

NOMBRE DE RECETA:		PROCESAMIENTO AVES		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
PARA EL POLLO 2 U Pollo enteros	NOTA: PARA DESHUESE HACER EL PROCESO POR PECHO.			Kit estación de trabajo Film Aluminio Papel cera Hilo de bridar Deshuesador Fileteador Hielo	
PARA LA GRASA DEL CONFIT 500 cc aceite neutro 2 u ajo machacado 2 ramas de tomillo 1 rama de romero					
PARA SAZONAR EL POLLO 2 cuartos traseros de pollo (pierna, pospierna) 3 g sal 1 g pimienta blanca molida 0.5 g nuez moscada 0.5 g hoja de laurel molida 5 u clavos de olor molidos	NOTA: UTILIZAR LOS 1/8 (4 PRESAS) DEL PROCESAMIENTO DE LOS POLLOS.			Pinzas Papel absorbente Plato de presentación	