



| NOMBRE DE RECETA: COLIFLORES AL GRATÍN TÉCNICA DE COCCIÓN | | | | | |
|--|--------------------|--------------------|---------------------------|--|--|
| PESO DE LA RECETA | PESO DE LA PORCIÓN | PESO DE LA PORCIÓN | | Nº PORCIONES | |
| 2250g | 90 | 90 | | 25 | |
| INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | (ontrol | CCP Punto Control Critico | UTENSILIOS | |
| 2500 g Coliflor (EP) "blanquear 3 veces" 15 cc Jugo de limón 1200 cc Salsa Bechamel caliente 45 g Pan molido 45 g Queso parmesano rallado 75 g Mantequilla derretida | | | | Kit estación de trabajo Refractario Pinzas Espátula Plato de presentación Lata de horno | |
| | | | | | |
| | | | | | |