

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

PLATO PARA 100 COMENSALES

TODO CRUDO EXCEPTO EL HUEVO	INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
ENSALADA DE: LECHUGA, TOMATE, HUEVO COCIDO, ATÚN Y ACEITUNAS	Lechugas	unidades	2
	Tomate	kg	¼
	Aceitunas	gr	150
	Huevo duro	unidades	10
	Atún	gr	750
	Aceite de oliva virgen extra	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.

Se lava la cascara de los huevos y se cuecen, luego se retira la cascara, se trocean y se reservan.

Las aceitunas y el atún se sacan de su lata de conserva, se escurren y se reserva.

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