

NOMBRE DE RECETA: BECHAMEL Y DERIVADAS		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
			5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	PCC Punto Control Critico	UTENSILIOS
1000 g leche 1 oignon pique 120 g roux blanco Sal Pimienta Nueza moscada				Kit trabajo 3 Olla Batidor de alambre Colador 3Plato hondo de postre
SALSA CHEDDAR: 400 g bechamel 60 g queso cheddar rallado 1 g mostaza en polvo 2 g salsa inglesa Sal Pimienta				
SALSA MORNAY 400 g bechamel 30 g queso gruyere rallado 15 g queso parmesano 15 g mantequilla Sal Pimienta				