

NOMBRE DE RECETA:		VELOUTE DE TERNERA		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 ternera 150 g roux claro c/n sal, pimienta blanca.				Kit estación de trabajo Batidor de mano Olla Espátula de goma Colador Gasa bowl	