

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> SALSA BBQ		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
	100 g		5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
<b>PARA LA SALSA BBQ</b>  250 g pasta de tomate 125 g agua 35 g salsa inglesa 30 g vinagre de manzana 35 g aceite de maíz 60 g cebolla perla en brunoise (#6) 5 g ajo picado 20 g azúcar 4 g mostaza en polvo 3 g chile en polvo Sal Pimienta				Kit estación de trabajo Olla Batidor de mano Espátula de goma Colador bowl
<b>PARA EL POLLO</b>  200 g pechuga de pollo en cubos grandes. 50 cc aceite de maíz c/n sal, pimienta				Wok Pinzas bowl
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  100 g pollo salteado 40 cc salsa teriyaki. c/n Ajonjolí tostado				Pinzas Plato de presentación.