

	FICHA TÉCNICA DE GUARNICIÓN	
COLEGIO SAGRADA FAMILIA - GRANADA Curso 2018/19		

PLATO PARA 100 COMENSALES

TIPO DE COCCIÓN EN HORNO	INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
PATATAS PARISINAS COCIDAS	Patatas parisinas	kg	4
	Aceite de oliva virgen extra	ml	50
	Sal	gr	60

PROCESO DE PREPARACIÓN

Las patatas se salan. A continuación se depositan en cubetas planas de acero inoxidable con otra bandeja "escurridor". Se introducen en el horno a 100 grados centígrados con modalidad "vapor".

Una vez hechas se rocían ligeramente con aceite de oliva virgen crudo y se preparan para servir.

Para servir las patatas se introducen en recipientes planos de acero inoxidable y se depositan en la mesa caliente del comedor, al baño maría, a 65 grados centígrados.