

NOMBRE RECETA:		DEMOSTRATIVA TÉCNICAS		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS	
<b>PARA LA MAYONESA</b>  2 u berenjena 2 u ajo 2 u limón sutil c/n aceite de oliva c/n aceite vegetal c/n sal	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Quemar las berenjenas al fuego</li><li>2. Pelarlas sin lavarlas</li><li>3. Colocar la parte de adentro de la berenjena en la licuadora con aceite de oliva, aceite neutro, limón y ajo.</li><li>4. Licuar hasta que la preparación emulsione</li><li>5. Colar</li><li>6. Reservar.</li></ol>			Kit de estación de trabajo Licuadora Colador	
<b>PARA LOS VEGETALES</b>  1 u zanahoria en rondel 1 u remolacha al vapor en batonette 1 u papa en cubos medianos c/n aceite c/n sal	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cocinar la zanahoria y las papas en agua hirviendo.</li><li>2. Dorar las papas en aceite</li><li>3. Reservar</li></ol>			Sartén Espátula	
<b>PARA EL FONDO</b>  10 alas de pollo 200 g mirepoix 1 sachet c/n Aceite c/n agua	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dorar las alas de pollo en aceite</li><li>2. Agregar agua hervir y reservar</li><li>3. En la misma olla dorar los vegetales regresar las alas y el agua</li><li>4. Cocinar por 25 minutos.</li><li>5. Una vez finalizado el tiempo de cocción colar</li><li>6. Hacer un glasé</li></ol>			Olla Espátula Colador bowl	
<b>PARA EL POLLO</b>  1 u pechuga 50 g champiñones en slices 50 g cebolla perla cubos p 100 g carne de alas del fondo 30 g zanahoria en cubos pequeños 30 cc ron c/n mantequilla c/n aceite	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Espalmar las pechugas de pollo y reservar</li><li>2. Saltear la cebolla con los champiñones, zanahoria agregar la carne de las alas del fondo, mantequilla y flambear con el ron.</li><li>3. Enfriar</li><li>4. Rellenar la pechuga con el salteado de las alas, envolver en papel, bridar y cocinar dentro del fondo de pollo.</li><li>5. Una vez cocinada dorar en una sartén cortar y servir</li></ol>			Film Papel aluminio Pape manteca Hilo de bridar	
<b>PARA EL CROCANTE</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Licuar la remolacha cocinada al vapor con un poco de agua.</li></ol>			Lata de horno	

2 u remolacha al vacío (cocinada al vapor) 500 cc aceite	2. Estirar en un silpat 3. Deshidratar a 100 c 4. Terminar el crocante en fritura a 160 c			Silpat Espátula de codo
----------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	-------------------------------