

NOMBRE DE RECETA: Salsa Gulf		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
300g	100g		3	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA SALSA GULF 2 g ralladura de naranja 30 cc licor de naranja 50 cc jugo de naranja 100 g mayonesa 50 g ketchup				Kit estación de trabajo sartén Espátula de goma Bowl pequeño
ARMADO Y PRESENTACIÓN 3 paquetes de papas fritas de funda (50 g c/u) 50 g salsa gulf				Plato de presentación Pozuelos