

NOMBRE DE RECETA: SALTEADO DE SALCHICHA			TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
		200g		2	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS	
50 cc aceite 150 g salchicha de pollo y tomate seco cubos medianos 40 g cebolla perla 20 g pimienta rojo 20 g pimienta verde 40 g apio 40 g zanahoria 5 g jengibre 2 u ajo rallado c/n salsa de soya china 150 cc fondo pollo c/n slurry c/n sal, pimienta c/n jugo de limón c/n perejil picado				Kit estación de trabajo Wok Espátula de goma Plato de presentación	