

NOMBRE DE RECETA: PAPA GRATÍN DAUPHINOISE			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		N.º PORCIONES	
	150g		5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LAS PAPAS 460 g Papas peladas c/n Sal c/n Pimienta blanca c/n Nuez moscada 75 g Queso gruyer rallado 160 cc Leche 85 cc Crema de leche 1u Yemas de huevo				Kit estación de trabajo Papel cera Papel aluminio Placa de $\frac{3}{4}$ (10x20x5) Espátula Plato de presentación