

6

Demostrativa

NOMBRE DE RECETA:		FONDOS		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 EL FONDO CLARO 500 g alas de pollo 1000 cc agua 100 g mirepoix 1 u sachet				Kit estación de trabajo Olla Colador cucharon Gasa Ziploc Etiquetas Marcador	
PARA EL FONDO OSCURO 500 g hueso de res 50 g harina 1000 cc agua 100 g mirepoix 50 g pasta de tomate 1 u oignon bruléé 1 U sachet				Kit estación de trabajo Olla Lata de horno Brocha Bowl grande pinzas Colador cucharon Gasa Ziploc Etiquetas Marcador	
PARA EL FUMET 80 g mantequilla 1000 g cabeza, espinazo pescado blanco (corvina) 100 g mirepoix Blanco 120 cc vino blanco 1000 cc agua 1 u sachet				Kit estación de trabajo Olla Colador cucharon Espátula de goma Gasa Ziploc Etiquetas Marcador	

PARA EL COURT BOULLION 100 g mirepoix 250 cc vino blanco 500 cc agua 1 u sachet 2 filetes de salmón				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma Pinza Espátula
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--------------------------------------------------------------------------