

NOMBRE DE RECETA: Pescado agridulce		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		N° PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL MARINADO 500 g filete de pescado (picudo o dorado) c/n sal c/n pimienta blanca c/n licor de arroz c/n almidón de maíz c/n azúcar				Kit estación de trabajo Papel absorbente Fileteador Pinzas para pescado Tijera Hielo
PARA LA FRITURA c/n Aceite c/n almidón de camote o yuca				
PARA LOS VEGETALES 8 g pimienta roja corte oriental 8 g pimienta amarillo corte oriental 10 g pepinillos 50 g cebolla paiteña 50 g cebolla de verdeo (parte blanca)				
PARA EL WOK 50 g Salsa Tomate 50 g Vinagre Blanco 50 g Agua hervida c/n azúcar c/n sal				