

5

Demostrativa

NOMBRE DE RECETA:		AROMATIZANTES		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
PARA EL SACHET 1 u gasa o lienzo 1 u hoja de laurel seco 2 ramas de tomillo fresco 4 granos de pimienta negra 2 ramas de perejil fresco 1 diente de ajo Hilo de bridar				Kit estación de trabajo	
PARA EL BOUQUET 1 u Laurel seco 6 ramas de perejil 3 ramas de tomillo fresco 5 u hojas de apio 1 rama de cebolla puerro (parte verde) Hilo de bridar					
PARA EL OIGNON PIQUÉ ½ u Cebolla perla 3 u clavo de olor 1 u hoja de laurel seca.					
PARA EL OIGNON BRULEÉ ½ u cebolla perla 5 cc aceite(opcional)				Sartén Pinzas	

PARA EL MIREPOIX 100g cebolla perla 50 g zanahoria 50 g apio				
PARA EL MIREPOIX BLANCO 100 g cebolla perla 25 g cebolla puerro 50 g apio 25 g champiñones				