

NOMBRE DE RECETA: SALSA MORNAY		TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
300 cc	150 cc		2	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
250 g salsa bechamel 30 g queso gruyere 15 g queso parmesano 15 g mantequilla				Kit estación de trabajo Batidor de mano Olla Espátula de goma Colador Gasa Bowl