

NOMBRE DE RECETA: Pollo Frito Con Chile Vietnamita		TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:		N° PORCIONES:	
			2	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA ENSALADA 450g Pechuga de pollo sin hueso y sin piel 180 cc Salsa de pescado 3 u Diente de Ajo 2 g Pimienta negra 120 cc Nouc cham 90 cc Aceite vegetal 6 u Chile verde o Ají serrano sin semilla y en rodajas 12 u Cebolletas en rodajas 240 g Habichuela blanqueada 180 g Tomate concasser 5 g Ajonjolí				Sartén Cuchareta Cuchara Bowl Espátula de goma Batidor de alambre
PARA EL NUOC CHAM 2 u Diente de ajo picado 2-4 u Chiles frescos sin semilla y picado 45 g Azúcar 125 cc Jugo de limón 125 cc Nuoc nam (salsa de pescado vietnamita i thai) 125 cc Agua 30 g Zanahoria en juliana fina				
ARMADO Y PRESENTACIÓN 200 g Arroz				Plato redondo Cuchareta