

NOMBRE DE RECETA: SALSA TERIYAKI		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
	140 g		5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA LA SALSA TERIYAKI 15 cc aceite de maíz 12 g cebolla perla cubos pequeños 12 g zanahoria cubos pequeños 12 g manzana cubos pequeños 2 g jengibre slices ½ Diente de ajo machacado 60 cc fondo de pollo 75 cc salsa de soya kikkoman 75 cc vino blanco 75g azúcar 15 cc slurry				Kit estación de trabajo Olla Batidor de mano Espátula de goma Colador bowl
PARA EL POLLO 200 g pechuga de pollo en cubos grandes. 50 cc aceite de maíz c/n sal, pimienta				Wok Pinzas bowl
ARMADO Y PRESENTACIÓN 100 g pollo salteado 40 cc salsa teriyaki. c/n Ajonjolí tostado				Pinzas Plato de presentación.