

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> SALSA BERNESA		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
500 g	250 g		2	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
400 cc mantequilla clarificada 30 g shallots brunoise 125 cc vinagre vino blanco 5 ml estragón seco 2 g pimienta negra molida 6 yemas de huevo  c/n sal, pimienta de cayena, jugo de limón.  15 g perejil picado 1 g estrago seco				Kit estación de trabajo Sartén grande Sartén pequeño Batidor de mano Espátula de goma Bowls Ziploc Limpión