

133

Demostrativa

NOMBRE DE RECETA: SALCHICHAS Y CURADOS		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
1 filete de salmón con piel. (500g) 200 g sal 60 g azúcar c/n romero c/n tomillo c/n estragón c/n eneldo c/n jengibre c/n limón c/n canela c/n clavo de olor c/n pimienta dulce c/n ajo en polvo c/n curry c/n semillas hinojo c/n pimentón c/n pimienta en grano c/n anís estrellado c/n coriandro c/n cilantro fresco c/n perejil fresco				Kit estación de trabajo Fundas de vacío
250 g salmón curado 1 pedazo de carbón mediano c/n aceite				Refractario grande Refractario pequeño (que entre en el grande) Soplete Film
400 g carne magra vacuna 1200 g carne magra de cerdo 500 g grasa blanda de cerdo 36 g sal fina 6 g ají molido				Embutidora Hilo de bridar Molino de carnes 6mm, 4mm Kitchen Aid Bowls Lata

6 g orégano 4 g ajo procesado 2 g pimienta blanca molida 200 cc agua helada 250 g cebolla caramelizada c/n tripa de cerdo				
2 u Pan Baguette				