

NOMBRE DE RECETA: FETTUCCINE CARBONARA		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
825g	165 g		5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA CARBONARA 30 g mantequilla 30 cc aceite de oliva 130 g tocino en cubos 90 cc vino blanco 4 yemas de huevo 60 g queso parmesano rallado 20 g queso romano rallado 10 g perejil picado c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Olla Sartén Espátula de goma Batidor bowl
ACABADO Y PRESENTACIÓN 500 g Fettuccini (receta 134) c/n salsa Carbonara				Olla Pinzas Colador Plato de presentación