

NOMBRE DE RECETA: FONDO DE VEGETALES		TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
950 cc	475cc		2	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
40 g mantequilla 250 g bulbo de hinojo cubos medianos 250 g papa nabo cubos medianos 100 g mirepoix blanco 1000 cc agua 1 u bouquet garní				Kit estación de trabajo Olla Colador cucharon Espátula de goma Gasa Ziploc Etiquetas Marcador