

NOMBRE DE RECETA: PULPO GRATINADO		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA MAYONESA 1 u Huevo 20 g Azúcar 25 g Salsa de soya Kikkoman 7 g pasta de maní c/n Aceite				Kit estación de trabajado Licuadora Bowl
PARA EL PULPO SALTEADO 100 g Cebolla perla en brunoise 20 g Mantequilla 4 u Tentáculos grandes cocinados picados en cubos pequeños c/n Hondashi 150 cc Crema de leche c/n Sal y pimienta				Wok Espátula de goma Bowl
ARMADO Y PRESENTACIÓN 100 g Pulpo salteado 5 u Láminas de aguacate c/n Mayonesa				Cocoteras Cucharas