

| | | | | | |
|---|----------------------|---------------------------------|-------------------------------------|---|---------------------|
| NOMBRE DE RECETA: | | VELOUTE DE POLLO | | TÉCNICA DE COCCIÓN: | |
| PESO DE LA RECETA | | PESO DE LA PORCIÓN | | | Nº PORCIONES |
| 950 cc | | 475 cc | | | 2 |
| INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | TCS Puntos de Control | CCP Punto Control Critico | UTENSILIOS | |
| 1000 cc fondo claro de pollo 150 g roux claro c/n sal, pimienta blanca. | | | | Kit estación de trabajo Batidor de mano Olla Espátula de goma Colador Gasa bowl | |
| | | | | | |
| | | | | | |