

NOMBRE DE RECETA: PAPA GRATÍN DAUPHINOISE			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN 150g		Nº PORCIONES 15
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
<b>PARA LAS PAPAS</b>  1400 g Papas peladas c/n Sal c/n Pimienta blanca c/n Nuez moscada 225 g Queso gruyer rallado 500 cc Leche 250 cc Crema de leche 3 u Yemas de huevo				Kit estación de trabajo Papel cera Papel aluminio Placa de $\frac{3}{4}$ (10x20x5) Espátula Plato de presentación