

 <p>Colegio Sagrada Familia Pureza de María Granada</p>	FICHA TÉCNICA DE SEGUNDO PLATO	
COLEGIO SAGRADA FAMILIA - GRANADA Curso 2018/19		

PLATO PARA 100 COMENSALES

TIPO DE COCCIÓN EN PLANCHA	INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
	Lomos de merluza	unidades	110
LOMOS DE MERLUZA	Aceite de oliva virgen	litro	¼
	Sal	gr	80

PROCESO DE PREPARACIÓN

Se engrasa ligeramente con el aceite la plancha. Una vez humeante se cubre por completo de lomos de merluza y se salan ligeramente, en breve se dan la vuelta, se sacan en una cubeta de acero inoxidable plana y se rocían con aceite de oliva virgen extra.

Para servir los lomos de merluza se depositan en cubetas de acero inoxidable en la mesa caliente, al baño maría, a 65 grados centígrados, situada en el autoservicio del comedor.