

NOMBRE DE RECETA: COL MORADA BRASEADA		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN	Nº PORCIONES		
4350g	435g	10		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA COL BRASEADA 2500 g Col morada juliana (EP) 375 g Tocino en cubos 500 g Cebolla perla en slices 30 g Azúcar 750 cc Fondo de pollo. 500 g manzana pelada en cubos pequeños. 4 u Clavo de olor 1 u Rama de canela 6 u Pimienta dulce 125 cc Vinagre de Sidra 250cc vino tinto c/n Sal c/n Pimienta				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma
PARA LAS PAPAS FRITAS 1250g papas chola en bastones 2000 cc aceite neutro c/n sal				Olla Papel absorbente Espumadera bowl
ARMADO Y PRESENTACIÓN 310 g col braseada 125 g papa frita				Pinzas Plato de presentación