

NOMBRE DE RECETA: SALSA BERNESA Y DERIVADAS		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
	150 g		2	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
200 cc mantequilla clarificada 15 g shallots brunoise 65 cc vinagre vino blanco 2 ml estragón seco 1 g pimienta negra molida 3 yemas de huevo c/n sal, pimienta de cayena, jugo de limón. 7 g perejil picado 0,5 g estragón seco				Kit estación de trabajo Sartén grande Sartén pequeño Batidor de mano Espátula de goma Bowls Limpión 3 platos hondos de postre
FOYOT 100 g salsa bernesa 6 g glace de viande (fondo oscuro)				
CHORON 100 g salsa bernesa (receta #38) 1 cucharada de pasta de tomate 1 paquete de galletas tipo soda				