

NOMBRE DE RECETA: VELOUTE DE POLLO, DERIVADAS			TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
				5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	PCC Punto Control Critico	UTENSILIOS	
VELOUTE: 1000 g fondo de pollo 150 g roux blanco Sal Pimienta blanca				Kit trabajo 4 ollas Batidor de alambre Colador 3 platos hondos de postre	
SALSA SUPREMA: 400 g Veloute de pollo 100 g crema de leche 10 g mantequilla Sal Jugo de limón Pimienta blanca					
SALSA HONGOS: 200 g Salsa suprema 60 g champiñones en laminas 20 g mantequilla 10 g jugo de limón					
SALSA AURORA: 200 g salsa suprema 80 g pasta de tomate					