

NOMBRE DE RECETA:		PASTA LASAÑA		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES
300g		30g			10
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
200 g Harina 60 g huevo entero batido 40 g yema c/n sal c/n agua (si falta humedad a la masa)				Kit estación de trabajo Bowl Bolillo Sobadora de pasta Bandeja	