

NOMBRE DE RECETA: GLACES		TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
50 cc	50 cc		1	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL GLACE DE VOLAILLE 250 CC Fondo Pollo 1 pechuga de pollo Aceite Sal pimienta				Kit estación de trabajo Sartén
PARA EL GLACE DE VIANDE 250 cc fondo oscuro 150 g lomo fino de res Sal pimienta				
PARA EL GLACE DE POISSON 250 cc fondo de pescado 1 filete de dorado Sal pimienta				