C/S CulinaryArt'sSchool

## 2

## Demostrativa

NOMBRE DE RECETA	a: CORTES BÁSICOS	CORTES BÁSICOS TÉCNICA DE C		OCCIÓN	
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIO	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENT	0	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
1 col grande					Kit estación de trabajo
2000 g papas medianas.					
50 cc cloro 50 g detergente liquido					2 atomizadores 1 balde solución sanitizante.
PARA EL AFILADO DE CUCHILLO Juego de cuchillos					1 piedra de afilar (de agua) Chaira