

<b>NOMBRE DE RECETA:</b>		<b>BORDELAISE</b>		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN:</b>	
<b>PESO DE LA RECETA</b>		<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>			<b>Nº PORCIONES</b>
300 cc		150 cc			2
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>			<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Critico
60 g vino tinto 15 g shallots picadas c/n Pimienta negra molida c/n Tomillo seco ½ hoja de laurel 250 cc demiglace 15 mantequilla c/n Tuétano de res blanqueado.					Kit estación de trabajo Batidor de mano Olla Espátula de goma Colador Gasa bowl