

NOMBRE DE RECETA:		SOPA PHO		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
		420 g		4	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
PARA EL FONDO RÁPIDO DE POLLO 2000 g agua 1000 g alas de pollo 1 cebolla perla cortada en la mitad 50 g apio cubos medianos 1 hoja de laurel				Kit estación de trabajo Olla Colador	
PARA EL CALDO PHO 1000 g fondo rápido de pollo 1 rama de canela 2 u anís estrellado 40 g Jengibre en slices 1 u Ají en slices 1 u raíz de cilantro aplastada 25 cc Salsa de pescado 50 cc Salsa de soya kikkoman				Olla	

<p>ARMADO Y PRESENTACIÓN</p> <p>400 g Fideo de arroz cocinado 60g Juliana de zanahoria 60 g Juliana de pimiento rojo 100 g Brotes de soya 60 g Champiñones en slices 250 cc Caldo pho</p> <p>c/n Hojas de cilantro, menta c/n Jugo de limón c/n Ají en slices</p>				<p>Cucharon Pinzas Plato de presentación</p>
<p>CONSOME DE VEGETALES</p> <p>1000g Fondo Rápido de pollo (sopa pho)</p> <p>2 claras de huevo 50 g mirepoix brunoise (# 6) 100 g carne molida de res</p> <p>20 g apio en brunoise (#6) 20 g acelga en chifonnada 20 g pimiento rojo en brunoise blanqueado (#6)</p>	<p>Nota: utilizar el fondo rápido de la elaboración previa a la sopa pho.</p>			<p>2 Olla Colador Gasa Batidor de alambre Bowls Plato sopero</p>