CAS CulinaryArt'sSchool

2

Demostrativa

NOMBRE DE RECETA	\: C	ORTES BÁSICOS	TÉCNICA DE COCCIÓN			
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES		
INGREDIENTES		PROCEDIMIENTO		TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
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