

NOMBRE DE RECETA: SALSA TERIYAKI		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN	Nº PORCIONES		
1400 G	140 G	10		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA SALSA TERIYAKI 30 cc aceite 25 g cebolla perla cubos pequeños 25 g zanahoria cubos pequeños 25 g manzana cubos pequeños 5 g jengibre slices 1 Diente de ajo machacado 120 cc fondo de pollo 150 cc salsa de soya kikkoman 150 cc vino blanco 150g azúcar 30 cc slurry				Kit estación de trabajo Olla Batidor de mano Espátula de goma Colador Gasa bowl
PARA EL POLLO 1000 g pechuga de pollo en cubos grandes. 100 cc aceite 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.