

NOMBRE DE RECETA:		PAPAS DUQUESA			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES	
		100g			25	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
3000 g Papa pelada 100 g Mantequilla derretida 10 u Yemas de huevo c/n Sal c/n Pimienta blanca c/n Nuez moscada c/n Huevo para pintar						Kit estación de trabajo Pasa puré Plato de servicio Papel cera Manga Adaptador de boquilla Boquilla # 926 Lata de horno