

NOMBRE DE RECETA:		HUEVOS		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 SALTEADO 30 g cebolla perla brunoise 20 g mantequilla 50 g Champiñones 20 g tomate concasse ½ ajo rallado c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Sartén Espátula de goma	
ARMADO Y PRESENTACIÓN 3 u Huevo batido c/n Sal, pimienta 15 g mantequilla 80 g salteado				Plato d presentación Espátula firme	
PARA EL HUEVO DURO 3 u Huevo 1000 cc agua				Olla Bowl espumadera	
PARA EL HUEVO REVUELTO 20 g mantequilla 2 u huevos 20 cc crema de leche				Kit estación de trabajo Sartén Espátula de goma Plato de presentación	
PARA EL HUEVO TIBIO 3 u Huevo 1000 cc agua				Olla Bowl espumadera	
PARA EL COCOTTE 3 u Huevo				bandeja de horno Cocoteras	

15 g de Mantequilla 45 g tomate concasse c/n sal, pimienta c/n perejil				
PARA EL HUEVO PASADO POR AGUA 3 u Huevo 1000 cc agua				Olla Bowl espumadera
PARA EL HUEVO POCHADO 1 u Huevo 10 cc Vinagre 500 cc agua c/n sal, pimienta				Olla espumadera Batidor de mano Bowl Plato de presentación
PARA EL HUEVO FRITO 2u huevo 200 cc aceite c/n sal				Espátula Sartén
PARA EL HUEVO MOLLET 2 u huevo 1000 cc agua				Olla Espumadera bowl