

## 

NOMBRE DE RECETA: GNOCCHI TÉCNICA DE COCCIÓN						
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES		
1450g		1450g		1		
INGREDIENTES		PROCEDIMIENTO		TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
1000 g papa cocinada hecha puré 330 g harina 60 g huevo 5g polvo de hornear c/n Nuez moscada c/n harina c/n sémola						Kit estación de trabajo Tenedor Rasqueta Bowl Lata de horno