

NOMBRE DE RECETA: PASTA FETTUCCINE		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
500g	50g		10	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
350 g harina 175 g huevo entero batido. c/n sal				Kit estación de trabajo Bowl Bolillo Sobadora de pasta Bandeja