

NOMBRE DE RECETA: <i>Quiche Lorraine</i>		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
1 receta Masa de quebrada de sal				
PARA EL REFRITO 25 g Mantequilla 100 g Cebolla perla 10 g Ajo 100 g Tocino c/n Sal c/n Pimienta c/n Nuez moscada				
PARA LA SALSA DE SAL 200 g Crema de leche 200 g Leche 200 g Huevos c/n Sal, pimienta				
PARA EL RELLENO 200 g Queso maduro Holandés 200 g Jamón americano				