

 <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
	Pechugas de pollo	unidades	110
PECHUGA DE POLLO	Aceite de oliva de oliva	litro	¼
	Sal	gr	80

PROCESO DE PREPARACIÓN

Se engrasa ligeramente con el aceite la plancha. Una vez humeante se cubre por completo de pechugas y se salan ligeramente, en breve se dan la vuelta y se sacan en una cubeta de acero inoxidable.

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