

NOMBRE DE RECETA: HUEVOS		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA EL SALTEADO</b>  30 g cebolla perla brunoise 20 g mantequilla 50 g Champiñones 20 g tomate concasse ½ ajo rallado c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Sartén Espátula de goma
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  3 u Huevo batido c/n Sal, pimienta 15 g mantequilla 80 g salteado				Plato d presentación Espátula firme
<b>PARA EL HUEVO DURO</b>  3 u Huevo 1000 cc agua				Olla Bowl espumadera
<b>PARA EL HUEVO REVUELTO</b>  20 g mantequilla 2 u huevos 20 cc crema de leche				Kit estación de trabajo Sartén Espátula de goma Plato de presentación
<b>PARA EL HUEVO TIBIO</b>  3 u Huevo 1000 cc agua				Olla Bowl espumadera
<b>PARA EL COCOTTE</b>  3 u Huevo				bandeja de horno Cocoteras

15 g de Mantequilla 45 g tomate concasse c/n sal, pimienta c/n perejil				
<b>PARA EL HUEVO PASADO POR AGUA</b> 3 u Huevo 1000 cc agua				Olla Bowl espumadera
<b>PARA EL HUEVO POCHADO</b>  1 u Huevo 10 cc Vinagre 500 cc agua c/n sal, pimienta				Olla espumadera Batidor de mano Bowl Plato de presentación
<b>PARA EL HUEVO FRITO</b> 2u huevo 200 cc aceite c/n sal				Espátula Sartén
<b>PARA EL HUEVO MOLLET</b>  2 u huevo 1000 cc agua				Olla Espumadera bowl