

APLICACIÓN CORTES, TÉCNICAS



NOMBRE DE RECETA: ENSALADA RUSA		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
	80 g		5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	PCC Punto Control Crítico	UTENSILIOS
4 papas cholas en cubos medianos (4) 80 g mayonesa 40 g arveja precocida (congelada) 1 zanahoria cubos Pequeños (5) 1 choclo 5 g mostaza Sal Pimienta Perejil picado				Kit trabajo Pelador de papa Cuchillo se cierra 2 platos de 32 cm

NOMBRE DE RECETA: BASTONES DE PAPA CON PIMENTÓN		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
	50 g		4	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	PCC Punto Control Crítico	UTENSILIOS
4 Papas cholas en bastones (8) 400 g aceite para freír 3 g sal Pimiento español Orégano seco Ajo en polvo Pimienta negra molida				Kit trabajo Pelador de papa Cuchillo se cierra 2 platos de 32 cm