

NOMBRE DE RECETA:		HAMBURGUESA			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES	
		320g			4	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA HAMBURGUESA DE CERDO Y RES 300 g carne molida de cerdo 400 g carne molida de res 1 u yema 2 ajos rallados 2 g perejil picado 2 g pimienta negra molida 12 g sal 1 g albahaca picada 1 g cardamomo en polvo 1 g jengibre en polvo 1 g nuez moscada en polvo						Kit estación de trabajo Sartén Espátula Lata de horno Bowl Film
PARA LAS PAPAS FRITAS 400 g papas en bastones 1000 cc aceite c/n sal						Olla Espumadera Bandeja Papel absorbente
ARMADO Y PRESENTACIÓN 4 Panes de hamburguesa 4 hamburguesas de cerdo y res 4 láminas de queso holandés 8 láminas de tocino crocante 160 g cebolla caramelizada						Lata de horno Pinzas Espátula Plato de presentación.

160 g champiñones salteados 4 láminas de tomate grande 8 hojas de lechuga 400 g papas fritas				
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--