

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

## PLATO PARA 100 COMENSALES

TIPO DE COCCIÓN EN PLANCHA	INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
HAMBURGUESAS DE TERNERA Y CERDO	Hamburguesas de ternera y cerdo	unidades	110
	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 hamburguesas y se salan ligeramente, en breve se dan la vuelta y se sacan en una cubeta de acero inoxidable.

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