

NOMBRE DE RECETA: SALSA TÁRTARA		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA SALSA TÁRTARA 200 cc Mayonesa 60 g Pickles en brunoise 15 g Alcaparras picadas finamente 1 u Huevo duro rallado 25 g Shallots c/n Sal c/n Pimienta Blanca c/n Salsa Inglesa c/n Tabasco				Kit estación de trabajo Bowls
PARA EL PESCADO FRITO 12 u dedos de pescado congelados 1000 cc aceite				Olla Espumadera Bowl Papel absorbente
ARMADO Y PRESENTACIÓN 4 u dedos fritos de pescado 100 g salsa tártara				Pozuelo Plato de presentación pinzas