

81

Demostrativa

NOMBRE DE RECETA: MOLUSCOS/ CRUSTÁCEOS		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 LA LANGOSTA 1 u Langosta				Kit estación de trabajo Pincho de metal Tijeras Olla Bowls hielo
PARA EL LANGOSTINO 5 u Langostinos (u6)				bowl
PARA LOS CANGREJOS 5 u Cangrejos				Cepillo bowl
PARA LA ALMEJA 20 u Almejas				Cepillo bowl
PARA EL MEJILLÓN 20 u mejillón				Cepillo bowl
PARA LA CONCHA 20 u concha				bowl