

NOMBRE DE RECETA:		LYONNAISE		TÉCNICA DE COCCIÓN:	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES
300 cc		150 cc			2
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
30 g cebolla perla picado finamente 15 g mantequilla 30 g vinagre de vino blanco 250 cc demiglace				Kit estación de trabajo Batidor de mano Olla Espátula de goma Colador Gasa bowl	