

NOMBRE DE RECETA	\: N	AYONESA TÉCNICA DE COCCIÓN				N
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES	
900 g		450g			2	
INGREDIENTES		PROCEDIMIENTO		TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
4 u Yema de huevo 2.5 ml Mostaza en polvo 5 g sal 15 cc Vinagre c/n Pimienta cayena 800 cc Aceite neutro 30 cc Vinagre c/n Pimienta Blanca 30 cc Jugo de Limón						Kit estación de trabajo Espátula de goma Licuadora Bowl ziploc