

103

| NOMBRE DE RECETA: CHAULAFÁN | | TÉCNICA DE COCCIÓN | | |
|---|---------------------------|---------------------------|------------------------------|--|
| PESO DE LA RECETA | PESO DE LA PORCIÓN | | Nº PORCIONES | |
| 1100 g | 110g | | 10 | |
| INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | TCS Puntos de Control | CCP Punto Control Critico | UTENSILIOS |
| 30 cc Aceite 100 g cerdo en cubos grandes 100 g pollo en cubos grandes 100 g camarón limpio. 40 cc aceite de achiote 50 g cebolla Paiteña en cubos pequeños 20 g cebolla blanca en brunoise 1 u ajo rallado 40 g zanahoria brunoise 600 g arroz cocinado frío 2 u huevo batidos. 25 cc salsa china 60 g arveja pre cocida. c/n sal, pimienta | | | | Kit estación de trabajo Wok Espátula de goma Cuchareta Plato de presentación |