

NOMBRE DE RECETA: SALTEADO DE SALCHICHA		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
400g	200g		2	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
50 cc aceite 150 g salchicha de pollo y tomate seco (receta 161) cubos medianos 40 g cebolla perla 20 g pimiento rojo 20 g pimiento verde 40 g apio 40 g zanahoria 5 g jengibre 2 u ajo rallado c/n salsa de soya china 150 cc fondo pollo c/n slurry c/n sal, pimienta c/n jugo de limón c/n perejil picado				Kit estación de trabajo Wok Espátula de goma Plato de presentación