

NOMBRE DE RECETA: CURRYWURST		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		N.º PORCIONES	
			5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA SALSA CURRYWURST 30 cc aceite de oliva 60 g Cebolla perla brunoise 150 g Kétchup 150 g tomate entero de lata (hecho puré) 5 g Paprika 20 g curry amarillo 3 g comino molido 50 cc agua c/n sal				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma
PARA LAS PAPAS FRITAS 300 g papas en bastones 500 cc aceite c/n sal				Olla Espumadera Bandeja Papel absorbente
ARMADO Y PRESENTACIÓN c/n aceite 5 u (Bratwurst) (receta hecha en clase) 300 g papas fritas 250 g salsa currywurst c/n curry				Plato de presentación Pinzas