

NOMBRE DE RECETA:		SALSA SUPREMA		TÉCNICA DE COCCIÓN:	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES
500 cc		250 cc			2
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS	
500 cc veloutte de pollo 125 cc crema de leche 5 g mantequilla congelada c/n sal, pimienta, jugo de limón.				Kit estación de trabajo Batidor de mano sartén Olla Espátula de goma Colador Gasa bowl	