

66

## Demostrativa

<b>NOMBRE DE RECETA:</b>		<b>PROCESAMIENTO CÁRNICO</b>		<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>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Crítico	<b>UTENSILIOS</b>	
<b>PARA LIMPIEZA DE LOMO FINO</b>  1 u Lomo fino de res (sucio) 50 cc Aceite				Kit estación de trabajo Hilo de bridar Fileteador Martillo para carnes Papel film Sartenes Lata de horno Hielo	
<b>PARA LIMPIEZA DE CORDERO</b>  1 u Rack de cordero (mínimo 8 costillas)				Deshuesador Hilo de bridar Sierra Hielo	
<b>PARA LIMPIEZA DE CERDO</b>  1 u Carreé de cerdo (mínimo 7 costillas – chuletero) 50 cc Aceite				Fileteador Hielo Hilo de bridar Papel film	