

<b>NOMBRE DE RECETA:</b>		<b>SALSA DE VINO BLANCO</b>		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN:</b>	
<b>PESO DE LA RECETA</b>		<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>			<b>Nº PORCIONES</b>
500 cc		250 cc			2
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Critico	<b>UTENSILIOS</b>	
500 cc Fondo de pescado 60 cc Vino Blanco 60 cc Crema de leche caliente 15 g Mantequilla c/n sal, pimienta blanca, Jugo de limón					