

NOMBRE DE RECETA: VICHYSOISSE		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
3600 g	360 g		10	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA VICHYSOISSE 60 g mantequilla 750 g puerro en juliana 750 g papa en cubos medianos 2000 cc fondo de pollo 250 cc crema de leche c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma Licuadora Colador
PARA LA CEBOLLA FRITA 100 g puerro en juliana fina 500 cc aceite para freír				Sartén Espumadera Bowl Papel absorbente
ARMADO Y PRESENTACIÓN 350 cc de vichysoisse 10 g cebolla frita c/n cebollín picado				Cucharon Plato de presentación pinzas