



MERMA

Se define como la disminución o reducción de una cantidad del producto o materia prima debido a ciertos procesos. Estos pueden ser:



limpieza (pelado)



Procesamiento



Cocción



Porcionado, etc.



Descongelamiento

Algunos de estos factores pueden ser medibles, con una buena planeación y supervisión de la producción.

El desperdicio en una operación de A y B se puntualiza como una consecuencia del mal aprovechamiento de los insumos con los que disponemos. Por ejemplo, malas técnicas de cocción o malas prácticas en las técnicas de corte o desconocimiento de almacenamiento.





EL DESPERDICIO AGREGA COSTO, PERO NO VALOR A LA OPERACIÓN.

El control, así como la supervisión de la producción de alimentos es indispensable para determinar en dónde se producen más mermas y/o desperdicios; y de ésta manera establecer un plan de prevención y corrección.

El uso de las mermas en diferentes platos y preparaciones base como caldos y salsas, ayuda a controlar ciertos costos y trae beneficios para el negocio. Se pueden utilizar recortes de zanahoria, cebolla, o la parte verde del puerro para saborizar un caldo.

La reducción de merma trae grandes beneficios monetarios para el negocio y es importante que tu personal las conozca y que el buen uso de los alimentos es responsabilidad de todos.





MODELO REDUCCIÓN DE DESPERDICIOS

A través del Modelo Reduciendo Desperdicios conocerás cómo hacer recetas más rentables y menús más atractivos

- Planeación (Menú, compras)
- Almacenamiento
- Producción
- Reutilización
- Servicio (Líneas de ensamble y comensales)



PLANEACIÓN (Menú y compras)

Dentro de la planeación de un menú, la implementación de una receta estándar es fundamental, pues se controlan las cantidades de los ingredientes, los tiempos de producción y cocción, y los rendimientos totales que nos permiten determinar si existió merma o desperdicio.

También, es importante conocer el tipo de menú a elaborar y conocer a los comensales (gustos, tendencias, etc.) a los que va dirigido el menú, nos ayuda a planificar la compra de manera más efectiva.

Con esta planeación se definen las materiales primas que se deben comprar, y como deben ser las porciones.





La compra tiene en cuenta diferentes factores:

- Mínimos y máximos existentes dentro de negocio.
- La proyección del negocio.
- El tipo de menú a elaborar.

Conocer los puntos de maduración de los alimentos es importante. Esto ya que si se compran materias primas pasadas del "punto optimo" establecido pueden provocar mermas y la compra se deberá hacer doble.

Otro punto importante es considerar los productos de temporada, ya que por su vasta existencia los costos se reducen y las posibilidades para crear nuevas propuestas culinarias son mucho mayores, ofreciendo menús más variados que tengan un mayor margen de utilidad.



ALMACENAMIENTO

El adecuado almacenamiento de los diferentes ingredientes es determinante para evitar mermas.

Algunas recomendaciones son

- Clasificar los alimentos en perecederos, semi perecederos y no perecederos (ayuda a controlar la vida de anaquel de los mismos).
- La supervisión y control de los diferentes equipos y cuartos de conservación asegura una vida de anaquel mucho mayor, así como la calidad óptima de los productos.
- Un correcto acomodo de los alimentos en las cámaras y equipos de refrigeración evita contaminaciones y por lo tanto, desperdicios.
- La supervisión bajo el sistema PEPS es indispensable en el control del uso de los ingredientes.



PRODUCCIÓN (6)

Esta área es muy importante dentro del proceso pues es aquí donde se produce la mayor cantidad de mermas y de igual manera se pueden reutilizar.

Las herramientas de trabajo en buen estado y la correcta capacitación al personal de cocina reforzando el conocimiento de las bases culinarias como fondos, caldos, salsas y cortes de vegetales, son indispensables para disminuir la mayor cantidad de mermas posibles.

Aquí los tiempos y métodos de cocción juegan un papel determinante para que el rendimiento de los productos no se vea afectado y por lo tanto el costo no se eleve de manera considerable.



REUTILIZACIÓN 🚱

A pesar de que tengamos un control en las etapas anteriores, debemos tomar en cuenta una variable importante: la merma natural que se genera por manipulación de limpieza, pelado y corte, o por exceso de producción de preparaciones anteriores.

Existen ciertos ingredientes que se pueden reutilizar para elaborar platos cotidianos, disminuyendo parte del costo de la receta. Algunos ejemplos son cáscaras de raíces como la zanahoria, los tallos de ciertas hojas como acelga, espinaca o cilantro. En este punto la imaginación del cocinero vuela y puede llegar a generar recetas innovadoras que son sustentables y sorprenderán a los comensales.



SERVICIO (Línea de ensamble y comensales)

Es importante que en las líneas finales de preparación sólo tengamos lo necesario para el servicio, se cuiden las cocciones finales y la calidad del alimento. Una falla en esta última preparación puede ocasionar que el platillo final no llegue al comensal, generando una merma total del plato. Las líneas tanto frías como calientes deben estar a las temperaturas adecuadas, las variaciones de estas temperaturas pueden afectar la vida de anaquel y rendimiento de las preparaciones finales. La constante supervisión por parte del personal y los jefes de cocina es indispensable para evitar desperdicios.

La información acerca de los platillos a los comensales por parte del personal de servicio ayuda a evitar desperdicios, pues se informa de tamaño de porciones y recomendaciones para evitar los excesos de alimento. En ciertos negocios como bufets, resulta de vital importancia concientizar al cocinero a seguir las cantidades estandarizadas para ese servicio. Y en lo que respecta al comensal, para consumir las porciones adecuadas evitando así que se desechen por exceso de alimento en su plato.



RECUERDA:

A porcentaje de merma en tu receta,

rentabilidad en tu platillo.



En Unilever Food Solutions hemos seleccionado algunos ingredientes comunes que generan mermas en tu cocina, optimizando, sus procesos, para así obtener recetas innovadoras que ahorran, sin comprometer tiempo ni sabor.











ÍNDICE 🔘

- **14** SOPA TIPO MINESTRONE
- 16 ENSALADA VERDE DEL CAMPO
- 18 GNOCCHI DE PAPA

- **20** PICADILLO DE PLÁTANO VERDE
- LOMO DE CERDO MARINADO
- PRODUCTOS QUE TE AYUDAN A REDUCIR DESPERDICIOS





SOPA TIPO MINESTRONE



INGREDIENTES

Knorr Base de Tomate	0.120	Kg
Knorr Sabrosador de pollo	0.020	Kg
Margarina	0.040	L
Apio	0.200	Kg
Cebolla	0.150	Kg
Ajo	0.040	Kg
Tomate chonto escalfado	0.600	Kg
y picado en brunoise (reservar piel)		
Zanahoria picada	0.125	Kg
en brunoisė (reservar ralladura)		
Frijol tierno cocido	0.300	L
Garbanzo (lata)	0.300	Kg
Orégano	0.010	Kg
Albahaca	0.010	Kg
Pasta Codito	0.200	Kg
Agua	1.500	L



MODO DE ELABORACIÓN Sopa tipo Minestrone



- Picar finamente el apio, la cebolla y el ajo. ofreír hasta caramelizar.
- Licuar el tomate junto con el agua, añadir a la mezcla anterior junto con la zanahoria. Dejar cocer a fuego lento por 15 min. tapado.
- Enjuagar el frijol y el garbanzo; agregarlos a la cocción junto con Knorr® Base de Tomate y el resto de verduras.
- Dejar cocinar por 5 min., agregar la pasta para sopa codito, orégano, albahaca y Knorr® Sabrosador de pollo.
- Freír la piel del tomate y usarla como decoración.



ENSALADA VERDE DEL CAMPO con aderezo de vegetales

PORCIONES: 10 de 0.210 KG

INGREDIENTES

Hellmann´s Cocineros Aderezo	0.300 Kg
Brocoli	0.500 Kg
Zanahoria en bastones	•
	0.500 Kg
Mix lechugas	0.180 Kg
Cebolla blanca en medias lunas	0.060 Kg
Tomates Cherry	0.100 Kg
Tallos cilantro blanqueados	0.060 Kg
Tallos de Brocoli	0.200 Kg
Cáscara de Zanahoria	0.050 Kg
Harina de panko	0.200 Kg
Harina de trigo	0.075 Kg
Huevo	0.100 Kg
Curry	0.001 Kg
Paprika	0.001 Kg
Pimienta	0.001 Kg
Azúcar	0.030 Kg



MODO DE ELABORACIÓN Ensalada Verde del Campo



- Cortar el brócoli en pequeños árboles y reservar los tallos completos.
- Llevar el brócoli y los tallos a blanquear en una olla con suficiente agua durante 4 min. en agua a punto de ebullición, retirar y realizar choque térmico con ayuda de agua y hielo. Reservar.
- Pelar la zanahoria, reservar las cáscaras y cortar realizando bastones parejos, llevar a blanquear a una olla con sufiente aqua durante 5 min. en aqua a punto de ebullición, retirar y realizar choque térmico con ayuda de agua y hielo. Reservar.

Llevar los tallos de cilantro blanqueados y las cáscaras de la zanahoria a licuar con abundante agua hasta triturar muy bien.

- Tamizar y mezclar la fibra restante junto con la Hellmann's Cocineros Aderezo, pimienta, azúcar y las especias, licuar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Reservar.
- Blanquear los tallos de brócoli, cortar en cubos pequeños y realizar el siguiente procedimiento: pasar por harina, luego por huevo y finalizar en la harina de panko, llevar a freír a 180 °C por 1 - 2 min. hasta dorar.
- Mezclar todos los ingredientes excepto los tallos fritos, disponer en un plato de su preferencia y finalizar con los crutones de brócoli previamente fritos.



GNOCCHI DE PAPA con salsa de cilantro estilo pesto



INGREDIENTES 🗒

Knorr [®] Puré de Papa	0.750 Kg
Knorr [®] Sabrosador de pollo	0.015 Kg
Huevo	0.250 Kg
Harina	0.375 Kg
Pimienta negra molida	
Nuez moscada	
Margarina®	
Ajo Triturado	
Corazón de Tomate	0.375 Kg
(semillas) molido	
Tallos de cilantro	
Piñones blancos	
Queso parmesano rallado	0.150 Kg
Aceite de oliva	0.400 L
Ajo	0.010 Kg
margarina	
Leche	0.200 L
Crema	0.050 Kg
Queso parmesano rallado	0.070 Kg
Lecitina de soya	0.005 Kg



MODO DE ELABORACIÓN Gnocchi de papa con salsa de cilantro estilo pesto



- Calentar la Margarina® y saltear el ajo molido, agregar el tomate molido y cocinar. Reducir hasta obtener 0,255 L de concentrado.
- Mezclar el huevo, Knorr® Puré de Papa y concentrado de tomate hasta obtener una pasta. Espolvorear el harina sobre un recipiente y empezar a amasar hasta que la masa absorba toda el harina. Formar los gnocchis.
- Para el pesto, blanquear los tallos de cilantro. Moler los tallos con 0,150 Kg de queso parmesano, 0,400 L aceite de oliva, piñones y Knorr® Sabrosador de pollo.
- Para la espuma de parmesano mezclar la leche, la crema y el gueso y hervir, a fuego lento por 10 min. y colar. Sazonar con sal y pimienta y mezclar con la lecitina de soya, con una licuadora de inmersión formar la espuma.
- Cocer los gnocchis en agua hirviendo, calentar la Margarina® y saltearlos ligeramente. Agregar el pesto y mezclar. Decorar con la espuma de parmesano



PICADILLO DE PLÁTANO VERDE con Cáscara y lomo de res

PORCIONES: 10 de 0.450 KG

INGREDIENTES 📆

Knorr°Sabrosador de pollo	0.030 Kg
Plátano verde con cáscara	1.600 Kg
Cebolla picada	0.200 Kg
Cilantro	0.050 Kg
Pimentón	
Pimienta	0.200 Kg
Agua	C/NC/N
Sal	0.005 Kg
Tomillo	0.010 Kg
Orégano	0.010 Kg
Ajo picado	0.020 Kg
Lómo de res	1.000 Kg
Aceite	0.200 L
Achiote	0.010 Kg
Habichuelas blanqueadas	0.700 Kg
Margarina [®]	0.080 Kg
9	



MODO DE ELABORACIÓN Picadillo de Plátano verde con Cáscara y lomo de Res

- Cocinar los plátanos con la cáscara en agua con sal, deben de auedar aldentes, luego escúrralos guíteles las cáscaras y píquelas en cuadros para picadillo al igual que el plátano.
- En una olla colocar la Margarina® y el achiote, dejar que se deshaga y adicionar el Knorr® Sabrosador de pollo.
- Agregar los demás ingredientes menos el lomo y las habichuelas, mezclar bien y cuando estén cocinados, agreguar la cáscara de plátano y el plátano verde. Mezclar y rectificar el sabor si es necesario.
- Cortar el lomo en medallones de 0,100 Kg, salpimiente al gusto, sellar y cocinar al término deseado.
- Calentar la Margarina® y saltear las habichuelas, sazonar con sal y pimienta negra molida. Sobre un plato ponga el picadillo y luego sobre el picadillo el lomo de res, acompañar de habichuelas.



LOMO DE CERDO MARINADO en Knorr°caldo de gallina y Fruco Mostaza

PORCIONES: 10 de 0.180 KG

INGREDIENTES 🗒

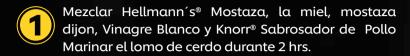
preparada

Lomo de cerdo entero Hellmann´s® Mostaza	0.072	Kg Kg
Miel Mostaza dijon	0.028	
Vinagre Blanco		
Knorr Sabrosador de pollo	0.010	
Para la ensalada:		3
Tallos de cebolla de larga en chiffonade	0.030	Kg
Recortes de cidra blanqueados	0.100	Kg
Tallos de brócoli en	0.060	Kg
láminas blanqueados		
Hojas de cilantro	0.015	Kg
Tallos de champiñones	0.005	
Cáscara de zanahoria blanqueada	0.100	Kg
Para la vinagreta:		
Jugo de Mandarina	0.110	L
Knorr Caldo de Gallina	0.006	Kg
Aceite de olivo	0.200	L
Para el puré:		
Knorr [®] Puré de Papa hidratado	0.600	
Puré de batata		
Margarina		
Knorr Salsa Demiglace	1.000	L



MODO DE ELABORACIÓN

Lomo de Cerdo Marinado en Knorr®Caldo de Gallina v Fruco®Mostaza



- Sellar en una sartén caliente. Cocinar a 180 °C en horno durante 1 hr. y media. Mantener caliente.
- Mezclar los ingredientes de la ensalada y reservar. Preparar una vinagreta con el jugo de mandarina, incorporar Knorr® Sabrosador de Pollo, y en forma de hilo agregar el aceite de oliva. Rectificar sazón, reservar.
- Mezclar en un bowl el Knorr® Puré de Papa con el puré de batata, e incorporar la Margarina® derretida. Rectificar sazón, mantener caliente.
- Servir el lomo de cerdo con puré, ensalada y salsear con Knorr® Salsa Demiglace.



PRODUCTOS QUE TE AYUDAN A REDUCIR DESPERDICIOS

MAIZENA FÉCULA DE MAÍZ

Maizena, la única y original

Ideal para espesar salsas, sopas y guisos, haciendolos más suaves y delicados.

> Perfecta e ideal para utilizar en pastelería.



HELLMANN'S MOSTAZA

Con el sabor auténtico de Hellmann's.

▶ Ingredientes seleccionados para crear un producto con sabor único e irresistible. ▶ Con semillas de Mostaza seleccionadas.



KNORR SABROSADOR DE POLLO

Fácil de usar.

- Estandarización en sabor y consistencia.
- Excelente perfil de sabor.
 Versatilidad en las diferentes aplicaciones.
 Preparación totalmente higiénica.



KNORR BASE DE TOMATE

Hecho con tomates cuidadosamente seleccionados.

 Contiene hojuelas de tomate deshidratado con cebolla y ajo.
 Disfruta su sabor a tomate fresco.
 Apariencia natural, color y consistencia ideal para todas tus preparaciones.



KNORR PURÉ DE PAPA

Hecho con papas de cultivos sustentables.

- Balanceado en sal.
- Receta completa.
 - Rinde 4 kilos* *de acuerdo a recomendación de uso.





PRODUCTOS QUE TE AYUDAN A REDUCIR DESPERDICIOS

KNORR[®] SALSA DEMI-GLACE

Producto facíl y rápido de preparar.

Estandarización en sabor, color y consistencia.

Excelente perfil de sabor, puede usarse como base de muchas salsas derivadas.

Preparación totalmente higiénica.



LIPTON[°]ICE TEA LIMÓN

Práctico empaque resellable.

 Sólo agrega agua, no necesita ázucar.
 Rendimiento = 15 lts.
 Variedad de sabores tradicionales.



HELLMANN'S[®] ADEREZO CON QUESO CHEDDAR

Con auténtico queso cheddar

 Listo para usarse.
 Ideal para preparaciones frías y calientes.
 Textura y adherencia ideal para diferentes preparaciones.



HELLMANN'S COCINEROS

Ideal para tu negocio y tu bolsillo.

No se oxidα.

Mayor rendimiento

Ideal para mezlcar en frio.

Baja en calorías y sodio.







¿QUIÉNES SOMOS?

Como chefs, conocemos las necesidades en el día a día dentro de la operación de tu cocina. Sabemos que buscas ahorros de tiempo, calidad pero, sobre todo, mantener tu toque personal en cada preparación.

Por eso te ofrecemos productos con ingredientes naturales, con la calidad y respaldo de marcas como Knorr®, Hellmann's®, Lipton® y más.

Buscamos que disfrutes hacer lo que más te gusta.

Porque nos preocupamos no sólo por tu cocina, sino porque vivas tu pasión día tras día.

