

NOMBRE DE RECETA: SALCHICHA ITALIANA		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN			N.º PORCIONES
				1
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
1000 g carne de cerdo con grasa 10 sal 4 g pimienta negra 4 g semillas de hinojo 8 g paprika 4 g semillas de ají deshidratadas 2 g coriandro 4 g azúcar 65 agua fría				Kit estación de trabajo Embutidora Hilo de bridar Molino de carnes 6mm, 4mm Kitchen Aid Bowls Lata