

NOMBRE DE RECETA: Festival del sushi		TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:		Nº PORCIONES:	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
<b>PARA COCINAR EL ARROZ</b>  500 g arroz de sushi 750 cc agua				Kit estación de trabajo Olla de presión
<b>PARA EL VINAGRE DE SUSHI</b>  200 cc vinagre blanco 160 g azúcar 2 g sal				Olla Batidor de mano
<b>PARA EL ARROZ ADEREZADO</b>  1000 g arroz de sushi cocinado caliente 330 cc vinagre de sushi frio				Bandeja plástica Papel film Cuchara de palo
<b>PARA EL ROLLO FILADELFIA</b>  150 g Arroz de sushi aderezado 3 láminas de nori 10 g ajonjolí dorado 100 g salmón fresco con piel 2 u espárragos cocinados 40 g queso crema c/n salsa de soya kikkoman c/n gary (jengibre encurtido) c/n wasabi				Bowls Esterilla Sashimi
<b>PARA EL ROLLO CALIFORNIA</b>  150 g Arroz de sushi aderezado 50 g carne de cangrejo (imitación) 1 u aguacate 50 g semillas de sésamo 2 u pepinillo				

**PARA ALTERNATIVAS**

1 u Mango de comer  
1 u Zanahoria grande  
4 u Ramas de Nabo chino  
100 g Kanikama