

NOMBRE DE RECETA: CHOWDER DE CANGREJO Y CHOCLO			TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
6000 g		250 g		24	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
90 cc aceite 375 g cebolla perla cubos pequeños 2 u ajo rallado 1000 g papa chola en cubos pequeños 90 g harina 3500 cc fondo de pescado 2 hojas de laurel 900 g choclo dulce de lata 25 g chifonada de albahaca 1000 g carne de cangrejo 300 cc leche 250 cc crema de leche c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Ollas Espátula de goma Plato de presentación Cucharon	