

NOMBRE DE RECETA: AGENTES ESPESANTES/SALSAS MADRES Y DERIVADAS			TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS	
PARA EL ROUX CLARO 50 g harina 50 g Mantequilla				Kit estación de trabajo Batidor de mano Espátula de goma Sartén Bowl	
PARA EL SLURRY 25 g almidón de maíz (maicena) 50 cc agua fría.				Batidor de mano Bowl	
PARA EL BEURRE MANIÉ 50 g harina 50 g mantequilla pomada				Kitchen aid ó batidor de mano Bowl	
PARA LA LIASON 50 g yema de huevo 150 cc crema de leche				Bowl Batidor de mano	
PARA LA VELOUTE 1000 cc fondo claro de pollo 150 g roux claro c/n sal, pimienta blanca.				Batidor de mano Olla Espátula de goma Colador Gasa Bowl	

PARA LA BECHAMEL 1000 cc leche 1 u oignon pique 120 g roux claro c/n sal, pimienta blanca, nuez moscada.				Batidor de mano Olla Espátula de goma Colador Gasa bowl
PARA LA SALSA DE TOMATE 30 g tocino 65 g cebolla perla en cubos medianos 65 g zanahoria en cubos medianos 1000 cc puré de tomate. (tomate en lata) 500 g tomate concasse 150 g huesos de cerdo con grasa. 1 u sachet c/n sal, azúcar.				Batidor de mano Olla Espátula de goma Colador Gasa bowl
PARA LA SALSA ESPAÑOLA 170 g mirepoix 45 g mantequilla 45 g harina 1000 cc fondo oscuro 45 cc puré de tomate 1 u sachet				Batidor de mano Olla Espátula de goma Colador Gasa bowl