

NOMBRE DE RECETA: PESCADOS Y MARISCOS		PROCESAMIENTO DE		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS	
PARA PESCADOS 2 u Lenguado entero (con vísceras y escamas) 2 u Pargo entero (con vísceras y escamas)				Kit estación de trabajo Papel absorbente Fileteador Pinzas para pescado Tijera Hielo	
PARA EL PULPO 1 u Pulpo entero (1000 g) 2 u Diente de ajo 2 u Hoja de laurel 1 u Rama de romero ½ u Cebolla perla c/n Sal				Olla Pinzas Colador	
PARA EL CALAMAR 15 u Calamar condón entero (con entrañas con pluma y tentáculos)					