

APLICACIÓN CORTES, TECNICAS

NOMBRE DE RECETA: POLLO GRILLADO		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
			2	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	PCC Punto Control Critico	UTENSILIOS
½ pollo parrillero 250 g aceite 1 g romero seco 1 g paprika 2 ajos Sal Pimienta	Cortar el pollo en la mitad y reservar para el confit de pollo.			Kit trabajo Grill Pinzas Bowl Plato base

NOMBRE DE RECETA: CONFIT DE POLLO		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
			4	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	PCC Punto Control Critico	UTENSILIOS
½ Pollo parrillero 500 g aceite maíz 1 rama tomillo fresco 2 ramas de romero fresco 2 ajos ½ cebolla perla				Kit trabajo Olla Termómetro Pinza Plato base