**ELABORACION ANTIPASTO**

Recepción de materia prima

Selección – clasificación

Pesado

Eliminar vegetales en mal estado

Lavado

 Agua potable

Desinfección

 Solución Hipoclorito

Agua potable

Enjuague

ZANAHORIA FRESCA 18%

HABICHUELA 18%

COLIFLOR 18%

CEBOLLA CABEZONA 18%

PIMENTON PINTON 18%

Atún 10%

Cortar toda la verdura en porciones pequeñas.

Desmenuzar el atún

Adecuaciòn 

Zanahoria + habichuela agregar en agua a 92°C durante 7 minutos.

Pimentón + coliflor agregar en agua a 92°C durante 3 minutos.

Cebolla cabezona agregar en agua a 92°C y retirar inmediatamente.

Formulación

Preparaciòn salsa

Se toma como 100% el peso total de los vegetales y el atún

ACEITE VEGETAL 10%

SAL REFINADA 2.3%

AZUCAR CORRIENTE 1.2%

CLAVO DE OLOR MOLIDO 0.2%

NUESMOSCADA MOLIDA 0.2%

CANELA MOLIDA 0.05%

TOMILLO, LAUREL Y OREGANO MOLIDO 0.5%

VINAGRE BLANCO 3%

SALSA DE TOMATE 8%

CHAMPIÑONES 7%

Mezclar vegetales con la salsa

Licuar los vegetales con poca agua, colar

Escurrir el atún y colocar en la licuadora con la salsa de tomate, el vinagre y el aceite, licuar por 2 minutos.

Cocinar la salsa por 5 minutos, agregar las especies (clavo de olor, nuesmoscada, canela, tomillo, laurel, orégano), al iniciar la cocción, agregar la sal,

Licuado

Envasado

Escaldado