

NOMBRE DE RECETA: BISQUE DE CAMARONES		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
1750g	350		5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL BISQUE 30 g Mantequilla 60 g Cebolla perla brunoise 60 g zanahoria en brunoise 1 u Hoja de Laurel 1 g Tomillo seco 4 u Ramas de perejil 80 g cascara de camarón. 30 g Pasta de tomate 60 cc Brandi 200 cc Vino Blanco 1000 cc Veloutte de Pescado 250 cc Crema de Leche c/n Sal c/n Pimienta Blanca molida				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma Colador licuadora
PARA LOS CAMARONES SALTEADOS 500 g camarones limpios 50 g mantequilla c/n sal, pimienta				Wok bowl
ARMADO Y PRESENTACIÓN 100g Camarones salteados 250 cc bisque de camarones				Pinzas Cucharon Plato de presentación