

NOMBRE DE RECETA: CONSOMME DE VEGETALES		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
1500 g	300g		5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
1000 cc fondo clarificado de pollo. 35 g Cebolla puerro brunoise 35 g Zanahoria brunoise 35 g Apio brunoise 35 g Papanabo brunoise c/n sal 500 g Pechuga de pollo hervida, desmenuzada.				Kit estación de trabajo Olla Pinzas Cucharon Plato de presentación