

## 

NOMBRE DE RECETA	1: CH(	OCOLATE CALIENTE TÉCNICA DE COCCIÓN			N	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES	
150g		150g			2	
INGREDIENTES		PROCEDIMIENTO		TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
65 g Chocolate amargo 550 cc Leche 30 g azúcar 1 g Hierba buena (8 hojas aprox) 1 u ishpingo c/n Queso Fresco						Kit estación de trabajo Olla Batidor de mano Pinzas Taza