

NOMBRE DE RECETA: CHORIZO PARRILLERO		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
2400g			1	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
400 g carne magra vacuna 1200 g carne magra de cerdo 500 g grasa blanda de cerdo 36 g sal fina 6 g ají molido 6 g orégano 4 g ajo procesado 2 g pimienta blanca molida 200 cc agua helada 250 g cebolla caramelizada c/n tripa de cerdo				Kit estación de trabajo Embutidora Hilo de bridar Molino de carnes 6mm, 4mm Kitchen Aid Bowls Lata