

NOMBRE DE RECETA: OMELET FRANCES		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
220g	220 g		1	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL SALTEADO 30 g cebolla perla brunoise 20 g mantequilla 50 g Champiñones 20 g tomate concasse ½ ajo rallado c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Sartén Espátula de goma
ARMADO Y PRESENTACIÓN 3 u Huevo batido c/n Sal, pimienta 15 g mantequilla 80 g salteado				Plato de presentación Espátula firme