

NOMBRE DE RECETA: CREMA DE CHAMPIÑONES		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
675g	225g		3	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA LA CREMA DE CHAMPIÑONES.</b>  20 g Mantequilla 40 g Cebolla perla en cubos pequeños 100 g Champiñones en slices  500 cc Veloutte de ave  100 cc Leche c/n Sal c/n Pimienta Blanca  70 cc Crema de Leche				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma Colador licuadora
<b>PARA LOS CHAMPIÑONES SALTEADOS</b>  75 g Champiñones 20 g Mantequilla				Wok bowl
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  25 g champiñones salteados 200 cc crema de champiñones				Pinzas Cucharon Plato de presentación