

141-A

NOMBRE DE RECETA: SALCHICHA FRANCESA DE AJO		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		N.º PORCIONES
				1
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
1000 g carne de cerdo con grasa 180 g grasa suave de cerdo 10 sal 2 g pimienta negra molida 3 g ajo hecho pasta 1 g salvia 1 g mejorana 1 g tomillo 40 g vino blanco	Nota: la grasa suave no es manteca de cerdo.			Kit estación de trabajo Embutidora Hilo de bridar Molino de carne 6mm, 4mm Kitchen Aid Bowls Lata