

136

NOMBRE DE RECETA: SALCHICHA ALEMANA (bratwurst)			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
1000g			1	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
700 g carne magra de cerdo. 300 g carne magra de ternera 18 g sal 3 g pimienta blanca 1 g mejorana seca 1 g semillas de caraway 1 g nuez moscada 0.5 g jengibre molido 2 claras de huevo 100 cc agua fría. c/n tripa				Kit estación de trabajo Embutidora Hilo de bridar Molino de carnes 3mm Kitchen Aid Bowls Lata