

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> CURRYWURST		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Critico	<b>UTENSILIOS</b>
<b>PARA LA SALSA CURRYWURST</b>  30 cc aceite de oliva 60 g Cebolla perla brunoise 150 g Ketchup 150 g tomate entero de lata ( hecho puré) 5 g Paprika 20 g curry amarillo 3 g comino molido 50 cc agua c/n sal				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma
<b>PARA LAS PAPAS FRITAS</b>  300 g papas en bastones 1000 cc aceite c/n sal				Olla Espumadera Bandeja Papel absorbente
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  c/n aceite 3 u (Bratwurst) (receta 160) 300 g papas fritas 250 g salsa currywurst c/n curry				Plato de presentación Pinzas