

Montaje de Plato

NOMBRE DE RECETA:		DEMOSTRATIVA MONTAJE		TÉCNICA DE COCCIÓN	
DE PLATO					
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
1 u Lenguado entero 5 u Dientes de Ajo Tomillo fresco Aceite de oliva				Kit estación de trabajo	
200 g Papa chola 50 g Mantequilla 100 cc Crema de Leche 2 u Diente de ajo Wasabi en polvo					
20 g habas cocinadas 20 g Cebolla 20g tomates deshidratados 20 g Champiñones 20 g Chocho 5 u Hoja de albahaca Sal en grano					
Fondo de pescado Jugo de limón Mostaza Dijon					