

NOMBRE DE RECETA: Sopa de Cebolla		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
			12	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA SOPA DE CEBOLLA 70 g mantequilla 500 g cebolla puerro en juliana 500 g cebolla perla en juliana 250 g cebolla colorada en juliana 3300 cc fondo oscuro de res 60 cc jerez				Kit estación de trabajo Espátula Olla Plato sopero de horno
PARA LA TOSTADA 1 ½ molde de pan francés	NOTA: 2 LAMINAS POR PORCIÓN SERÁN REQUERIDAS.			Lata de horno Cuchillo de cierra pinzas
ARMADO Y PRESENTACIÓN 300 g queso gruyere Sopa de cebolla Tostadas				Plato de presentación Lata de horno

**** HALLAR EL PESO POR PORCIÓN Y REDUCIR A 4 PORCIONES**