

NOMBRE DE RECETA:		CARNE ASADA		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES
					5
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
500 g Lomo de asado 60 g manteca de cerdo 10 pepitas de achiote 3 u dientes de ajo hecho pasta c/n sal c/n comino				Kit estación de trabajo Sartén Pinzas bowl	