

135

NOMBRE DE RECETA:		SALMON CURADO			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES	
					1	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
1 filete de salmón con piel. (500g) 200 g sal 60 g azúcar c/n romero c/n tomillo c/n estragón c/n eneldo c/n jengibre c/n limón c/n canela c/n clavo de olor c/n pimienta dulce c/n ajo en polvo c/n curry c/n semillas hinojo c/n pimentón c/n pimienta en grano c/n anís estrellado c/n coriandro c/n cilantro fresco c/n perejil fresco						Kit estación de trabajo Fundas de vacío