

NOMBRE DE RECETA:		ALEMANA		TÉCNICA DE COCCIÓN:	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES
500 cc		250 cc			2
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS	
500 cc veloutte de ternera 80 cc liason 4 ml jugo de limón c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Batidor de mano sartén Olla Espátula de goma Colador Gasa bowl	