

NOMBRE DE RECETA: PROCESAMIENTO VEGETALES		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA VEGETALES VERDES 3 u Alcachofas (1 limón) 5 u Espárragos 5 hojas de bok choy 1 u Cabeza de Brócoli 5 u Coles de Bruselas 10 u vainas ½ atado de perejil 1 cabeza de lechuga				Kit estación de trabajo Wok Vaporera de bamboo Ollas Espumaderas Hielo Hilo de bridar
PARA LOS VEGETALES ROJOS 1 U col morada				
PARA LOS VEGETALES AMARILLOS Y NARANJAS 2 U Zanahorias 1 u camote naranja 1 u Zapallo				
PARA VEGETALES BLANCOS 1 u cabeza de ajo 2 u Berenjenas 1 u Coliflor 1 u Bulbo de Hinojo 2 u Zucchini amarillo 1 u pepinillo				