

NOMBRE DE RECETA:		VEGETALES TEMPURA		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
				4	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
2 hojas de acelga 20 g de zanahoria en laminas finas 5 champiñones en cuartos 40 g cebolla perla en juliana 5 U flores de brócoli.				Kit estación de trabajo Wok Espátula de goma Bowls Pinzas Plato de presentación	
Para tempura: 250 g agua con gas fría 1 huevo 180 g harina 5 g maicena 300 g aceite de maíz	NOTA: freír en olla pequeña, compartir la olla entre 2 grupos			Olla Araña Papel absorbente Bowls	
PARA EL DEEP 50 g salsa de soya 10 g jugo de limón 20 g cebolla colorada en brunoise (#6) 20 g vinagre blanco 1g ajo picado 2 g jengibre picado				Bowl Cuchara	