

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> CHOP SUEY		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>PC</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Critico	<b>UTENSILIOS</b>
90 cc Aceite 200 g Carne de cerdo 40 g Zanahoria en sesgo 40 g Pimiento verde en sesgo 40 g Cebolla Paiteña en octavos 5 g Jalapeño en brunoise 40 g Champiñones en slices 20 g Pepinillo en juliana 20 g Brotes de soya 10 g Jengibre rallado 2 U diente de ajo rallado 200 cc fondo de pollo c/n salsa china c/n ralladura de limón c/n jugo de limón c/n maicena				Kit estación de trabajo Wok Espátula de goma Bowls Pinzas Plato de presentación