

NOMBRE DE RECETA: PROCESAMIENTO VEGETALES			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN	Nº PORCIONES		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA VEGETALES VERDES</b>  3 u Alcachofas (1 limón) 5 u Espárragos 5 hojas de bok choy 1 u Cabeza de Brócoli 2 u pimiento verde 5 u Coles de Bruselas 10 u vainas ½ atado de perejil 1 cabeza de lechuga				Kit estación de trabajo Wok Vaporera de bambú Ollas Espumaderas Hielo Hilo de bridar
<b>PARA LOS VEGETALES ROJOS</b>  1 U col morada 2 u remolacha				
<b>PARA LOS VEGETALES AMARILLOS Y NARANJAS</b>  2 U Zanahorias 1 u pimiento amarillo, rojo 1 u camote naranja 1 u Zapallo 2 u tomates				
<b>PARA VEGETALES BLANCOS</b>  1 u cabeza de ajo 2 u Berenjenas 1 u Coliflor 1 u Bulbo de Hinojo 2 u Zucchini amarillo				

2 u cebolla perla 1 u cebolla puerro 1 u papa nabo 2 u papas 1 u pepinillo				
--	--	--	--	--