

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> CALAMARES FRITOS		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
<b>PARA EL ENCOSTRADO</b>  150 g Harina 2 g Paprika 2 g Maicena 1 g Aji en polvo 1 g Ajo en polvo c/n Sal, pimienta				Kit estación de trabajo Bowl
<b>PARA LA APANADURA</b>  200 g Calamares en anillos 150 g Encostrado 100 g Clara de huevo a medio batir c/n Sal, pimienta				Bowls Colador Pinzas
<b>PARA LA TÉCNICA DE FRITURA</b>  200 g Calamares apanados 1000 cc Aceite neutro				Olla Espumadera Papel absorbente
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  200 g Calamares fritos c/n Salsa tártara (receta 42)				Pinza Plato de presentación Pozuelo