



TAKE A WOK
THAI FUSION

Comida Tailandesa en El Salvador

En TAKE A WOK, tu armas lo que te comes..... tu eliges!

Entrevista a:
Federico López Loucel

Por: Cecilia Rivera
*Master en Mercadeo
Universidad Centroamericana
José Simeón Cañas*

¿Cómo surge la idea de crear un restaurante de comida Tailandesa?

La idea de Take a Wok surge en junio del 2012 en la playa El Tunco, éramos un grupo de jóvenes que estábamos buscando crear un negocio y a quienes nos gustaba surfear. Agregando que conocíamos la zona, se nos presentó una oportunidad de un local. Un local que gracias a DIOS los gastos fijos y la buena ubicación nos permitió que nuestra idea fuera exitosa.

La idea surge al darnos cuenta de la poca variedad de comida que había en aquel entonces en El Tunco. Más que todo comida común entre los salvadoreños, tacos, pupusas, entre otros. El Tunco es una playa nacional que tiene gran demanda de turista que les encanta para surfear y vacacionar permaneciendo en el lugar por largas estadías y así decidimos incursionar en la comida Tailandesa para ofrecerles algo totalmente diferente.



¿El nombre Take a wok tiene un significado especial?

Agarra tu wok (wok = cacerola) Es un concepto novedoso, recetas sencillas y deliciosas en cuestión de minutos. Donde la creatividad no tiene límites ya que armas tu plato como lo deseas.

El Wok es un sartén redondo y abombado. Su forma lo hace perfecto para freír, guisar, hervir o cocer al vapor. La cocina con el Wok es sana porque se cocina con altas temperaturas pero en poco tiempo, dorando la comida por fuera pero manteniendo los jugos y nutrientes de los alimentos.

TAKE A WOK es un concepto innovador que da al cliente la oportunidad de crear infinidad de combinaciones, es una nueva opción de comida saludable con grandes nutrientes, surge para satisfacer las necesidades de las personas que gustan de una comida rápida, saludable y de excelente calidad. El valor de take a wok es que es práctico, una manera fácil, sencilla y rica de comer.

¿Piensa usted que el consumidor salvadoreño distingue entre la variedad de comida oriental (China, Tailandesa, japonesa) o no la diferencian?

¡En esa tarea estamos trabajando ya que realmente no somos ni por cerca una comida china! ¡Estamos luchando por ese ca-

mino para marcar una diferencia, cuando la gente nos lograr probar puede apreciar que si somos bien distinta a la comida china y Japonesa!

Los Thais, como se les llama a los Tailandeses tienen muy fuerte el sentido de la hospitalidad. Su cocina es la mezcla de los cinco sabores fundamentales: dulce, picante, agrio, amargo y salado y la costumbre de equilibrarlos es influencia de la cocina China.

La comida básica en Tailandia es el arroz, el cual está en casi todas las comidas, en general la cocina en está bien sazonada, y siempre hecha con ingredientes muy frescos. A parte del arroz, la cocina tailandesa se basa en los fideos (noodles) en sopa, y en los curries. Normalmente cocinan con el wok ya que la mayoría de los platos son fritos o al vapor. La cocina de Tailandia puede presumir de tener un bajo nivel de colesterol y grasas, de ser indudablemente más ligera, con ciertas propiedades medicinales debido al empleo de hierbas y especias.

La comida japonesa se sirve en recipientes pequeños mientras que en China sirven porciones mucho mayores. Los japoneses sirven más moluscos y crustáceos en salsas más dulces, mientras que los chinos utilizan más pescados y pollo, además los ingredientes base de la cocina china son el arroz, los tallarines, la verdura, la salsa de soja y el vinagre de arroz.



¿Cuál ha sido la aceptación de los consumidores con respecto a la comida Tailandesa ?

¡Gracias a Dios le puedo decir que ha sido de la mejor, pero aún tenemos que mejorar para llegar a todo mundo! "Somos un restaurante de Fusión tailandesa, nuestra comida se basa en lo saludable y rápido con un gran sabor, además de ser sumamente abundante y nutritiva"

¿Cuáles son los platillos más demandados de Take A Wok por los consumidores?

No tenemos platillos en Take a wok, tu armas lo que te comes..... tu eliges! puedes incluir primero tu base entre arroz frito, fideos de trigo, fideos de arroz, arroz blanco o te puede ir por la opción más saludable, los vegetales. Después seleccionas la proteína entre pollo, cerdo, res, camarones o tofu. Ahora para darle un kick de sabor seleccionas la salsa, la salsa es como el toque mágico que

llena de sabor cada wok y puedes escoger entre la Salsa de Maní , Salsa de Ostras , Salsa de mostaza con ajonjolí, Guayaba con jengibre, Salsa Agridulce ;entre otras! , además tenemos Lettuce wraps y los tacos Thai. Servidos todos en empaque ergonómico permite comerlo de manera práctica y segura, sin riesgo de derramar su contenido . También ofrecemos nuestros famosos refrescos naturales Limonadas con Albahaca, maracuya, fresa y Te con Jengibre..

Nosotros cocinamos, la creatividad del plato se la dejamos al cliente.

¿Qué planes de expansión tienen en el futuro?

Comernos al mundo llegar a todos los rincones de este planeta.... Pero primero consolidarnos en El Salvador después Centroamérica y más adelante donde nos apunte la nariz y que Dios nos dé la autorización.