

# 143

# Demostrativa

NOMBRE DE RECETA: DESAYUNOS Y SÁNDUCHES		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN	Nº PORCIONES		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA LA BANDEJA DE FRUTA</b>  1 melón 1 sandia 2 papayas hawaianas 100 g frutilla 10 g uvilla 1 u mango tony 100 g uva 2 u naranja americana 1 u piña 250 g Pulpa de mora 100 g Azúcar				Kit estación de trabajo
<b>PARA LA BANDEJA DE QUESO Y EMBUTIDOS</b>  1 bloque de queso holandés (300 g) 1 bloque de queso provolone (300 g) 1 bloque de queso finas hierbas (300 g) 250 g queso crema 150 g salami 150 g jamón elaminas 1 bloque de pate de hígado (150 g)				
<b>PARA LOS PANES</b>  4 croissant 2 focaccia 1 baguettes 2 pan reventado 2 pan de dulce 2 injertos 2 pan integral 1 brioche de molde				

