

NOMBRE DE RECETA:		PROCESAMIENTO CÁRNICO		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			PC Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico
PARA LIMPIEZA DE LOMO FINO 1 u Lomo fino de res (sucio) peso aprox 2kg 50 cc Aceite de maíz	NOTA: PREGUNTAR AL PROFESOR CARACTERISTICAS DE COMPRA DEL CORTE SOLICITADO.				Kit estación de trabajo Hilo de bridar Fileteador Martillo para carnes Papel film Sartenes Lata de horno Hielo
PARA LIMPIEZA DE CORDERO 1 u Rack de cordero (mínimo 8 costillas)	NOTA: PREGUNTAR AL PROFESOR CARACTERISTICAS DE COMPRA DEL CORTE SOLICITADO.				Deshuesador Hilo de bridar Sierra Hielo
PARA LIMPIEZA DE CERDO 1 u Carreé de cerdo (mínimo 7 costillas – chuletero) 50 cc Aceite	NOTA: PREGUNTAR AL PROFESOR CARACTERISTICAS DE COMPRA DEL CORTE SOLICITADO.				Fileteador Hielo Hilo de bridar Papel film