

NOMBRE DE RECETA:		BECHAMEL		TÉCNICA DE COCCIÓN:	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES
950 cc		475 cc			2
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico
1000 cc leche 1 u oignon pique 120 g roux claro C/n sal, pimienta blanca, nuez moscada.					Kit estación de trabajo Batidor de mano Olla Espátula de goma Colador Gasa bowl