

| | | | | |
|--|---------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|--|
| NOMBRE DE RECETA: FONDO CLARO DE TERNERA | | TÉCNICA DE COCCIÓN: | | |
| PESO DE LA RECETA | PESO DE LA PORCIÓN | | Nº PORCIONES | |
| 850g | 85 g | | 10 | |
| INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | TCS Puntos de Control | CCP Punto Control Critico | UTENSILIOS |
| 500 g huesos de ternera 1000 g agua 100 g mirepoix 1 sachet | | | | Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma Pinza Espátula |
| | | | | |
| | | | | |