

| | | | | | |
|--|----------------------|--------------------------------------|---|---|---------------------|
| NOMBRE DE RECETA: PESCADOS Y MARISCOS | | PROCESAMIENTO DE | | TÉCNICA DE COCCIÓN | |
| PESO DE LA RECETA | | PESO DE LA PORCIÓN | | | Nº PORCIONES |
| | | | | | |
| INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | PC Puntos de Control | CCP Punto Control Critico | UTENSILIOS | |
| PARA PESCADOS 2 u Lenguado entero (con vísceras y escamas) 2 u Pargo entero (con vísceras y escamas) | | | | Kit estación de trabajo Papel absorbente Fileteador Pinzas para pescado Tijera Hielo | |
| PARA EL PULPO 1 u Pulpo entero pequeño 2 u Diente de ajo 2 u Hoja de laurel 1 u Rama de romero fresco ½ u Cebolla perla c/n Sal | | | | Olla Pinzas Colador | |
| PARA EL CALAMAR 5 u Calamar condón entero (con entrañas con pluma y tentáculos) | | | | | |