

NOMBRE DE RECETA:		ESPAÑOLA	TÉ	TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES		
1500 cc		500 cc		3		
INGREDIENTES		PROCEDIMIENTO		TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
320 g mirepoix 85 g mantequilla 85 g harina 2000 cc fondo oscuro 85 cc puré de tomate 1 U sachet						Kit estación de trabajo Batidor de mano Olla Espátula de goma Colador Gasa bowl