

NOMBRE DE RECETA: SALCHICHA POLLO Y TOMATE SECO			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
1000g			1	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
700 g Pata y muslo de pollo sin piel 300 g Grasa blanda de cerdo 18 g Sal curante de nitrito 25 g Tomate seco 20g Queso parmesano 1 u Ajo 1g Aji molido picante 1 g Nuez moscada molida 1 g Pimienta negra 3 g Polifosfatos c/n tripa de cerdo				Kit estación de trabajo Embutidora Hilo de bridar Molino de carne 6mm, Kitchen aid Bowls Lata