

NOMBRE DE RECETA: SALCHICHAS Y CURADOS		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL CURADO 1 filete de Trucha salmonada con piel. (500g) 200 g sal 60 g azúcar c/n romero c/n tomillo c/n estragón c/n eneldo c/n jengibre c/n limón c/n canela c/n clavo de olor c/n pimienta dulce c/n ajo en polvo c/n curry c/n semillas hinojo c/n pimentón c/n pimienta en grano c/n anís estrellado c/n coriandro c/n cilantro fresco c/n perejil fresco	Nota: de todas las especias solo utilizar 3 a elección del grupo.			Kit estación de trabajo Fundas de vacío
PARA LA SALCHICHA 400 g carne magra vacuna 1200 g carne magra de cerdo 500 g grasa blanda de cerdo 36 g sal fina 6 g ají molido 6 g orégano				Embutidora Hilo de bridar Molino de carnes 6mm, 4mm Kitchen Aid Bowls Lata

4 g ajo procesado 2 g pimienta blanca molida 200 cc agua helada 250 g cebolla caramelizada c/n tripa de cerdo				
2 u Pan Baguette				