

113

Demostrativa

NOMBRE DE RECETA:		PASTA			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PASTA FRESCA 200 g harina 100 g huevo entero batido. c/n sal						Kit estación de trabajo Bowl Bolillo Sobadora de pasta Bandeja
PARA PASTA RELLENA 40 cc aceite de oliva 120 g espinaca fresca 1 u ajo machacado 150 g queso ricota 50 g nueces picadas c/n sal, pimienta						Kit estación de trabajo Sartén Pinzas Bowl
ARMADO 250 g relleno 150 g pasta fresca						Brocha Molde corta pasta bandeja
PARA LOS GNOCCHIS 1000 g papa cocinada hecha puré 400 g harina 60 g huevo 5g polvo de hornear c/n Nuez moscada c/n harina c/n sémola						Kit estación de trabajo Tenedor Rasqueta Bowl Lata de horno