



FICHA TÉCNICA DE GUARNICIÓN

COLEGIO SAGRADA FAMILIA - GRANADA

Curso 2018/19

PLATO PARA 100 COMENSALES

TIPO DE COCCIÓN	INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
TODO CRUDO			
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS	Lechugas	unidades	2
	Tomate	kg	¼
	Aceitunas	gr	150
	Aceite de oliva virgen	ml	50
	Vinagre	ml	12,50
	Sal	gr	25

PROCESO DE PREPARACIÓN

Se limpian las hojas de las lechugas y se trocean, a continuación se vierten en una pila del cuarto frío con 40 litros de agua y 2 tapones de lejía para desinfectar alimentos, se espera 1 hora para vaciar el agua de la pila, después se enjuagan y se dejan escurrir.

Se limpian y desinfectan los tomates, se trocean y se reservan.

Las aceitunas se sacan de su lata de conserva, se escurren y se reservan.

Para servir la ensalada se introducen la lechuga en cubeta de acero inoxidable y en diferentes cuencos: el tomate y las aceitunas. Todo, se deposita en la mesa fría del comedor que se mantiene a 4 grados centígrados.