

NOMBRE DE RECETA: SALSAS FRÍAS /EMULSIONES		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 EL COULIS DE PIMIENTO 30 cc aceite 20 g cebolla perla en juliana 80 g pimiento rojo en tiras 10 g ají en juliana 70 cc crema de leche 100 cc leche condensada c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma Chino Licuadora
PARA EL CHUTNEY 20 cc aceite 60 g ajo rallado 30 g jengibre rallado 120 cc vinagre de vino tinto 800 g tomate concasse 180 cc vinagre de vino tinto 240 g azúcar 5 g sal 30 g ají en brunoise 45 g pasas picadas c/n sal, pimienta				Olla Espátula de goma
PARA LA MAYONESA 4 u Yema de huevo 2.5 ml Mostaza en polvo 5 g sal 15 cc Vinagre c/n Pimienta cayena				Kit estación de trabajo Espátula de goma Licuadora Bowl ziploc

800 cc Aceite neutro 30 cc Vinagre c/n Pimienta Blanca 30 cc Jugo de Limón				
PARA LA VINAGRETA 200 cc Vinagreta de arroz 60 cc Salsa de Soya 460 cc Aceite 60 cc Aceite de ajonjolí 15 g Jengibre fresco rallado 10 g Pimienta 1 g Ajo machacado 2 g Tabasco c/n Sal				Espátula de goma Licuadora Bowl ziploc
PARA LA SALSA HOLANDESA 400 cc mantequilla clarificada 125 cc vinagre vino blanco 2 g pimienta negra molida 6 yemas de huevo c/n sal, pimienta de cayena, jugo de limón.				Sartén grande Sartén pequeño Batidor de mano Espátula de goma Bowls Ziploc Limpión