

NOMBRE DE RECETA:		HUEVO BENEDICTINO		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES
					2
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico
2 u Muffin tipo ingles c/n Mantequilla 2 u Huevo 3 Láminas de tocino 100 cc Salsa Holandesa (RECETA 45 DEMOS) c/n Sal, pimienta					Kit estación de trabajo Sartén Ollas Espumadera Batidor de mano Espátula montaje