

 <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 HORNO	INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
	Salchichas de cerdo	unidades	125
SALCHICHAS DE CERDO	Vino blanco	litro	1
	Aceite de oliva virgen extra	litro	¼

PROCESO DE PREPARACIÓN

Las salchichas se van depositando en cubetas planas de acero inoxidable, se rocían de orégano y vino blanco, se vierte un chorreón de aceite de oliva y se introducen en el horno a 170 grados centígrados.

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