del filete de res ya que estos se demoraran un par de minutos más.				
	Luego acomoda el resto de embutidos alrededor o en el espacio que destinaste				
	Recuerda que los embutidos ya están cocidos y no necesitaran más de 5 minutos de cocción.				
	No olvides de colocar brochazos de aderezo con aceite y sal en grano sobre cada lado de las carnes para potencializar el sabor.				
	<b>Entregado Por:</b>			<b>Recibido Por:</b>	
	<b>Autorizado Por:</b>			<b>Supervisado Por</b>	

Tabla 4 Carne de hamburguesa.

		RECETAS ESTANDAR			
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	<b>CARNE DE HAMBURGUESA</b>				
<b>PORCIONES / PESO</b>	PARA 60. pax aprox				
<b>FECHA ELABORACIÓN</b>					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
5.000	kg	Carne de res molida	4.00	20.00	
1.000	kg	Carne de cerdo molida	5.00	5.00	
0.080	Kg	Ajo en polvo	9.00	0.72	
0.090	Kg	Sazona todo (sabora)	7.40	0.66	
0.060	Kg	Cebolla en polvo	8.16	0.49	
0.050	Kg	Comino	8.60	0.43	
0.075	kg	Sal	0.45	0.03	
0.175	Lt	Salsa inglesa	10.50	1.75	
0.100	lt	Salsa china (un chorro)	6.00	0.60	
5	Und	Huevos	0.15	0.75	
0.200	Kg	Pan molido	2.90	0.58	
		Costo por porción/ \$ 0.52	<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 31.01</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	Sobre la carne molida incorporar los huevos y las salsas seguido de los ingredientes en polvo, luego mezclar muy bien todo y hacer bolas de Cuarto de libra/112 gr. y aplastar.				
	Guardar en congelación para que no se encoja y tampoco se destruya en el momento de asar en la parrilla.				
<b>Entregado Por:</b>			<b>Recibido Por:</b>		
<b>Autorizado Por:</b>			<b>Supervisado Por</b>		

Tabla 5 Costillas de cerdo.

		<b>RECETAS ESTANDAR</b>			
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	<b>COSTILLAS DE CERDO</b>				
<b>PORCIONES / PESO</b>	10				
<b>FECHA ELABORACIÓN</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	
5.000	Kg	Costilla de cerdo	11.70	58.50	
0.100	Kg	Ajo en polvo	9.00	0.90	
0.100	Kg	Cebolla en polvo	8.16	0.82	
0.070	Kg	Paprika	7.40	0.52	
0.070	Kg	Comino	8.60	0.60	
0.400	Kg	Azúcar morena	1.06	0.42	
0.200	lt	Salsa inglesa	10.50	2.10	
0.200	lt	Salsa china	6.00	1.20	
0.150	Kg	Sal en grano	9.00	1.35	
0.150	Lt	Humo liquido (opcional) chorrito.	11.00	1.65	
0.500	lt	Vino (tinto o blanco)	6.25	3.13	
		<b>Costo por porción/ 7.12</b>	<b>VALOR TOTAL</b>	<b>71.19</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	Primero cortamos las costillas en porciones de aprox 500 gr. En un recipiente grande colocar las costillas junto con los ingredientes líquidos, seguido de ajo, cebolla, paprika, comino e incorporar bien a la Carne.				
	Por otro lado alistar en la parrilla con brasas moderadas para luego Iniciar la cocción, añadir sobre las costillas la sal en grano y el azúcar morena de Manera generosa y equitativa. Cubrir con papel aluminio en caso de no disponer una parrilla con cubierta por				
	aproximadamente 40 minutos. Luego voltear y añadir nuevamente la sal en grano y azúcar, cubrir y dejar				
	cocer por 40 minutos más. Brasa indirecta.				
	<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>		
	<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>		

Tabla 6 Pollo a la brasa.

		RECETAS ESTANDAR			
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	<b>POLLO A LA BRASA (entero)</b>				
<b>PORCIONES / PESO</b>	1 pax/ 8 a 10 presas				
<b>FECHA ELABORACIÓN</b>					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
2.500	Kg	Pollo entero	3.20	8.00	
0.040	Kg	Ajo en pepa	3.50	0.14	
0.070	kg	Cebolla paiteña	1.80	0.13	
0.060	kg	Pimiento verde (grande)	1.60	0.10	
1/4	atado	Cilantro	0.60	0.15	
0.020	kg	Comino	8.60	0.17	
0.050	kg	Mostaza	3.77	0.18	
0.050	lt	Salsa china (chorrito)	6.00	0.30	
1/4	atado	Romero	0.60	0.15	
0.020	kg	Sal (al gusto)	0.45	0.02	
		<b>Costo por porción/ 1.17</b>	<b>VALOR TOTAL</b>	<b>9.34</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	En la licuadora, licuar los vegetales junto con las demás especias a excepción del romero para obtener un aliño para marinar el pollo con anticipación.				
	Mantener la parrilla con brasas moderadas calor indirecto, colocar un recipiente entre las brasas con el objetivo de recoger los líquidos que suelte el pollo.				
	No olvides colocar las ramas de romero entre la piel del pollo para que realce el sabor				
	Cocinar 30 minutos aprox. Por lado, no olvides añadir mas carbón para que no se apaguen las brasas.				
<b>Entregado Por:</b>			<b>Recibido Por:</b>		
<b>Autorizado Por:</b>			<b>Supervisado Por</b>		

#### 4.6. Receta salsas y aderezo parrillero

Tabla 7 Aderezo de parrilla.

		RECETAS ESTANDAR			
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	ADEREZO DE PARRILLA				
<b>PORCIONES / PESO</b>	1 litro aprox.				
<b>FECHA ELABORACIÓN</b>					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
0.100	Kg	Ajo en pepa	3.50	0.35	
0.060	Kg	Pimiento verde grande	1.60	0.10	
0.070	Kg	Cebolla perla grande	1.80	0.13	
1/4	Atado	Culantro	0.60	0.15	
0.050	Kg	Sabora	7.40	0.37	
0.025	Kg	Comino	8.60	0.22	
0.050	Lt	Salsa china (un chorrito)	6.00	0.30	
0.080	Lt	Salsa inglesa (opcional)	10.50	0.84	
0.050	Lt	Vinagre (un chorrito)	2.29	0.11	
0.175	Lt	Aceite (un chorrito)	1.70	0.30	
0.025	kg	Sal	0.45	0.03	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 2.90</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	En la licuadora, licuar todos los ingredientes debidamente troceados junto Con los ingredientes				
	líquidos. El culantro y el aceite se incorpora al final del				
	licuado solo unos pocos segundos antes de terminar la				
	preparación para obtener una textura más espesa.				
<b>Entregado Por:</b>			<b>Recibido Por:</b>		
<b>Autorizado Por:</b>			<b>Supervisado Por</b>		





Tabla 10 Choclo asado a la parrilla con salsa de queso fresco.

 <small>UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS</small> <small>LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES</small>	<b>RECETAS ESTANDAR</b>				
	<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>				
<b>PORCIONES / PESO</b>	10 aprox.				
<b>FECHA ELABORACIÓN</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	
0.250	kg	Queso fresco (con sal)	5.44	<b>1.36</b>	
0.125	lt	Leche entera	0.80	<b>0.10</b>	
0.200	lt	Aceite normal	1.70	<b>0.34</b>	
0.010	kg	Ajo en pepa (machacado)	3.50	<b>0.04</b>	
1	und	Huevo	0.15	<b>0.15</b>	
0.020	lt	Zumo de limón	1.56	<b>0.03</b>	
1/4	atado	Cilantro	0.60	<b>0.15</b>	
0.010	kg	Sal	0.45	<b>0.03</b>	
				<b>2.20</b>	
10	und	Choclo entero	0.25	<b>2.50</b>	
0.200	kg	Margarina para frotar	5.00	<b>1.00</b>	
0.700	lt	Salsa de queso		<b>2.20</b>	
		Costo por porción/ 0.52	<b>VALOR TOTAL</b>	<b>5.70</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	Coloque el huevo, el ajo, la sal y un cuarto de la taza de aceite y el cilantro en la licuadora.				
	Continúe licuando y vaya agregando el resto del aceite poco a poco hasta que empiece a espesarse luego añada el queso desmenuzado, la leche el jugo de limón.				
	Una vez que este cremoso colóquelo en un recipiente, no olvides de rectificar la sal al gusto.				
	Frota la margarina en el choclo y ásallo en la parrilla luego podrás saborearlo junto con la salsa que hiciste.				
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			

Tabla 11 Salsa de ají para parrillada.

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS American International University		RECETAS ESTANDAR			
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	<b>SALSA DE AJI PARA PARRILLADA</b>				
<b>PORCIONES / PESO</b>	1 Litro aprox.				
<b>FECHA ELABORACIÓN</b>					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
0.250	kg	Ají rojo criollo	2.00	0.50	
0.100	kg	Ajo en pepa	3.50	0.35	
1/2	atado	Cebolla blanca larga	1.50	0.75	
1/4	atado	Cilantro	0.60	0.15	
0.100	lt	Vinagre	2.29	0.23	
0.250	lt	Aceite	1.70	0.43	
0.020	kg	Paprika	7.40	0.15	
0.015	kg	Sal	0.45	0.03	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>2.59</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	En una sartén, saltear el ajo en pepa y el ají hasta que este totalmente dorados.				
	Luego, licuar el resto de ingredientes junto con los salteados mientras se licua añade la cebolla y el aceite poco a poco hasta conseguir una textura semi cremosa.				
<b>Entregado Por:</b>			<b>Recibido Por:</b>		
<b>Autorizado Por:</b>			<b>Supervisado Por</b>		

#### 4.7. Receta aplicación carnes rojas en términos

Tabla 12 Bife termino 3/4.

		RECETAS ESTANDAR			
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	<b>BIFE TERMINO 3/4</b>				
<b>PORCIONES / PESO</b>	1				
<b>FECHA ELABORACIÓN</b>					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
0.300	kg	Bife (res)	11.00	3.30	
0.010	kg	Sal en grano	9.00	0.09	
0.030	lt	Aderezo	2.90	0.09	
0.040	lt	Chimichurri	5.44	0.22	
0.250	kg	Papa asada	1.00	0.25	
0.050	kg	Margarina	5.00	0.25	
		Costo por plato/ 4.20	<b>VALOR TOTAL</b>	<b>4.20</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	<p>Primero en la parrilla alista las brasas a temperatura media alta te darás cuenta colocando la mano a una altura de 15 cm y no resistas más de 7 segundo al calor. Comienza asar la carne untando un brochazo de aderezo y esparciendo sal en grano durante tres minutos por lado sin mover, luego voltea la carne y repite el proceso cocinando tres minutos más, el resultado será una pieza de carne con un centro color rosa muy jugoso.</p>				
	<p>Por otro lado, unta la margarina a las papas con cascar añade un poco de sal engrano y envuélvelo, esto puede tardar un poco más de tiempo, así que es mejor hacerlo con antelación.</p>				
<b>Entregado Por:</b>			<b>Recibido Por:</b>		
<b>Autorizado Por:</b>			<b>Supervisado Por</b>		

Tabla 13 Lomo fino termino 1/2.

 UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES		RECETAS ESTANDAR			
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	<b>LOMO FINO TERMINO 1/2</b>				
<b>PORCIONES / PESO</b>	1				
<b>FECHA ELABORACIÓN</b>					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
0.300	Kg	Lomo fino (res)	13.00	<b>3.90</b>	
0.010	Kg	Sal en grano	9.00	<b>0.09</b>	
0.030	Kg	Aderezo	2.90	<b>0.09</b>	
0.040	Kg	Chimichurri	5.44	<b>0.22</b>	
0.060	Kg	Tomate riñón	2.00	<b>0.12</b>	
1/4	Und	Lechuga crespa	0.80	<b>0.20</b>	
0.025	Kg	Limón	1.80	<b>0.05</b>	
0.250	kg	Papa chola (picada con cascara)	1.00	<b>0.25</b>	
		<b>Costo por plato/ 4.92</b>	<b>VALOR TOTAL</b>	<b>4.92</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	En la parrilla con temperatura, alta calor directo, coloca el lomo bañado con aderezo y esparcido sal en grano de manera equitativa. Marca en la parrilla 1 minuto aprox luego gíralo diagonal otro minuto para conseguir la marca de rombo, repite el proceso y al terminarlo córtalo y veras su interior color rosa tierno y muy jugoso.				
	En el plato acompáñalo con ensalada fresca de lechuga y tomate rectificado con limón y orégano molido. También lava bien las papas picadas y fríelas en aceite de profundidad para mayor crocancia.				
	<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>		
	<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>		

Tabla 14 Picaña bien cocida.

		RECETAS ESTANDAR			
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	<b>PICAÑA BIEN COCIDA</b>				
<b>PORCIONES / PESO</b>	1				
<b>FECHA ELABORACIÓN</b>					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
0.300	Kg	Picaña (res)	12.00	<b>3.60</b>	
0.010	Kg	Sal en grano	9.00	<b>0.09</b>	
0.030	Lt	Aderezo	2.90	<b>0.09</b>	
0.040	Lt	Chimichurri	5.44	<b>0.22</b>	
		Ensalada			
0.080	Kg	Tomate riñón	2.00	<b>0.16</b>	
0.080	Kg	Cebolla paiteña	1.80	<b>0.15</b>	
0.080	Kg	Pimiento verde	1.80	<b>0.15</b>	
0.025	Kg	Limón	1.80	<b>0.05</b>	
	Pizca	Sal	0.45	<b>0.01</b>	
	Pizca	Pimienta	0.90	<b>0.02</b>	
1	und	Choclo entero	0.25	<b>0.25</b>	
0.020	kg	Margarina (para frotar)	5.00	<b>0.10</b>	
		<b>Costo por porción/ 4.86</b>	<b>VALOR TOTAL</b>	<b>4.89</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	En la parrilla con brasas directas, calor intenso, coloca la picaña sin retirar la grasa y unta brochazos de aderezo y sal en grano, márcalo 2 minutos por lado gíralo diagonal y márcalo 2 minutos más, repite el proceso y asa bien la zona de la grasa para tener un termino bien cocido. Coloca el chimichurri en la carne acompaña el plato con un choclo con margarina asado y sobre el coloca la ensalada que previamente picaras en fina brunoise (cuadrados) los vegetales.				
	Rectifica el sabor con limón, sal, y pimienta al gusto.				
	<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>		
	<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>		

## RECOMENDACIONES

Cuando llega el momento de sorprender a tus invitados realmente dominar una parrilla te convierte en el centro de atención y seguro querrás que te vean con gran admiración ante cualquier comentario negativo.

Para lograr ser el master de las parrilladas vamos a determinar varios factores importantes que hay que despejar.

Organizar una barbacoa en el caso de servicio de comidas como catering es más estricto en los detalles ya que no conocemos al comensal y puede existir contratiempos en el servicio y puede ser no muy agradable para el cliente, por ello debemos reflexionar claramente en la gestión de preparativos y procedimientos con el mínimo de complicaciones en el antes, durante y después de la barbacoa. Por otro lado, cuando conoces a los invitados es más fácil preparar detalles especiales para que todos disfruten al máximo de ese sabor inigualable que aporta el carbón.

Primero deberás planificar el equipamiento para la barbacoa, por ejemplo: previamente la parrilla de preferencia en “v” deberá estar muy limpia, así como también los utensilios y no olvides tener un carbón de buena calidad y que esté totalmente seco. Luego cualquiera que sea tu parrilla deberás asegurarla sobre una superficie estable y plana para evitar que se voltee o se mueva, la mejor opción para la instalación suele ser al aire libre, pero debes tener en cuenta que haya una zona de seguridad que rodee un área de 5 metros de cualquier objeto inflamable como: sillas de madera, paja, sombrillas y evita estar dentro de una cabaña, entre otros.

Medidas de seguridad nunca están demás, aunque siempre las damos por hechas: Necesitaras un extintor de incendios que apague el fuego creado por la acumulación de grasas o aceites durante el asado, también puedes tener baldes con tierra o arena listos para usar.

Determina factores como la dirección del viento, es muy importante no causar molestias con el humo a tus clientes o invitados y mucho menos tener inconvenientes con tus vecinos, en parrilladas al aire libre.

Recuerda siempre medir bien tus espacios tanto en la parrilla como alrededor de donde cocinas ya que si sirves directamente de la parrilla a tus invitados debes tener más cuidado de no quemarlos, pues todos van a querer servirse pequeñas porciones antes de que les sorprendas con el plato estrella que vayas a realizar.

Una vez que tengas encendida las brasas déjalas arder por 25 minutos para garantizar un buen poder calorífico, luego deberás decidir qué tipo de cocción vas a utilizar según tus necesidades, puede ser brasas con calor directo o calor indirecto, también dependerá mucho de que pretendes cocinar a la parrilla y el espacio que dispones en ella, que por lo general el espacio optimo suele ser de 120 cm x 100 cm.

Luego con el tiempo, la experiencia adquirida te hará mas fácil saber si las brasas tienen el calor óptimo para iniciar el asado, pero por ahora, te darás cuenta manteniendo la mano a 10 centímetros sobre la parrilla durante 2 segundos si la brasa es fuerte, hasta 5 segundos es medio, hasta 8 a 10 segundos es calor bajo, procura no añadir grandes cantidades de carbón a mitad del asado ya que cambiara dramáticamente la temperatura de cocción y el humo que generara es perjudicial para la salud.

En cuanto a preparaciones hay trucos que te serán útiles: Quieres realizar brochetas o pinchos, pon los palillos de madera a remojar en agua con sal unos 25 minutos antes de armar tu brocheta, para darle más resistencia y sabor durante la cocción, también puedes probar con ramas de romero, cuyo aroma le dará un toque especial a tu preparación.

Por otro lado, si deseas servir costillas y no dispones de tanto tiempo, lo mejor es pre cocinar en el horno por una hora a temperatura media, luego podrás darle ese sabor ahumado en la parrilla unos 15 minutos para terminar.

Para los cortes de res, mientras más delgado sea el corte de res, el calor es más intenso, así como también las piezas gruesas deberán cocerse con brasa indirecta. Preferiblemente si dispones de un aderezo especial, úntalo con aceite sobre la carne y recuerda añadir sal en grano antes que sal normal. Tampoco

manipules mucho la carne, colócalas de un lado y cuando la superficie empiece a sangrar ya puedes darle la vuelta para que se ase el otro lado.

También es muy importante la distancia que existe entre la brasa y la parrilla ya que, si acercamos demasiado la parrilla a las brasas posiblemente el resultado sea un alimento crudo por dentro y quemado por fuera, al contrario, si alejamos demasiado las brasas lo más seguro es que nos demoremos mucho más tiempo del que teníamos pensado.

A continuación, medidas aproximadas: A que distancia de las brasas tienes que poner tus alimentos para que queden jugosos.

Carne de res: 5 centímetros de las brasas.

Carne de cordero: 5 centímetros de las brasas.

Carne ave de corral: 10 centímetros de las brasas.

Carne de cerdo: 15 centímetros de las brasas.

Embutidos: 5 centímetros de las brasas.

## CONCLUSIONES

Durante el desarrollo de este trabajo de investigación, se logró detallar muchos de los aspectos básicos para la correcta aplicación de la brasa en el método de cocción a la parrilla. Empezando, con factores importantes que sin duda despejaron cualquier inquietud sin importar el nivel de dominio en el arte de la barbacoa. Desde luego, cada recomendación de seguro podrá colaborar a la experiencia, que junto a la práctica harán de los asados un estilo gastronómico predilecto.

**Nunca te rindas**, si en un caso quemaste la carne o los alimentos que cocinaste se chamuscaron, no te sientas mal, la mayoría de personas les pasa en un principio luego tendrás oportunidades para mejorar, la practica hace al maestro, en futuras parrilladas te convertirás en un master para los asados y como casi todo, la destreza va de la mano con la paciencia y la perseverancia. ¡Animo!

Después de estos consejos, solo tienes que dominar las brasas y conquistar paladares, prepárate que tienes todo un mundo de recetas para pulir tu habilidad en este método de cocción tan espectacular.

## REFERENCIAS

<http://diadelaparrillada.com/fiesta-con-parrillada/>

<https://medium.com/todo-lo-que-debes-saber-del-ladrillo-refractario-b0ee0761fb74>

<https://www.foronuclear.org/es/100957-faqas-sobre-energia/capitulo/115481-ique-es-el-carbon-y-que-usos-tiene>

<https://www.infobae.com/tendencias/2017/08/14/que-tipo-de-parrilla-elegir-para-cocinar-un-buen-asado/>

LIBRO: Asados. Colección WILLIAMS-SONOMA. 2012

LIBRO: Cortes de carne. Colección WILLIAMS-SONOMA. 2012