

NOMBRE DE RECETA:		MAYONESA Y DERIVADAS		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
		150g		2	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
MAYONESA: 1 huevos 2.5 ml Mostaza en polvo 5 g sal 15 cc Vinagre c/n Pimienta cayena 250 cc Aceite neutro 30 cc Vinagre c/n Pimienta Blanca 30 cc Jugo de Limón				Kit estación de trabajo Espátula de goma Licuadora Bowl Sartén Cucharas 3 platos hondos de postre	
SALSA GULF 2 g ralladura de naranja 30 g licor de naranja (triple sec) 50 g jugo de naranja 100 g mayonesa (receta #39) 50 g ketchup 1 paquete de papas fritas (chips)					
SALSA TARTARA 200 g mayonesa (receta#39) 60 g pickle agri dulce (pepinillo) en brunoise (#6) 15 g alcaparra picadas 1 huevo duro rallado 25 g shallots en brunoise (#6) Sal, Pimienta, tabasco y salsa inglesa c/n 1 paquete pequeño de galletas tipo soda.					

