

NOMBRE DE RECETA: ZANAHORIAS GLASEADAS		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
1080 g	90g		12	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
30 u Zanahoria torneada c/n Agua 75 g Mantequilla 15 g Azúcar 5 g Sal c/n Pimienta Blanca c/n Perejil picado				Kit estación de trabajo Sartén Pinzas Espátula de goma Plato de presentación