

NOMBRE DE RECETA: MUSAKKA		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN	Nº PORCIONES		
5000g	500g	10		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA LA CARNE</b>  450 g Cebolla perla en cubos pequeños 3 u ajos rallados 60 cc Aceite de oliva 1600 g Carne molida de res 1000 g Tomate en lata 100 cc Vino tinto 30 g Perejil picado 7 g Orégano seco 1 g Canela en polvo c/n Sal c/n Pimienta				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma bowl
<b>PARA LA BERENJENA FRITA</b>  1800 g Berenjena c/n Sal c/n Aceite fritura				Sartén Espumadera Papel absorbente bowl
<b>PARA LA SALSA</b>  1000 cc Salsa Bechamel 4 u Huevo batidos c/n Sal c/n Pimienta blanca c/n Nuez moscada c/n Aceite de oliva				Bowl Batidor de mano
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  2500 g Carne 1500 g berenjena frita 1000 cc salsa c/n aceite c/n Pan Molido				Bandeja $\frac{3}{4}$ 10x20x5 Espátula Plato de presentación

c/n Queso parmesano rallado				
--------------------------------	--	--	--	--