

NOMBRE DE RECETA: <i>Pan Hamburguesa Y Hot Dog</i>		TÉCNICA DE COCCIÓN			
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS	
500 g Harina panadera 25 g Leche en polvo 55 g Azúcar 25 g Levadura 300 g Agua 70 g Manteca vegetal 10 g Sal					
PARA BARNIZAR 50 g Huevos c/n Ajonjolí					
PARA RELLENOS 500 g Carne molida preparada c/n Cebolla perla ,tomate c/n Mayonesa, salsa de tomate 5 unid Queso holandés 5 unid Salchicha c/n Papas fritas					