



COCINEROS BONAERENSES

RECETARIO

| | | | |
|-----------|--------------------------|-----------|----------------------------|
| MODALIDAD | PLATO PRINCIPAL / POSTRE | CATEGORIA | SUB-15 / SUB-18 /A,MAYORES |
|-----------|--------------------------|-----------|----------------------------|

MARCAR LO QUE CORRESPONDA

| | | | |
|------------------|--|-------------------|--|
| APELLIDO: | | MUNICIPIO: | |
|------------------|--|-------------------|--|

| | | | |
|-----------------|--|----------------|--|
| NOMBRES: | | REGION: | |
|-----------------|--|----------------|--|

| | |
|----------------------------|--|
| NOMBRE DE LA RECETA | |
|----------------------------|--|

INGREDIENTES (Detalle de cantidades, pesos, medidas, etc.)

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

PREPARACIÓN (Explicación breve pero completa de todos los pasos a seguir)

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |

TIEMPO TOTAL EMPLEADO

(Desde la preparación de los ingredientes hasta la elaboración final del plato)

| |
|--|
| |
|--|

| NECESIDADES DE FUEGO | |
|-----------------------------|--|
| HORNALLA COMUN | |
| HORNO | |
| PARRILLA | |
| NO NECESITA FUEGO | |

| NECESIDADES DE REFRIGERACION | |
|-------------------------------------|--|
| HELADERA | |
| FREEZER | |
| NO NECESITA | |

Se deberá asegurar la cadena de frío en los alimentos de riesgo