

# 97

# Demostrativa

<b>NOMBRE DE RECETA:</b>		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA EL ARROZ TIPO PILAF</b>  30 g cebolla perla en cubos pequeños 50 cc aceite 300 g Arroz grano largo 600cc agua c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Olla Ziploc Hielos Colador Tapa Espátula de goma
<b>PARA EL RISOTTO</b>  25 g de Aceite de oliva 40 g de chalotas brunoise 200 g de Arroz Arbóreo 15 g de vino blanco 500 g de fondo de pollo caliente 0.3 g de azafrán en hebras c/n sal, pimienta				Sartén Espátula de goma
<b>ACABADO Y PRESENTACIÓN</b>  450 g risotto 20 g de mantequilla congelada 40 g de Parmesano 50 g champiñones en slices muy finos c/n jugo de limón c/n Sal				Cuchareta Plato de presentación Pinza

<b>PARA EL ARROZ</b> <b>TIPO PASTA</b>  300 g arroz grano largo ¼ cebolla blanca 1000 cc agua c/n aceite c/n sal, pimienta				Olla Colador Ziploc Hielos tapa
--	--	--	--	---