

NOMBRE DE RECETA:		DIABLA		TÉCNICA DE COCCIÓN:	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES
300 cc		150 cc			2
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico
70 vino blanco 30 g shallots picado finamente 0.5 g pimienta molida 250 g demiglace Pimienta de cayena					

Kit estación de trabajo
Batidor de mano
Olla
Espátula de goma
Colador
Gasa
bowl