

# APLICACIÓN CORTES, TECNICAS



<b>NOMBRE DE RECETA:</b> PAPAS TORNEADAS		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
	75 g		4	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>PC</b> Puntos de Control	<b>PCC</b> Punto Control Critico	<b>UTENSILIOS</b>
3 papas medianas 40 g mantequilla 2 cucharadas de perejil picado				Kit trabajo Puntilla para tornear Sartén Olla Plato postre hondo

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> DUXELLE DE CHAMPIÑONES		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
	25 g		6	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>PC</b> Puntos de Control	<b>PCC</b> Punto Control Critico	<b>UTENSILIOS</b>
150 g champiñones frescos enteros 40 g mantequilla 30 g cebolla perla cubos pequeños (#5) 1 ajo picado 60 g vino blanco				Kit trabajo 2 cucharadas sopas Sartén Espátula