

NOMBRE DE RECETA: CHOP SUEY		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
90 cc Aceite 200 g Carne de cerdo 40 g Zanahoria en sesgo 40 g Pimiento verde en sesgo 40 g Cebolla Paiteña en octavos 5 g Jalapeño en brunoise 40 g Champiñones en slices 20 g Pepinillo en juliana 20 g Brotes de soya 10 g Jengibre rallado 2 U diente de ajo rallado 200 cc fondo de pollo c/n salsa china c/n ralladura de limón c/n jugo de limón c/n maicena				Kit estación de trabajo Wok Espátula de goma Bowls Pinzas Plato de presentación