

Actividade UD 3 Sistemas de Autocontrol

Elaborar fichas de traballo a partir das elaboracións realizadas no taller de cociña (con 2 receitas é suficiente), tendo en conta a GPCH.

Denominación da elaboración:				PAX:	
Ingredientes	Cantidade	Útiles e Maquinaria	Dependencias	Proceso	
Desenvolvemento:				Foto (Non é preciso)	
Temperatura en cru (a que tº hai que manter o produto)		Temperatura intermedia		Rexeneración e temperatura final	
		Cocción indicar tº de cocción apróx.	Abatemento iiiindicar tº de abatemento apróx.		
Diagrama de fluxo:					
Perigos acerca dos ingredientes (esto foi o explicado o último día en clase)		Perigos en desenvolvemento (esto foi o explicado o último día en clase)		Medidas preventivas (esto foi o explicado o último día en clase)	
Realizado por:					