

NOMBRE DE RECETA: HAMBURGUESA		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN	Nº PORCIONES		
1280g	320g	4		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA HAMBURGUESA DE CERDO Y RES 300 g carne molida de cerdo 400 g carne molida de res 1 u yema 2 ajos rallados 2 g perejil picado 2 g pimienta negra molida 12 g sal 1 g albahaca picada 1 g cardamomo en polvo 1 g jengibre en polvo 1 g nuez moscada en polvo				Kit estación de trabajo Sartén Espátula Lata de horno Bowl Film
PARA LAS PAPAS FRITAS 400 g papas en bastones 1000 cc aceite c/n sal				Olla Espumadera Bandeja Papel absorbente
ARMADO Y PRESENTACIÓN 4 Panes de hamburguesa 4 hamburguesas de cerdo y res 4 láminas de queso holandés 8 láminas de tocino crocante 160 g cebolla caramelizada 160 g champiñones				Lata de horno Pinzas Espátula Plato de presentación.

salteados 4 láminas de tomate grande 8 hojas de lechuga 400 g papas fritas				
--	--	--	--	--