

NOMBRE DE RECETA:		SALSA HOLANDESA Y DERIVADAS		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
		100 g		2	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
SALSA HOLANDESA: 200 cc mantequilla clarificada 65g vinagre vino blanco 1 g pimienta negra molida 3 yemas de huevo c/n sal, pimienta de cayena, jugo de limón.				Kit estación de trabajo Sartén grande Sartén pequeño Batidor de mano Espátula de goma Bowls Olla	
MALTESA 100 g salsa holandesa 1 cucharada de jugo de naranja c/n ralladura de naranja					
MOUSSELINE 100g salsa holandesa 30 g crema de leche montada					