



NOMBRE DE RECETA: FETTUCCINE CARBONARA TÉCNICA DE COCCIÓN						
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES		
		165 g		5		
INGREDIENTES		PROCEDIMIENTO		PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA CARBONARA 30 g mantequilla 30 cc aceite de oliva 130 g tocino en cubos 90 cc vino blanco 4 yemas de huevo 60 g queso parmesano rallado 20 g queso romano rallado 10 g perejil picado c/n sal, pimienta						Kit estación de trabajo Olla Sartén Espátula de goma Batidor bowl
ACABADO Y PRESENTACIÓN 500 g Fetuccini (receta pasta fresca) c/n salsa Carbonara	Nota: ha profesor	cer la pasta fresca en clase co	on			Olla Pinzas Colador Plato de presentación