

NOMBRE DE RECETA:		CLUB SÁNDWICH		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES
					1
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
20 g mantequilla 3 láminas de pan blanco en molde c/n mayonesa 2 hojas de lechuga 2 láminas de tomate 2 lonjas de tocino dorado (crocante) 60 g filete de pechuga de pollo grillado				Kit estación de trabajo Sartén Espátula Mondadientes	