



Maridaje con mullat

Monserrat Tello Torres

Nadia Zúñiga Méndez

Agustín Hernández Núñez

Cristian González López

¹Universidad Tecnológica del Centro de Veracruz

Tabla de Contenido

1	Resumen.....	3
1.1	Palabras Clave.....	4
2	Abstract.....	4
2.1	< Keywords: (3-5 word)>	5
3	Referencias.....	5

1 Resumen

Se sustenta el trabajo de investigación en ofrecer al comensal alternativas en el consumo de los tres tipos de cervezas que maneja la empresa, de esta forma enriquecer la estructura de mercadeo.

Por otro lado, coadyuvar al incremento en las ventas de las cervezas frente a hoteles y restaurantes que lo requieran y enriquecer la gama de consumo de las cervezas y algunos platillos internacionales con el fin de lograr el maridaje y su mejora en el posicionamiento de la marca.

Durante el proceso partiendo de las necesidades del empresario en relación a la ampliación de la oferta gastronómica de sus productos; dando como resultado en primera instancia un convenio de colaboración de la empresa y el cuerpo académico de gastronomía.

Segundo se determina dar comienzo a la primera etapa de tres

De acuerdo a lo anterior se propuso iniciar, a lo que se denominó: Etapa 1. Maridaje con Mulatt: Identificación de cervezas y recetas; a través de la siguiente metodología que se redacta a continuación.

Para dicho proceso se definió las herramientas y metodologías; cualitativa para describir las características del estilo de cerveza Mulatt; así como los atributos para el planteamiento del menú; que sería la comunión idónea a presentar.

Basada en la descripción cualitativa de cada uno de los elementos; en este proceso de investigación se entiende como alimentos y bebidas; a los tres estilos de cerveza Mulatt (Porter, Irish red y Pilsner) y la propuesta de menú (carnitas Mulatt, costillas BBQ, Risotto IRM y tacos de atún).

A través de las descripciones de los atributos correspondientes se hizo la relación de correspondencia entre alimentos y bebidas (Ver tabla1).

Tabla de relación Maridaje con Mulatt.	
Estilo de Cerveza Mulatt	Maridaje.
Porter	Carnitas Mulatt / Costillas BBQ.
Irish red	Risotto IRM
Pilsner	Tacos de atún

Tabla 1. Correspondencia organoléptica entre alimentos y bebidas. Fuente: CA de GA.

Se obtuvo a partir de la identificación y descripción de los tres tipos de cerveza Mulatt y su relación con las características organolépticas de la gastronomía internacional, mediante el proceso de degustación presencial realizada en el laboratorio de gastronomía de la Universidad Tecnológica del Centro de Veracruz, de las primeras 4 recetas que contendrá el trabajo escrito del proceso de investigación, en un recetario final de 20 recetas; cada una con la adecuada correspondencia con la cerveza.

1.1 Palabras Clave

Maridaje, cerveza, tipos, empresa, platillos, estrategia, gastronomía internacional, armonía, alimentos y bebidas.

2 Abstract

The research work is based on offering the customer alternatives in the consumption of the three types of beers that the company manages, in this way enriching the marketing structure.

On the other hand, contribute to the increase in sales of beers in front of hotels and restaurants that require it and enrich the range of consumption of beers and some international dishes in order to achieve the pairing and its improvement in the positioning of the brand .

During the process starting from the needs of the entrepreneur in relation to the expansion of the gastronomic offer of their products; giving as a result in the first instance an agreement of collaboration of the company and the academic body of gastronomy.

Second, it is determined to start the first stage of three

According to the above, it was proposed to initiate, to what was called: Stage 1. Pairing with Mulatt: Identification of beers and recipes; through the following methodology that is written below.

For this process the tools and methodologies were defined; qualitative to describe the characteristics of the Mulatt beer style; as well as the attributes for the approach of the menu; that would be the ideal communion to present.

Based on the qualitative description of each of the elements; in this research process it is understood as food and beverages; to the three styles of Mulatt beer (Porter, Irish red and Pilsner) and the menu proposal (Mulatt carnitas, BBQ ribs, Risotto IRM and tuna tacos).

Through the descriptions of the corresponding attributes, the correspondence between food and beverages was made (See table 1).

Relationship table Pairing with Mulatt.	
Mulatt Beer Style	Maridaje.
Porter	Carnitas Mulatt / Costillas BBQ.
Irish red	Risotto IRM
Pilsner	Tacos de atún

Table 1. Organoleptic correspondence between food and beverages. Source: CA de GA.

It was obtained from the identification and description of the three types of Mulatt beer and its relationship with the organoleptic characteristics of international gastronomy, through the process of face-to-face tasting carried out in the gastronomy laboratory of the Technological University of the Center of Veracruz, the first 4 recipes that will contain the written work of the research process, in a final recipe book of 20 recipes; each one with the appropriate correspondence with the beer.

2.1 < Keywords: (3-5 word)>

Pairing, beer, types, company, dishes, strategy, international gastronomy, harmony, food and drinks.

3 Referencias

- <http://www.oronoticias.com.mx/nota/116604/Carnes-exoticas-una-alternativa-saludable>
- <http://explorable.com/es/disenio-de-la-investigacion-cualitativa>
- <http://cbs.izt.uam.mx/nacameh/>
- La cocina exótica de México 29-06-2007 por Miguel Guzmán Peredo
- <http://comerbonito.com/larges/guia-rapida-maridar-quesos-cerveza/>
- <https://cerveceraIndependiente.com/gastronomia/guia-practica-para-el-maridaje/>
- <https://www.thebeertimes.com/estilos-de-cerveza-y-sus-maridajes-una-guia-de-la-brewers-association/>