

## **Treball num 1.2 Nota 7**

Alguns comentaris:

En el menú que heu proposat hi ha pasta 4 del 5 dies i pollastre dos dies consecutius.

A la fitxa de producció de la crema de verdures dieu que es cou durant 2 hores? (pag 7)

En cap moment utilitzeu una sonda per controlar les coccions (pag 7)

Hauríeu de mirar la definició de producte en 4a gamma. Parleu de carns, pasta, peixos... En cap cas utilitzareu prod en 2a i 3a gamma?

CETT-UB

# Elaboracions culinàries en la indústria i restauració col·lectiva

Empresa de càtering amb dues línies de negoci, servir menjar a domicili i a empreses en format pasteuritzat o cuina in situ i menjars per supermercats.

## Contingut

1. Característiques empresa .....	2
1.1 Model de negoci .....	2
1.2 Característiques del sistema de producció .....	5
1.3 Definició de l'establiment receptor .....	5
2. L'oferta gastronòmica.....	6
2.1 Disseny del menú .....	6
2.2 Fitxa de producció (100 pax) .....	7
2.3 Diagrames preparacions.....	8
2.4 Propostes per a intolerants.....	11
2.5 Etiqueta per la barqueta on es defineixen les instruccions de conservació i rethermalització.....	12
3. Adequar la formulació i/o procés per la venda a supermercat .....	13
3.1 Avantatges e inconvenients pasteurització en fred .....	14
3.2 Efectes a la qualitat o estabilitat del producte. Canvis o problemes que poden aparèixer i què caldria millorar. ....	15
3.3 Canvis per facilitar la fabricació en condicions industrials.....	15

# 1. Característiques empresa

## 1.1 Model de negoci

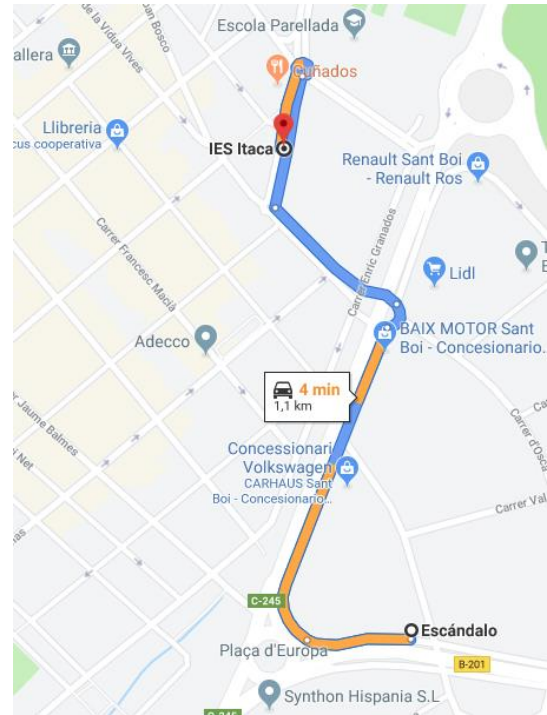
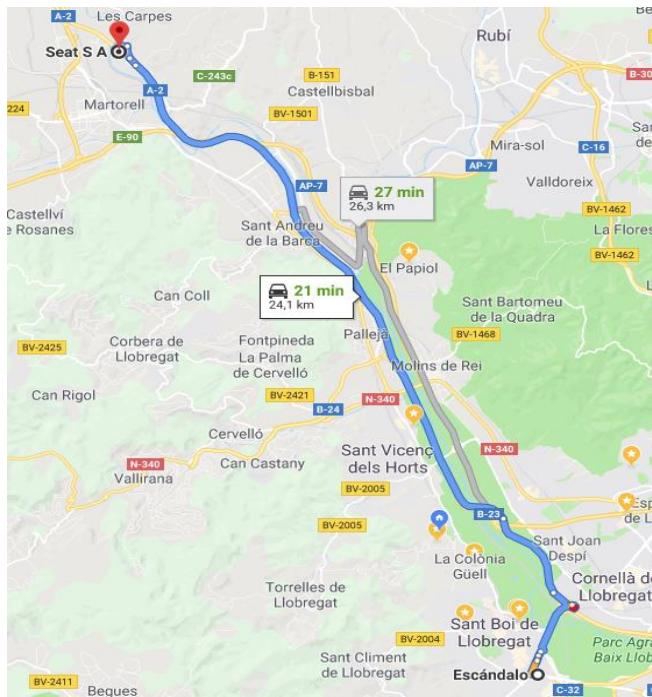
La nostra empresa de càtering amb dues línies de negoci es basa en una empresa familiar que en un inici volia donar servei a domicili un producte tradicional tant català com castellà, per cobrir una necessitat que creiem que existeix en la nostra societat des de sempre, però que ara, amb la globalització de la gastronomia, el poder menjar plats de tot arreu fàcilment i que formin part de la nostra dieta habitual, s'ha perdut la tradició i cada cop més els consumidors volen gaudir d'una cuina tradicional a casa sense haver d'anar, per exemple, al seu poble per poder menjar un bon plat de callos.

La nostra millor opció és una cuina central ubicada a la Carretera del Prat 5, 08830 Sant Boi de Llobregat, de més de 6.000m<sup>2</sup> amb totes les zones ben preparades per dur a terme el nostre sistema de producció tant de col·lectivitats com per menjar a domicili en línia pasteuritzada per garantir-nos un marge de caducitat el més ampli possible i treballar així per donar abast a la major quantitat de clients possible i amb la màxima qualitat.

Com hem dit abans, el nostre target bàsicament va dedicat a persones que tinguin poc temps per cuinar, que aquell dia els hi vingui de gust algun plat tradicional que no sàpiguen fer o simplement vulguin estalviar temps però sense deixar de menjar bé i de temporada, per tant, creiem que seran persones d'entre 23-45 anys, independitzades, vivint en parella o altres situacions en les que el menjar sigui una preocupació per ell i vulguin menjar plats tradicionals com els d'abans i que només se l'hagin d'escalfar a casa i no necessitin grans electrodomèstics per fer-ho, és a dir, un estudiant en una habitació llogada només amb un microones ja podria ser un client potencial.

També oferim solucions per a grans empreses oferint servei de càtering dels mateixos productes, en línia pasteuritzada o si tenen cuina, en carregar-nos nosaltres i fer línia freda, ja que creiem que no només és un avantatge per nosaltres per evitar la major quantitat de

merma possible o toxiinfeccions alimentaries, sinó que ofereix a les empreses tenir menjar de reserva per si passa quelcom, com per exemple aquell dia no s'hi pot accedir de cap forma a una presó per motius de seguretat, poden tenir els àpats ja en grans barquetes i només rethermalitzar-ho. També per serveis diaris a empreses d'automoció com la



Seat, que la trobem a Martorell (1a imatge), o altres que estan encara molt més a prop a escassos metres com la Citroën i/o escoles com l'IES Itaca (2a imatge).

El transport s'efectuarà dos cops a la setmana, el dilluns i els dijous.

Els repartidors començaran la seva ruta a les 9:00h i la primera entrega s'efectuarà a les 9:15h i així successivament tot el matí fins les 15:00h que s'efectuarà l'última entrega. Cada entrega estarà separada per un marge de 15 minuts, per imprevistos i trànsit, ja que en repartir en Barcelona, a les hores puntes i només un repartidor per camió no podem reduir el temps i no arribar puntuals als llocs de destí. Els camions es carregaran a les 8:30h abans de sortir a repartir. Prèviament, el dijous i divendres al matí de la setmana anterior al repartiment, s'empaquetaran totes les comandes que es repartiran dilluns. Les comandes que es repartiran dijous seran preparades dilluns i dimarts al matí, ja que com el últim dia per demanar és el dimecres a la nit així doncs dijous ja podem començar a preparar totes les comandes. Es farà amb tants dies d'antelació per si hi hagués qualsevol imprevist poder solucionar-lo.

Les comandes es prepararan segons l'ordre de repartiment, es faran els paquets necessaris amb les barquetes termo-segellades i s'aniran col·locant en els contenidors isotèrmics. Les comandes que especifiquin qualsevol al·lèrgia/ intolerància s'empaquetaran, en contenidors isotèrmics de diferents colors segons l'al·lèrgia/intolerància que s'especifiqui. Això estalviarà

temps al repartidor com que no hauria de buscar i continuarà seguint la cadena de separació per aquests productes i evitarem la contaminació creuada.

#### *Programació de càrregues*

El punt d'origen serà la cuina central, i els punts d'entrega seran els especificats en cada comanda. Tindrem dos camions que repartiran 24 domicilis cadascú, és a dir faran uns 72 Km diaris cada camió. Els camions que utilitzarem seran propis, tot i que si en nadal com havíem previst pugés la demanda contractarem una externalització. Els camions que farem servis seran tipus 3TN que tenen una capacitat de 15 a 18m<sup>3</sup>, el que ens permet que hi càpiga tot el transport i que no sigui massa gran per moure's per Sant Boi, Martorell i voltants. Al ser cadena freda el camió estarà refrigerat i la seva temperatura es mantindrà entre els 4oC i 6oC, per no trencar la cadena de fred i fer malbé els productes. El client sabrà en tot moment l'hora d'entrega de la seva demanda, si hi hagués qualsevol imprevist el repartidor trucaria per fer-li saber que arribarà tard i el perquè. Tenint en compte que pot haver-hi un marge d'error de 20 minuts que al client ja sabrà, perquè en fer la comanda ja li sortirà en les condicions.

Com a al recepció de les comandes serà per web o per telèfon, la informació de la comanda s'incorporarà a la nostra base de dades el ERP, aquest enviarà informació sobre les direccions d'entrega a un software anomenat gvSIG, que ens permet GEO localitzar i posicionar les comandes, per poder trobar la millor ruta i el més important, optimitzar-les.

Els repartidors tindran programades les rutes als camions i a més a més portaran una tableta per saber el lot que s'ha d'entregar i si és amb al·lèrgies/ intoleràncies, a mida que vagin efectuant les entregues podran ratllar l'entrega i si hi hagués inconvenients podran anotar-lo al costat de la comanda on s'hi hagi efectuat aquests inconvenients.

El tipus de ruta que creiem que és millor per la nostra empresa és el tipus anomenat margarida, perquè tot i que no hem de fer nit fora de casa perquè els horaris de rutes estan establerts, com surt d'un origen i a partir d'aquest es fa la repartició creiem que és el que s'adequa més al nostre servei de transport.

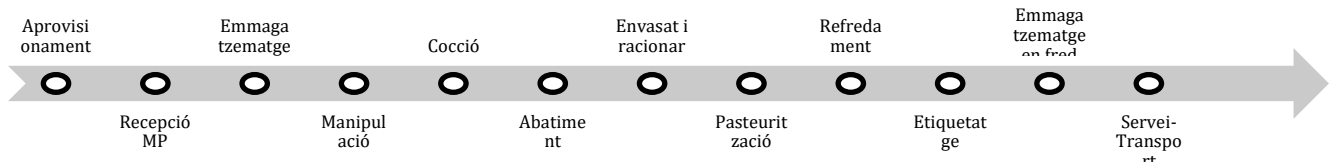
#### *Política de preus*

Per posar preu a tots els nostres plats s'utilitzarà el Menu Engineering per tal de saber en quina posició estan els nostres plats i què podem fer per millorar-los o ue siguin més visibles. Es tindrà en compte les unitats venudes, el food cost, l'índex de popularitat, el preu de venda, el preu de venda amb IVA i el marge brut d'explotació.

El nostre preu de venda serà seguint el següent: Food Cost + Cost personal + Gastos generals + Benefici. El food cost sol seu un 35%, el cost de personal sobre un 35-40%, els gastos generals ronden el 15-20% que solen ser un 10% el lloguer, en el cas que tinguem royalty augmenta. El benefici si ens ronda el 10% ja estem en un bon marge, si arriba el 15% ho estem fent molt bé.

## 1.2 Característiques del sistema de producció

El nostre sistema de producció i distribució és línia pasteuritzada i aquest és el nostre procés:



Treballarem amb producte fresc de temporada, però, en el cas que ens veiem en una situació en que ens sobrepassi la demanda, utilitzarem productes de 4 gamma per tal d'alleugerir el nostre procés productiu i saltar-nos la manipulació i saltar directament a la cocció.

## 1.3 Definició de l'establiment receptor

Es tracta de la SEAT S.A, empresa espanyola d'automòbils que pertany al grup alemany Volkswagen. Té una superfície total de 2.800.000 metres quadrats dividits en 15 edificis on treballen unes 7.000 persones, dividits en torns de matí, tarda i nit. En centrarem només per no esplaiar-nos tant en un únic edifici, el de pintat dels cotxes.

S'hauran de realitzar els menjars per l'empresa, per el taller 1, un dels dos que conforma l'edifici on mengen per torns en el menjador, on disposen de cuina in situ, per tant, portarem als nostres cuiners i ho realitzarem allà.

La distància al centre de producció com hem dit abans son uns 24 minuts en cotxe, 27.6km de distància i es farà, tal i com, s'ha explicat millor al principi, amb camions frigorífics i els àpats en barquetes pasteuritzades en fred del producte que puguem realitzar a gran escala, com per exemple, si fem el sofregit a la nostra cuina central o salses, els brous, les coccions al buit si s'escau de moltes hores, ens les en durem per agilitzar la cuina allà. També canelons o preparats que puguem preparar ala cuina en barquetes i allà només gratinar.

Al tenir a disposició una cuina totalment equipada, és a dir, amb taules de tall, estris necessaris, piques, timbres, termomix, durem a terme allà els processos de cocció, acabats i planxa, per això necessitarem a part del ja esmentat:

- Forn mixte 10-12 safates alhora (2)
- Planxa d'acer inoxidable (2)
- Fogons (6-8)
- Carros calents (2-4, segons capacitat, si es de 40 gastronorm amb 1 ja seria suficient.)
- Cambres que hi càpiguen els nostres carros i tota la matèria primera necessària que duguem (1 mida industrial 6m)
- Fregidores de 2 compartiments (2)
- Paella basculant per fer múltiples funcions, des de arrossos fins bullir la pasta.
- Campanes extractores connectades a una entrada per renovar l'aire.

## 2. L'oferta gastronòmica

La nostra cuina es basa en una cuina de mercat i de km0, és a dir de proximitat, però amb plats d'arreu del món, com per exemple uns espirals amb salsa alfredo o pizza, però basat en cuina catalana com es podrà veure en el menú que hem plantejat a continuació.

Volem que els nostres productes siguin de temporada i em més frescos possibles, potenciant els productors de la nostra localitat per aconseguir plats amb el màxim sabor i qualitat possibles, però també oferint la màxima varietat possible per evitar la monotonia als treballadors i que sempre hi hagi algun plat que estiguin disposats a menjar, que vingui molt de gust.

### 2.1 Disseny del menú

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Primers	- Espirals en salsa alfredo - Crema de verdures amb crostons	- Pizza de la casa - Bledes Toledano	- Espaguetis amb salsa funghi -Porrusalda de Bacallà	-Fideuà amb all i oli - Pèsols a la francesa	- Canelons a la Barceloneta - Amanida Russa
Segons	- Falafel amb salsa de iogurt - Bacallà gratinat amb all i oli de Nyores	- Pintxos saltejats amb pebrots - Sarsuela de lluç	-Pollo a l'ast -Salmó amb tàperes i bacó	-Contracuixa de pollastre arrebossades - Gallineta al forn amb verdures al grill	-Ous trencats amb Bacó -Peix S/M
Règim	Minestra de Verdures	Bledes amb patates	Coliflor amb patates	Pèsols amb patates	Bròquil amb patates
Guarnició	-Arròs saltejat - Albergínies al forn	-Patates Steakhouse - Tomàquets Provençals	- Tomates Gratin - Patates amb Xampinyons	- Verdures al curry - Patates Dólar	- Patates Fregides - Duo de pebrots
Postres	pastís de poma	iogurts	pastís de formatge	macedònia	crema catalana



## 2.2 Fitxa de producció (100 pax)

A continuació posarem l'exemple de 3 fitxes de producció, d'un primer, segon i postre per veure el procediment i la seva utilitat. A l'annex, es troben totes les fitxes de producció de les receptes de tota la setmana.

### Primer

<b>Nom: Crema de verdures amb crostons</b>
<b>Origen : català</b>
<b>Classificació: primers</b>
<b>Al·lèrgens: api,</b>

Ingredients crema de verdures	Quantitats
Pastanaga	0,800Kgr
Carbassó	11Kgr
Ceba	5Kgr
Patata	0,400Kgr
Tomàquets	0,200Krg
Porro	1,5Kgr
Oli	0,800L
Sal	0,300Kgr
Pebre	0,300Kgr
Api	1,200Kgr
Aigua	10L

Procediment
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rentar i tallar les verdures a mirepoix.</li> <li>2. Afegir-les al aigua en fred.</li> <li>3. Deixar coure durant 2h.</li> <li>4. Triturar i passar per un xino.</li> <li>5. Reservar fins l'hora de servir .</li> <li>6. Afegir els crostons individualment a l'hora de servir.</li> </ol>

Observacions
Els crostons ja estaran fets i només s'hauran de afegir a cada plat a l'hora de servir.

### Segon

<b>Nom: Pollastre a l'ast</b>
<b>Origen:</b>
<b>Classificació: Segons</b>
<b>Al·lèrgens: -</b>

Ingredients	Quantitats
Pollastre	25 unitats
Pebre	0,400Kgr
Sal	0,400Kgr
Romaní	0,400Kgr
Mantega	5,00Kgra
Llorer	2,00Kgr

Procediment
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Netejar el pollastre.</li> <li>2. Adobar amb el pebre el romaní, i la sal.</li> <li>3. Desfer la mantega.</li> <li>4. Pintar els pollastres amb mantega.</li> <li>5. Preescalfar el forn a 220° C</li> <li>6. Afegir el pollastre 10 min a 220° C i el llorer.</li> <li>7. Baixar la temperatura a 190° C. Durant 1 hora.</li> <li>8. Reservar fins l'hora de servir.</li> </ol>

## Postra

<b>Nom: Crema Catalana</b>	
<b>Origen Catalunya</b>	
<b>Classificació: Postres</b>	
<b>Al·lèrgens: Ous, Lactosa</b>	
Ingredients	Quantitats
Ous	100 rovells
Llet	16L
Sucre	3,3kg
Pell llimona	0,7kg
Pell taronja	0,7kg
Maicena	0,6kg
Canyella	0,1kg
Procediment .	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Infusionar llet amb canyella, pell llimona i taronja</li> <li>2. Afegir la llet als rovells, la maicena barrejar bé.</li> <li>3. Afegim sucre i ho portem el foc</li> </ol>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Quan espessi treure i afegir en els recipients i deixar refredar</li> </ol>	

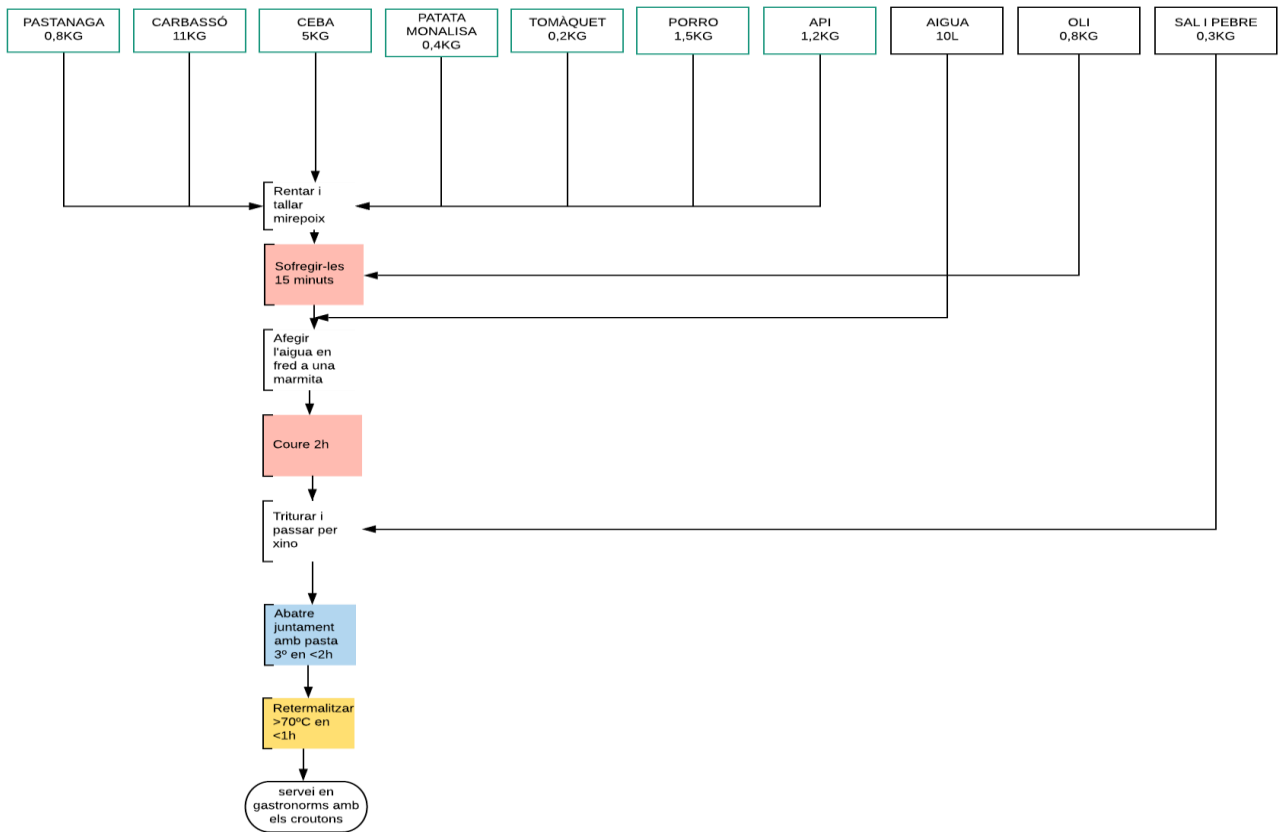
### 2.3 Diagrames preparacions

A continuació posarem els diagrames de les 3 elaboracions, i com a l'apartat anterior, a l'annex es trobaran més exemples de diagrames.

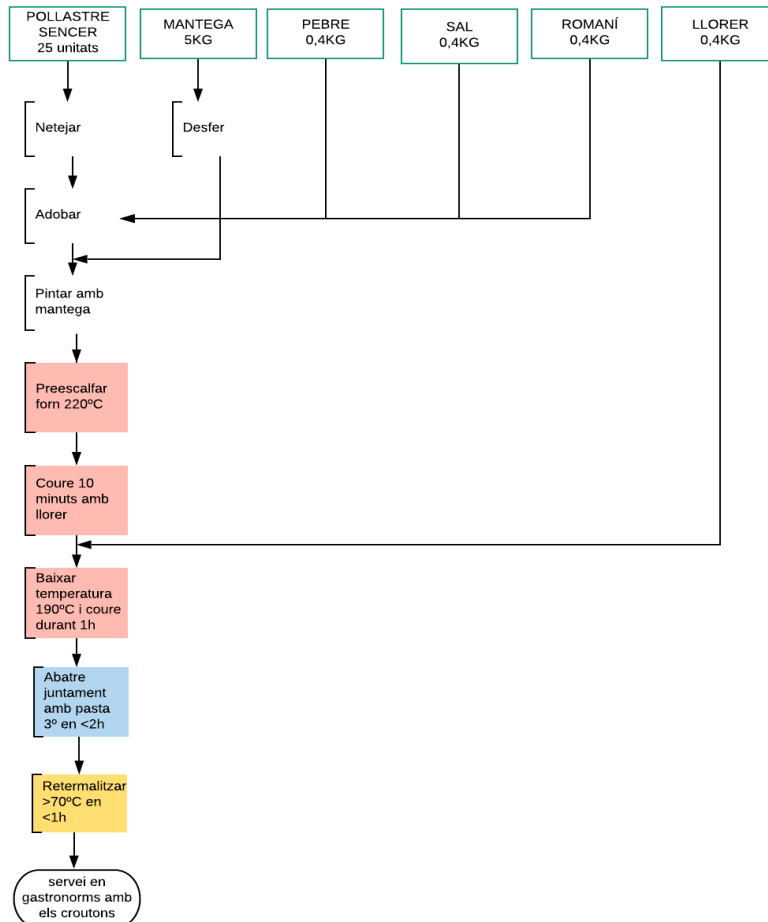
La llegenda és la següent:

- ✓ Vermell. Vedella
- ✓ Taronja. Pollastre
- ✓ Rosa. Porc
- ✓ Verd. Verdures
- ✓ Blau. Peix
- ✓ Negre. Aigua, olis... bàsics.
- ✓ Lila. Gluten.
- ✓ Groc. Ou.
- ✓ Blau fluix. Lactis
  
- ✓ Coccíó. Fons vermell clar
- ✓ Refredar. Fons blau.
- ✓ Retermalitzar fons groc

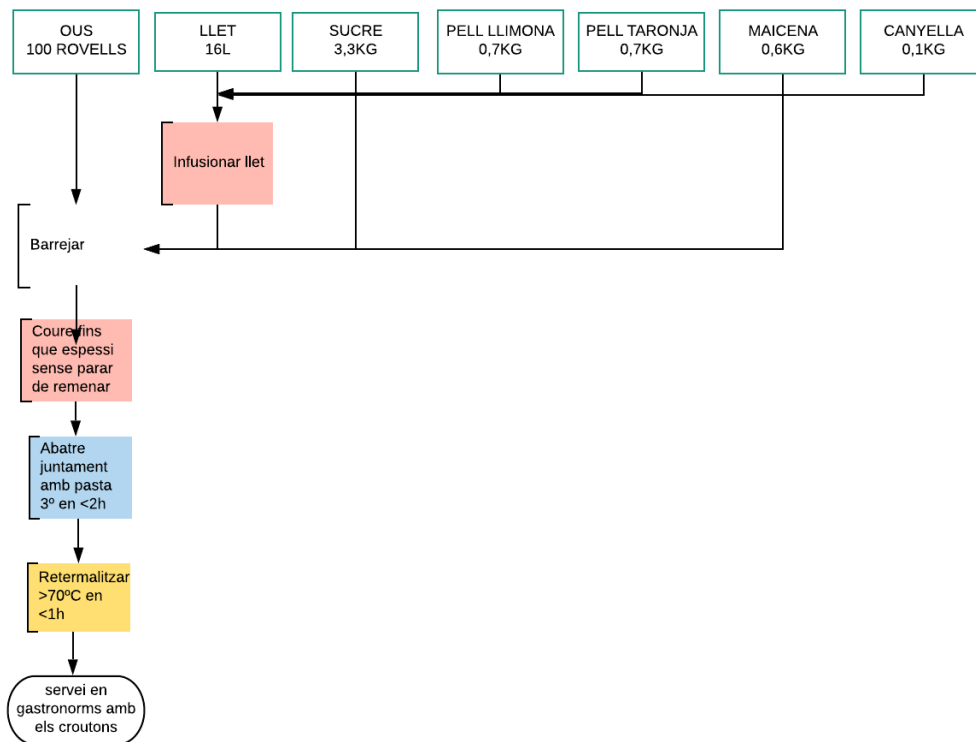
**Primer**



**Segon**



Postra



## 2.4 Propostes per a intolerants

### **Intolerància a la lactosa i intolerància al gluten**

La solució més fàcil i ràpida per erradicar aquestes intoleràncies seria, demanar als nostres proveïdors que ens portessin en el cas de la intolerància a la lactosa la llet la nata i el formatge sense lactosa, i pels intolerants al gluten farines sense gluten pa sense gluten.

Però nosaltres hem decidit que a part de fer servir aquesta opció també hem pensat alguns plat perquè puguin menjar.

1. Ensalada de quinoa→ aquesta podria ser una alternativa per els espirals amb salsa Alfredo, ja que totes dues intoleràncies no poden menjar aquest plat.

2. Els espaguetis amb salsa funghi→ els podríem substituir per una bolonyesa que no porta nata, per tant seria tolerant pels intolerants a la lactosa i el espaguetis en comptes de ser de farina podrien ser de farina de quinoa.

3. El pastís de formatge→ el substituïrem per un brownià de quinoa sense farina ni llet, perquè sigui tolerant per totes dues intoleràncies.

4. Un altre plat alternatiu per les dues intoleràncies podrien ser croquetes d'espínacs amb pernil salat. En aquesta recepta en comptes d'utilitzar pa rallat amb gluten l'utilitzaríem un que no en tingues gluten.

5. Rollitos de primavera, també sense lactosa i gluten. En aquesta cas el que farem és utilitzar llet sense lactosa.

6. El pastís de poma→ el substituïríem per pomes al forn amb nous i canyella.

7. La crema catalana→ el canviarem per trufes veganes, on l'ingredient principal es l'advocat.

La metodologia de producció seria fer-lo en sales específiques on exclusivament es fabriquen els plats per les intoleràncies o bé fer la producció d'aquesta plat la primera per evitar la contaminació creuada. No podríem embassar en el mateix lloc els plats amb requisits especials que els plat sense aquest requisits. Les barquetes seran d'altre color i aniran etiquetades amb etiquetes diferents segons si és per intolerants al gluten o a la lactosa o si poden menjar totes dues intoleràncies.

2.5 *Etiqueta per la barqueta on es defineixen les instruccions de conservació i retermalització.*

**ESPIRALS AMB SALSA BLANCA**

Pasta alimentària de sèmola de blat dur, nata, llet, all, formatge parmesà, mantega, pebre negre i sal.

**Gluten, llet**

**Conservació.**

Conservar en fred a una temperatura inferior a 7°C, amb l'envàs que porta. Comprovar que estigui ben segellat i no hi hagi cap forat.

**Retermalització**

Obrir gastronorm i escalfar al forn a 160°C durant uns 6-7 minuts ( ha d'aconseguir superar els 70°C en menys d'1 hora). Si s'escau, afegir 300-400ml de llet al gastronorm i remenar, per aconseguir una textura més lleugera i evitar que s'enganxin.\*

**INFO. NUTRICIONAL /CADA 100G. PRODUCTE**

<b>Energia</b>	666Kcal	<b>Greixos totals</b>	38,80g
<b>Grasses saturades</b>	12,80g	<b>Proteïnes</b>	12,90g
<b>Carbohidrats</b>	59,30g	<b>Sucres</b>	2,30g
<b>Fibra Dietètica</b>	4g	<b>Sal</b>	2,9g

Veure Lot i Data Caducitat en el frontal.  
Envasat en atmosfera protectora

**\*Quan s'elaborin a l'empresa, la pasta i la salsa poden estar separades, la pasta freda i retermalitzar la salsa a una olla, a temperatura alta i barrejar al gastronorm amb la pasta, així aconseguim que no segueixi perdent aigua la salsa al ser absorbida per la pasta.**

### 3. Adequar la formulació i/o procés per la venda a supermercat

Pel supermercat podem optar per línia calenta en el cas de que els supermercats estiguessin a prop de la cuina central i vendre-ho en una zona del supermercat com a “menjar per emportar calent” com a la fotografia.



Però en el cas de vendre-ho en barquetes refrigerades perquè els aliments tinguessin una vida útil més llarga i que el client ho pogués comprar per menjar aquell mateix dia o a curt termini, es faran en un format més comercial, amb etiquetes que atreguin al client i en barquetes flexibles.

També podem optar per formats tipo bric per les cremes de verdures i les salses aniran separades per posar-les al moment de consumir el plat.

Alguns dels additius que haurien de portar les nostres receptes serien:

- Per els espirals amb salsa alfredo i espaguetis amb salsa funghi: sorbat de potassi E-202 com a conservant de la salsa, sals per fondre i goma xantana com a espesseïdor, a part de àcid ascòrbic per evitar oxidacions.
- Per la crema de verdures amb crostons: midons modificats E1404 com a espesseïdor.
- Per la pizza de la casa utilitzaríem estabilitzants com els carregenats, antioxidants (ascorbat sòdic). ácido cítrico i conservador (nitrit sòdic).
- Per els pintxos: xarop de glucosa, potenciador del sabor e-621, emulgents e-450i, e-450ii, antioxidants e-301, conservadors e-262, e-262ii, e-252 i e-250, especíes i goma guar.
- Per els ous trencats: estabilitzants (difosfats, carragenats), antioxidant (eritorbato sòdic), potenciador de sabor (glutamat monosòdic) i colorant (àcid carmínic)]
- Per la fideuà amb allioli: potenciadors del sabor com glutamat monosòdic (E621) i ribonucleòtids de sodi (E635). La goma xantana com a estabilitzant

- Pels canelons: midons modificats com espesseïdor i carregenats com a estabilitzants.
- Per la menestra de verdures: àcid ascòrbic E-300 per evitar oxidacions de la verdura.
- Per els arrebossats: corrector d'acidesa: E341, agent de tractament de la farina: E223 i antioxidant: E306
- Per l'arròs saltejat: estabilitzants com trifosfats i carragenanos, antioxidant: eritorbat sòdic, conservador: nitrit sòdic.
- Per la amanida russa: antioxidants com el EDTA (E385) i colorants (capsantina, beta carotè)
- Per la coliflor, el bròquil i els pèsols amb patata: àcid cítric per regular l'acidesa de les verdures, àcid ascòrbic per les oxidacions i metabisulfít de sodi E-223 com a conservant per la patata cuïta.
- El pastís de poma: mono i diglicèrids d'àcid grassos E471 com a emulgent per mantenir la humitat i que el producte no es quedi sec. Àcid cítric per regular l'acidesa, sorbat de potassi E202 com a conservant i extractes naturals com a antioxidants com per exemple rics en tocoferols E306 i beta carotens E160a com a colorant. Per la crema pastissera utilitzaríem estabilitzants com el E450 (difosfats), alginat sodi (E401) com espesseïdor i sorbat de potassi (E202) com a conservant.
- Pel pastís de formatge: acidulant E330, espessidor E415, aroma i conservador E202.
- Per la macedònia: àcid cítric
- Per la crema catalana: espessidors (e-440, e-407, e-410), aromes i colorant (e-160)

### 3.1 Avantatges e inconvenients pasteurització en fred

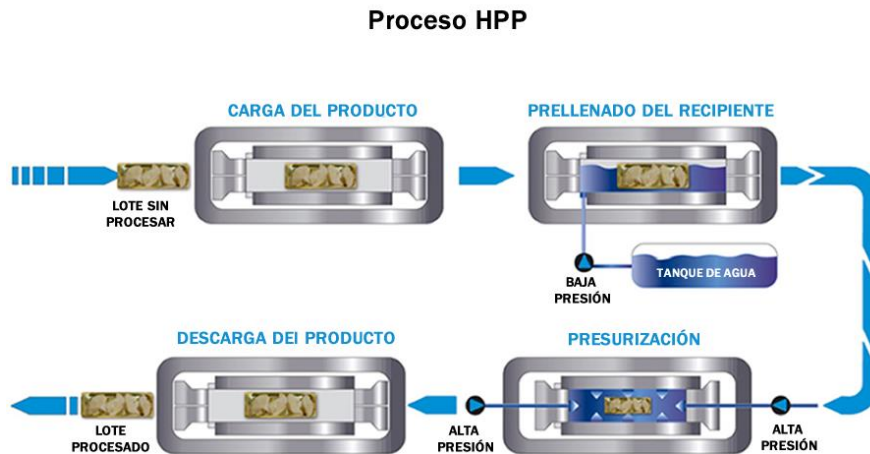
Per tal d'allargar la vida útil dels nostres plats preparats destinats als supermercats utilitzaríem el sistema HPP de **pasteurització en fred**, la qual utilitza altes pressions hidrostàtiques per desactivar patògens en els aliments i incrementa la seguretat alimentària, augmenta la vida útil i redueix o elimina l'ús de conservants lo qual faria que els plats preparats seguessin a la vista del client més "casolans" i més ecològics.

Amb aquest sistema farem què els aliments fossin més segurs sense destruir vitamines ni minerals ni desactivar enzims. A l'hora que obtindríem uns productes més frescos i saborosos perquè les altes pressions mantindríem intactes la frescor i propietats sensorials (color, sabor i aparença).

és un sistema preparat per productes "Ready- To- Eat" en envasos flexibles i segellats com poden ser les nostres barquetes. Aquestes s'introdueixen en un compartiment HPP i l'aigua es comprimeix per crear una pressió hidrostàtica instantània i de idèntica magnitud al voltant del producte.



Les barquetes haurien d'estar sempre refrigerades fins l'hora del consum.



Els inconvenients serien que, si introduïm els plats elaborats al supermercat, faria falta una inversió ja que és un sistema costós i a més hauríem d'utilitzar envasos flexibles.

### 3.2 Efectes a la qualitat o estabilitat del producte. Canvis o problemes que poden aparèixer i què caldria millorar.

Principalment no afecta els productes de manera negativa sinó de manera positiva ens permet allargar la vida útil en molts aliments, per exemple els ous no ens apareix el sabor i l'olor de sulfurós característic del efecte tèrmic. És cert que si que té efecte negatiu en alguns casos però la minoria, potser efecte de manera inadequada en las propietats organolèptiques d'alguns aliments però cada aliment és un cas.

Un dels principals efectes que pot tenir HPP és que segons quins aliments els pot afectar com per exemple la pera es produeix un enfosquiment ràpid degut a que els valors de HPP augmenta l'activitat de la polifenoloxidasa que és la responsable del enfosquiment enzimàtic.

Un dels problemes és que actualment és un procés car que no es pot fer de manera continua, s'hauria de buscar com fer-ho de manera continuada.

### 3.3 Canvis per facilitar la fabricació en condicions industrials

En els canelons podem fer bastantes modificacions i utilitzar additius que ens poden ajudar tant les característiques organolèptiques com la consistència del producte sigui millor. Per exemple podem utilitzar midons modificats perquè la beixamel no tingui tanta sinèresis, ja que

al utilitzar el midó modificat aconseguim que la textura en fred sigui més líquida però un com escalat quedi suficientment consistent perquè la textura sigui agradable en boca i visualment. En el farcit podem afegir-li soja tartaritzada per estalviar en productes carnis. També podem afegir-li gelatina o carragenats perquè aguanti en fred i es desfaci una mica amb la calor.

En els canelons com el les albergínies de guarnició com totes dues porten formatge per sobre el que podem fer és afegir estabilitzants o antiaplemazants, per exemple, E460 metilcel·lulosa microcristal·lina MMC), això ens ajudarà a que el formatge no tingui grumolls.

Per evitar la sinèresis en les diferents salses que tenim podem utilitzar com additiu aquests tres: carboximetilcelulosa (CMC), goma guar y goma xantana. Aquests additius ens evitaran que hi hagi tanta sinèresis i per tant les salses quedin ben lligades i que visualment siguin apetitoses.

En el plat de les cuixes arrebossades el que podem fer servir en comptes d'ou es un encolant, així si tinguéssim algun al·lèrgic a l'ou podria menjar sense que hi hagués cap tipus d'inconvenient. També ens estalviaríem diners, ja que és més car comprar ous que no pas fabricar l'encolant.

## ANNEX

<b>Nom: Espaguetis amb salsa finghi</b>
<b>Origen : italià</b>
<b>Classificació: primers</b>
<b>Al·lèrgens : lactosa</b>

Ingredients	Quantitats
Xampinyons	0,625Kgr
Nata per cuinar	5,00L
Formatge parmesà rallat	2,5Kgr
Ceba 5t gama	1,00Kgra
Mantega	0,500Kgr
All en pols	0,200Kgr
Pebre	0,200Kgr
Sal	0,200Kgr
Orenga	0,200Kgr

Ingredients	Quantitats
Aigua	18,00L
Espaguetis	8,00Kgr
Oli d'oliva verge extra	3,00L

Procediment
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Netejar i tallar els xampinyons a brunoise.</li> <li>2. Posar la mantega en una olla fins que es fongui.</li> <li>3. Afegir la ceba 5t gama. Fer-la 30 min fins que estigui daurada.</li> <li>4. Afegir els xampinyons fins que perdin tot el aigua.</li> <li>5. Afegir la nata, el pebre, l'all, la sal i l'orenga.</li> <li>5. Reservar fins l'hora de servir.</li> </ol>

Procediment
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Posar l'aigua a bullir.</li> <li>2. Una vegada ja estigui bullint afegir els espaguetis, 13 min.</li> <li>3. Retirar i escorre l'aigua.</li> <li>4. Reservar amb oli fins l'hora de servir.</li> </ol>

<b>Nom: Espirals amb salsa</b>
<b>Origen : italià</b>
<b>Classificació: primers</b>
<b>Al·lèrgens: gluten, lactosa</b>

Ingredients salsa	Quantitats
Nata	5L
Llet	2,5L
All	0,500Kgr
Formatge parmesà en pols	1,5Kgr
Mantega	1Kgr
Sal	0,200Kgr
Pebre negre	0,200Kgr

Ingredients pasta	Quantitats
Espirals	8Kgr
Aigua	18L

Procediment salsa
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Picar all a juliana.</li> <li>2. Daurar l'all amb la mantega a foc mig durant 20 min.</li> <li>3. Afegir la nata, la llet, la sal i el pebre. Deixar 15 min</li> <li>4. Afegir el parmesà en pols. Deixar 5 min.</li> </ol>

Procediment salsa
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Posar l'aigua a foc mig fins que comenci a bullir.</li> <li>2. Afegir les espirals. Deixar 13 min.</li> <li>3. Escorre l'aigua.</li> <li>4. Guardar amb oli fins servir.</li> </ol>

**Nom: Falafel amb salsa iogurt****Origen: Àrab****Classificació: segons****Al·lèrgens :**

Ingredients	Quantitats
Cigrons	7,500Kgr
Aigua	10L
Ceba	5,00Kgr
All	0,800Kgr
Julivert	0,800Kgr
Cilantro	0,800Kgr
Comi	0,800Kgr
Llevat químic	0,500Kgr
Sal	0,300Kgr
Pebre	0,3000Kgr
Oli de gira-sol.	10L

Ingredients salsa iogurt	Quantitats
iogurt grec natural	5,00L
Menta	0,800Kgr
All	0,800Kgr
Sal	0,200Kgr
Pebre	0,200Kr
Suc de llimona	3L

**Procediment falafel**

1. Deixar la nit prèvia els cigrons amb aigua.
2. Bullir els cigrons partint d'aigua freda.
3. Triturar i afegir tots els ingredients i continuar triturant.
4. Fer boles de 5 cm x 5 cm.
5. Preescalfar l'oli a 180°C
6. Afegir les boles fins que estiguin daurades.
7. Reservar fins l'hora de servir.

**Procediment falafel**

1. Posar tots els ingredients en la termomix i picar fins que tot estigui ben integrat
2. Reservar fins l'hora de servir.

**Nom: Pèsols a la Francesa****Origen: francès****Classificació: primers****Al·lèrgens:**

Ingredients	Quantitats
Pèsols congelats	8,00Kgr
Mantega	1,00Kgr
Ceba	2,5Kgr
All	0,150Kgr
Daus pernil salat	1,00Kgr

**Procediment**

1. Desfer la mantega.
2. Netejar i talls l'all a juliana.
3. Afegir l'all a la mantega fins que estigui daurat.
4. Afegir la ceba un 20 min.
5. Afegir els pèsols i el pernil tallat a daus.
6. reservar fins l'hora de servir.

**Procediment**

Comprarem coses en quarta gama per estalviar temps.

<b>Nom: pizza de la acasa</b>
<b>Origen: italià</b>
<b>Classificació: primers</b>
<b>Al·lèrgens: gluten, lactosa</b>

Ingredients	Quantitats
Pernill salat	0,800Kgr
Tomàquet de llauna, per untar	3,00L
Formatge tipus mozzarella	1,00Kgr
Tomàquets cherrys	0,500Kgr
Orenga	0,100Kgr

#### Procediment

1. Preescalfar el forn a 180°C
2. Posar una capa de tomàquet en les bases prefabricades de les pizzes.
3. Afegir el pernill salat.
4. Distribuir la mozzarella i afegir l'orenga.
5. Deixar al forn durant 10 min.
6. Reservar fins l'hora de servir.

#### Observacions

Les bases de les pizzes ja les comprarem fetes per estalviar treball.

<b>Nom: Porrusalda de Bacallà</b>
<b>Origen: Espanyol (país basc)</b>
<b>Classificació: primers</b>
<b>Al·lèrgens: Peix i derivats.</b>

Ingredients	Quantitats
Bacallà	11,00Kgr
Porros	1,00Kgr
Patates	1,5Kgr
Ceba	5,00Kgr
Pastanagues	0,500Kgr
Aigua	12,00L
Oli verge extra	3,00L
Sal	0,200Kgr
Vi blanc	4,00L

#### Procediment

1. Tallar el bacallà a daus de 2x2 cm
2. Netejar la ceba i tallar a juliana.
3. netejar el porro i les pastanagues i tallar en rodanxes de 1cm.
4. Escalfar l'oli a 80°C i afegir la ceba duran 10 min.
5. Afegir el porro i la pastanaga. Durant 20 min.
6. Afegir el vi blanc fins que s'evapori l'alcohol.
7. Pelar i tallar en "cachpos" i afegir a la mescla ja feta.
8. Afegir l'aigua. A foc mig durant 1h
9. Afegir el bacallà coure durant 10min.
10. Reservar fins l'hora de servir.

<b>Nom: Sarsuela de lluç</b>
<b>Origen: Espanyol, de la costa lleuantina</b>
<b>Classificació: Segons</b>
<b>Al·lèrgens: Peix i derivats. Marisc i derivats. Gluten.</b>

Ingredients	Quantitats
Medallons de lluç	12,00Kgr
Gambes	6,00Kgr
Calamars tallats i nets	8,00Kgr
Musclos nets	6,00Kgr
Ceba	5,00Kgr
All	3,00Kgr
Tomàquet pera	7,00Kgr
Conyac	3,00L
Julivert	3,00Kgr
Azhafra	0,100Kgr
Aigua	14,00L
Atmelles	4,00Kgr
Farina	3,00Kgr
Oli d'oliva verge extra	3,00L
Oli de gira-sol.	5,00L

Procediment
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preescalfem 5 L d'oli de gira-sol. A 160°C.</li> <li>2. Enfarinem els medallons de lluç</li> <li>3. Fregim el medallons de lluç. Només una lleugera fritura. Reservem.</li> <li>4. Pelar i tallar el all a juliana.</li> <li>5. En una cassola afegir l'all, la ceba durant 20 min. A foc mig.</li> <li>5. Afegir els pebrots 15min. A foc mig</li> <li>6. pelar i tallar a daus el tomàquets.</li> <li>7. Afegir el tomàquet a la mescla 20 min. A foc mig</li> <li>8. Afegir els calamars, 10 min.</li> <li>9. Afegir el conyac 5 min.</li> <li>10. Afegir el azhafrà,.</li> <li>11. Picar les ametlles i el julivert. Afegir-les a la mescla.</li> <li>12. Afegir l'aigua. Quan bulli afegir la resta d'ingredients. 10 min.</li> <li>13. Reservar fins l'hora de servir.</li> </ol>

Procediment
Comprarem el peix net per estalviar treball, ja que la recepta es llarga.

<b>Nom: Salmó amb tàperes i bacó.</b>
<b>Origen: Europeu</b>
<b>Classificació: Segons</b>
<b>Al·lèrgens: Lactosa, Peix i derivats.</b>

Ingredients	Quantitats
Llom de salmó	
Nata	
Bacó	
Ceba	
Tàperes	
Pebre	
Sal	
Oli d'oliva verge extra.	

Procediment
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tallar els lloms en tires de 10 cm</li> <li>2. Preescalfar el forn a 180°C</li> <li>3. En una olla, preescalfem l'oli a 80°C.</li> <li>4. Afegir la ceba 20min.</li> <li>5. Afegir el bacó 30min.</li> <li>6. Afegir la nata, les tàperes, el pebre i la sal. 20 min.</li> <li>7. Posar el salmó en les plates i afegir la salsa per sobre.</li> <li>8. Cuinar durant 25min.</li> <li>9. reservar fins l'hora de servir.</li> </ol>

Observacions
El salmó ja vindrà net, només tallarem les porcions adequades. La ceba i el bacó ja vindrà tallat i net.

<b>Nom: Bacallà gratinat amb all i oli de Nyores</b>
<b>Origen: Espanyol</b>
<b>Classificació: Segons</b>
<b>Al·lèrgens : Peix i derivats</b>

Ingredients	Quantitats
Bacallà	10,00Kgr
All	4,00Kgr
Oli verge extra	3L

Procediment
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preescalfar l'oli a 80°C</li> <li>2. Pelar i tallar l'all a juliana.</li> <li>3. Afegir al oli l'all.</li> <li>4. Preescalfar el forn a 180°C</li> <li>5. Posar el bacallà en plates i posar-li una fina capa del all i oli de nyores.</li> <li>6. Fer al forn durant 30 min.</li> <li>7. Reservar fins l'hora de servir.</li> </ol>

Observacions
El all i li de nyores ja vindrà fet per el tema dels ous pasteuritzats.

<b>Nom: Fideuà amb all i oli</b>
<b>Origen: Espanyola, Valenciana</b>
<b>Classificació: Primers</b>
<b>Al·lèrgens: marisc i derivats,</b>

Ingredients	Quantitats
Fideus	10,00Kgr
Calamars cinquena gama	8,00Kgr
Gambes	0,500Kgr
Ceba quarta gama	1Kgr
Pebrot vermell quarta gama	0,750Kgr
Pebrot verd quarta gama	0,750Kgr
All	0,300Kgr
Aigua	25L
Oli verge extra	5L
Sal	0,200Kgr

Procediment
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preescalfar l'oli a 80°C.</li> <li>2. Netejar i tallar el all a juliana.</li> <li>3. afegir l'all fins que quedi daurat.</li> <li>4. Afegir la ceba 4t gama 20 min.</li> <li>5. Afegir els pebrots i i els calamars 20min.</li> <li>6. Afegir l'aigua quan comenci a bullir afegir els fideus i coure durant 15 min.</li> <li>7. Afegir les gambes i la sal.</li> <li>8. Reservar fins l'hora de servir.</li> <li>9. Servir amb all i oli.</li> </ol>

Procediment
Utilitzarem molts ingredients en cinquena gamma per agilitzar el sistema de treball.

<b>Nom: Gallineta al forn amb verdures al grill.</b>
<b>Origen: Català</b>
<b>Classificació: Segons</b>
<b>Al·lèrgens: Peix i derivats.</b>

Ingredients gallineta	Quantitats
Gallineta	100 unitades
Orenga	0,200Kgr
Sal	0,300Kgr
Oli d'oliva verge extra	2,00L
Pebre	0,300Kgr

Ingredients verdures al grill	Quantitats
Espàrrecs	5,00Kgr
Pebrot verd	5,00Kgr
Pebrot vermell	5,00Kgr
Ceba	5,00Kgr
Tomàquets	5,00Kgr

#### Procediment gallineta

1. Preescalfar el forn a 180°C
2. Netejar les gallinetes.
3. Fer tres talls i salpimentar-les.
4. Posar a les plates amb l'oli d'oliva verge extra.
5. Cuinar duran 25min.

#### Procediment verdures

1. Netejar els espàrrecs.
2. Netejar la ceba i els pebrots. Tallar en tires de 1cm.
3. Tallar els tomàquets per la meitat.
4. Fer al grill.
5. Reservar fins l'hora de servir.

#### Nom: Albergínies al forn

**Origen : Àrab**

**Classificació: guarnició**

**Al·lèrgens: Lactosa**

Ingredients salsa	Quantitats
Albergínies	25,00Kgr
Oli d'oliva	3,00L
Sal	0,400Kgr
Formatge per gratinar	5,00Kgr

#### Procediment salsa

1. Netejar i tallar per la meitat les albergínies.
2. Fer talls.
3. Preescalfar el forn a 180°C
4. Cuinar durant 40 min.
5. Treure la carn de l'albergínia.
6. Tornar omplir-les.
7. Posar el formatge rallar per sobre (10g)
8. Posar-les en les plates i fornejar durant 15 min.
9. Reservar fins l'hora de servir.



<b>Nom: Arròs saltejat</b>
<b>Origen : asiàtic</b>
<b>Classificació: guarnició</b>
<b>Al·lèrgens: -</b>

Ingredients salsa	Quantitats
Arròs salvatge	7,00Kg
Aigua	9,00L
Sal	0,100Kgr

#### Procediment salsa

1. Posar l'aigua a bullir amb la sal.
2. Quan comenci a bullir. Afegir l'arròs.
3. Escorre l'arròs.
4. Reservar fins l'hora de servir.

<b>Nom: Peix S/M</b>
<b>Origen:-</b>
<b>Classificació: Segons</b>
<b>Al·lèrgens: Peix i derivats</b>

Ingredients	Quantitats
Peix segons mercat.	-
Sal	0,300Kgr
Oli d'oliva verge extra.	2,00L
Patata	5,00Kgr
Pebre	0,300Kgr

#### Procediment

1. Preescalfar al forn 180°C
2. Pelar i tallar les patates a panaderes.
3. Salpebrar i afegir el oli d'oliva verge extra.
4. Cuinar durant 30 min.

<b>Nom: Tomàquets provençals</b>
<b>Origen : Espanyol</b>
<b>Classificació: guarnició</b>
<b>Al·lèrgens: Gluten</b>

Ingredients salsa	Quantitats
Tomàquets de rama	15,00Kgr
Oli d'oliva verge extra	3,00L
Sal	0,200Kgr
Pa rallat	5,00Kgr
All	0,300Kgr
Julivert	0,300Kgr
Pebre	0,200Kgr

#### Procediment salsa

1. Netejar i tallar per la meitat els tomàquets.
2. Picar l'all a brunoise i el julivert.
3. Mesclar el julivert, l'all, el pebre, la sal i el pa ralla.
4. Espolvorejar la mescla per sobre.
5. Afegir un rajolí d'oli d'oliva verge extra.
6. Reservar fins l'hora de servir.

<b>Nom: Patates Steakhouse</b>
<b>Origen : Espanyol</b>
<b>Classificació: guarnició</b>
<b>Al·lèrgens: -</b>

Ingredients salsa	Quantitats
Patates	40,00Kgr
Oli per fregir	25,00L
Sal	1,00Kgr

#### Procediment salsa

1. Pelar i tallar les patates al estil steakhouse.
2. Fregir en la fregidora.
3. Afegir la sal.
4. Reservar fins l'hora de servir.

<b>Nom: Duo pebrots</b>	
<b>Origen: Catalunya</b>	
<b>Classificació: Guarnició</b>	
<b>Al·lèrgens:</b>	
Ingredients	Quantitats
Pebrot vermell	3kg
Pebrot verd	3kg

#### Procediment .

1. Netejar pebrot i posar el forn a escalfar un cop fets pelar-los

<b>Nom: Patates amb Xampinyons</b>	
<b>Origen : Catalunya</b>	
<b>Classificació: Guarnicions</b>	
<b>Al·lèrgens: Lactosa, Gluten</b>	
Ingredients	Quantitats
Xampinyons	3kg
Patates	3,6kg
Sal	0,150kg
Nata	12,5L
Formatge	2kg
Oli	0,5L

#### Procediment .

1. Bullir patates reservar. Tallar xampinyons a làmines i saltejar amb oli. Afegir nata i deixar bullir.
2. Tallar patates per la mitat i buidar-les una mica afegir a dins els xampinyons i a sobre posar el formatge ratllat i gratinar-les.

<b>Nom: Patates Fregides</b>	
<b>Origen: America</b>	
<b>Classificació: Guarnició</b>	
<b>Al·lèrgens:</b>	
Ingredients	Quantitats
Patates	3kg
Oli	3,5L

<b>Procediment .</b>
1. Netejar patates donar-li forma i fregir-les.

<b>Nom: Verdures al curry</b>	
<b>Origen India</b>	
<b>Classificació: Guarnicions</b>	
<b>Al·lèrgens: Lactosa, Soja</b>	
Ingredients	Quantitats
Pebrot vermell	2,5kg
Pebrot verd	2,5kg
Pastanaga	2,3kg
Carbassó	2,3kg
All	0,06kg
Ceba	1,6kg
Llet de coco	6L
Curry	0,250 kg
Sucre moré	0,166kg
Salsa de soja	0,166kg
Oli	0,05L

<b>Procediment .</b>
1. Rentar Verdures i tallar juliana. Sofregir-les amb oli i afegir el curry, la salsa de soja, El sucre i la llet de coco i coure.

<b>Nom: Tomàquets Gratin</b>	
<b>Origen França</b>	
<b>Classificació: Guarnició</b>	
<b>Al·lèrgens: Gluten, Lactosa</b>	
Ingredients	Quantitats
Tomàquets	25kg
Biscotes	200 unitats
Ceba	3,7kg
Mantega	1,2kg

<b>Procediment .</b>
1. Netejat tomàquet. Tallar ceba brunoise. Triturar els biscotes.
2. En un bol barregem la ceba amb els biscotes.
3. Finalment tallar tomàquets per la mitat i a sobre afegir la ceba i el pa ratllat i finalment la mantega i deixar gratinar a 220 °C durant 20 min.

<b>Nom: Bledes Toledano</b>	
<b>Origen : Toledo</b>	
<b>Classificació: primers</b>	
<b>Al·lèrgens: fruits secs</b>	
Ingredients	Quantitats
Bledes	6,00Kgr
Nous	1,500Kgr
Pernill salat	2,000Kgr
Alls	0,800Kgr
Oli verge extra	2,00L
Sal	0,200Kgr
Pebre	0,200Kgr
Procediment	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Netejar i tallar les bledes. Reservar en aigua freda.</li> <li>2. Tallar els alls a juliana.</li> <li>3. Preescalfar l'oli a 80°C</li> <li>4. Afegir els alls fins que agafin un color daurat.</li> <li>5. Afegir els daus de pernil salat.</li> <li>6. Afegir les bledes, escorregudes prèviament.</li> <li>7. Afegir la sal i el pebre.</li> <li>8. Triturar les nous en un morter i afegir a la mescla.</li> <li>9. Reservar fins l'hora de servir.</li> </ol>	

<b>Nom: Canelons a la Barceloneta</b>	
<b>Origen: Català</b>	
<b>Classificació: primers</b>	
<b>Al·lèrgens: lactosa.</b>	
Ingredients	Quantitats
Llet	5,00L
Farina	2,00Kgr
Mantega	2,00Kgr
Formatge rallat	5,00Kgr
Canelons	10,00Kgr
Vi de jerez	2L
Procediment	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desfer la mantega.</li> <li>3. Afegir la farina fins que quedi daurada i perdi el gust a farina crua.</li> <li>4. Afegir la llet.</li> <li>5. Afegir el vi.</li> <li>6. Preescalfar el forn a 180°C</li> <li>7. Posar els canelons en plates i afegir la beixamel.</li> <li>8. Posar el formatge per sobre.</li> <li>9. Reservar fins l'hora de servir.</li> </ol>	

<b>Nom: Conracuixa de pollastre arrebossades.</b>
<b>Origen: Epanyol</b>
<b>Classificació: Segons</b>
<b>Al·lèrgens: Gluten, ou,</b>

Ingredients	Quantitats
Cuixa de pollastre	200 unitats
Farina	4,00Kgr
Pa rallat	5,00Kgr
Ou	6,00L

Procediment
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preescalfar el forn a 190°C</li> <li>2. Enfarinar la cuixa.</li> <li>3. Passar-la per ou.</li> <li>4. Passar per pa rallat.</li> <li>5. Posar en les plates i cuinar durant 1h.</li> </ol>

Observacions
Les cuixes ja vindran netes i preparades.

<b>Nom: Amanida Russa</b>
<b>Origen: Rússia</b>
<b>Classificació: primers</b>
<b>Al·lèrgens: ou, peix i derivats</b>

Ingredients	Quantitats
Patates	11,250Kgr
Pastanagues	1,5Kgr
Ous	6,00Kgr
Pèsols congelats	2,00Kgr
Tonyina en llauna	1,2Kgr
Sal	0,200Kgr
Aigua	15,00L
Julivert	0,100Kgr

Procediment
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pelar i tallar les patates a daus.</li> <li>2. Pelar i tallar les pastanagues a 1cm</li> <li>3. Coure els ous 30 min, pelar i tallar a daus.</li> <li>4. Posar les patates al aigua fins 20 min.</li> <li>5. Afegir la pastanaga. 20min</li> <li>6. Afegir els pèsols, 10 min.</li> <li>7. Escorre l'aigua.</li> <li>8. Afegir a la mescla els ous, la tonyina, el julivert picat, i la sal.</li> <li>9. Reservar fins l'hora de servir.</li> <li>10. Servir amb maionesa, comprada en quarta gama.</li> </ol>

<b>Nom: Ous trencats</b>
<b>Origen: Espanyol</b>
<b>Classificació: Segons</b>
<b>Al·lèrgens: Ou.</b>

Ingredients	Quantitats
Ou	200 unitats
Patates	10,00Kgr.
Bacó	5,00Kgr.
Oli d'oliva verge extra	2,00L
Sal	0,300Kgr
Pebre	0,300Kgr

Procediment
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preescalfar el forn a 180°C</li> <li>2. Pelar i rallat les patates estil palla.</li> <li>3. Posar en les plates l'oli d'oliva verge extra.</li> <li>4. Afegir les patates i trencar els ous.</li> <li>5. Afegir el pebre i la sal.</li> <li>6. Cuinar al forn duran 30 min.</li> </ol>

<b>Nom: Pintxos saltejats amb pebrots</b>
<b>Origen: Espanyol</b>
<b>Classificació: Segons</b>
<b>Al·lèrgens:</b>

Ingredients	Quantitats
Pintxos de porc en daus adobats	8,00Kgr
Pebrot verd	6,00Kgr
Sal	0,200Kgr
Oli d'oliva verge extra	2L
Oli de gira-sol	4L

Procediment
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Netejar i tallar els pebrots a juliana</li> <li>2. Prescalfar l'oli a 120°C</li> <li>3. Saltejar els pebrots</li> <li>4. Preescalfar l'oli de gira-sol a 180°C,</li> <li>5. Fregir els pintxos</li> <li>6. Mesclar en una gastrònom afegir la sal.</li> <li>7. Reservar fins l'hora de servir.</li> </ol>

Procediment

<b>Nom: Pastís poma</b>	
<b>Origen França</b>	
<b>Classificació: Postres</b>	
<b>Al·lèrgens: Lactosa, Gluten</b>	
Ingredients	Quantitats
Mantega	3kg
Pomes Golden	20kg
Sucre	2kg
Farina	4,1kg
Aigua	0,75L
Llimones	50 llimones

**Procediment .**

1. Fer massa després pelar pomes i posar en la massa cuita previament desfer sucre i mantega amb les pomes tallades a quart ho posem 35 min a 180°C i llest.

<b>Nom: Pastís</b>	
<b>Origen Nova York</b>	
<b>Classificació: Postres</b>	
<b>Al·lèrgens: Lactosa,Gluten,ou</b>	
Ingredients	Quantitats
Llet	3L
Ous	90 ous
Galetes	2kg
Formatge Phidadelphia	5kg
Mantega	0,8kg
Sucre	2kg
Nata	1L

**Procediment .**

1. Fem base triturant galetes amb mantega.
2. Després batem ous,nata,llet,formatge,sucre fins que quedi homogeni. Ho posem fon 20 min 180°C.
3. I finalment ho deixem refredar.

<b>Nom: Macedònia</b>	
<b>Origen França</b>	
<b>Classificació: Postres</b>	
<b>Al·lèrgens:</b>	
Ingredients	Quantitats
Poma	4kg
Pera	4kg
Taronja	8kg
Plàtan	2kg plàtans
Meló	10kg
Maduixes	7,5kg
Kiwis	2kg
Prèssec	3kg

**Procediment**

1. Pelar i rentar fruites
2. Tallar les fruites a quadrets
3. Fer suc d etaronja i abocar les fruites dins i posar e nevera.

<b>Nom: Menestra de verdures</b>	
<b>Origen : Navarra</b>	
<b>Classificació: Primer</b>	
<b>Al·lèrgens: Gluten</b>	
Ingredients	Quantitats
Ceba	6kg
Carxofes	20kg
Pastanaga	2,33kg
Pèsols	2,5kg
Coliflor	13,33kg
Pernil serrat	2,5kg
Mongetes verdes	3,33kg
Oli de Oliva	0,500L
Sal	0,150kg
Farina de blat	0,0833kg

Procediment
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rentar i Tallar verdures</li> <li>2. Coure Verdures</li> <li>3. Tallar ceba brunoise</li> <li>4. Sofregir Ceba</li> <li>5. Afegir Pernil</li> <li>6. Afegir la farina</li> <li>7. Finalment afegir verdures</li> <li>8. I coure amb una mica d'aigua de on les hem cogut.</li> </ol>

<b>Nom: Coliflor amb Patates</b>	
<b>Origen Segons Proximitat</b>	
<b>Classificació: Primer</b>	
<b>Al·lèrgens</b>	
Ingredients	Quantitats
Coliflor	13,33kg
Patata	3,3kg

Procediment
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rentar verdures</li> <li>2. Pelar i bullir ( 100°C)</li> <li>3. Finalment escorre-les</li> </ol>



<b>Nom: Bledes amb Patates</b>	
<b>Origen Productes de Proximitat</b>	
<b>Classificació: Primer</b>	
<b>Al·lèrgens: Bledes</b>	
Ingredients	Quantitats
Bledes	53kg
Patates	3kg

Procediment
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rentar Verdures</li> <li>2. Pelar</li> <li>3. Bullir-les i finalment escorrales</li> </ol>

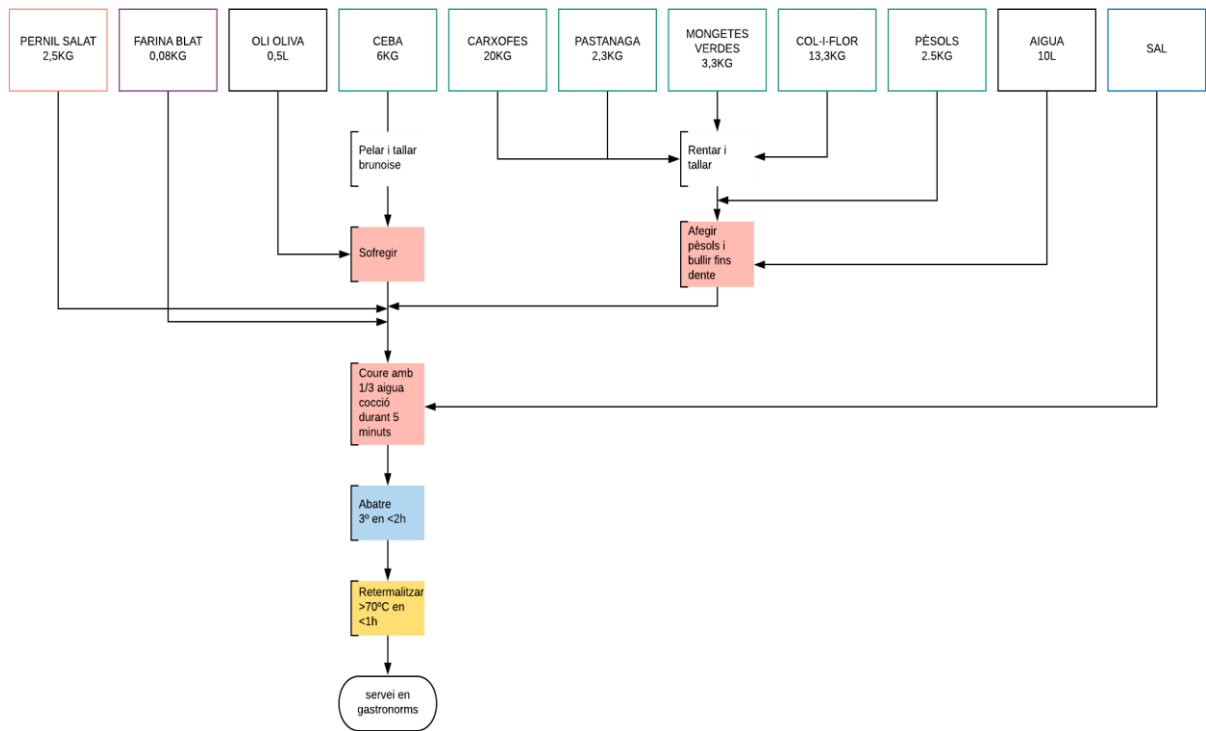
<b>Nom: Pèsols amb patates</b>	
<b>Origen: Segons Proximitat</b>	
<b>Classificació: Primer</b>	
<b>Al·lèrgens</b>	
Ingredients	Quantitats
Pèsols	2,5kg
Patates	3,3kg

Procediment
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rentar i pelar</li> <li>2. Bullir verdures</li> <li>3. Finalment escorre-les</li> </ol>

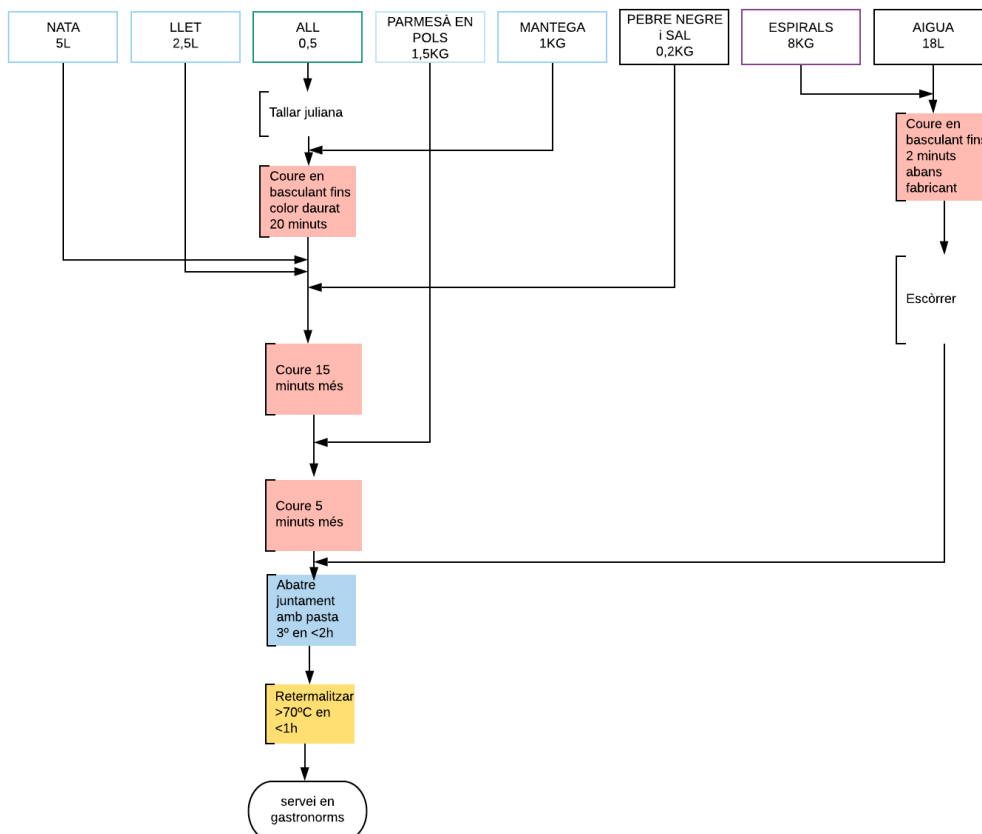
<b>Nom: Bròquil amb Patates</b>	
<b>Origen: Segons Proximitat</b>	
<b>Classificació: Primer</b>	
<b>Al·lèrgens</b>	
Ingredients	Quantitats
Bròquil	6kg
Patates	3,3kg

Procediment
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pelar i rentar verdures</li> <li>2. Bullir-les i escorre-les</li> </ol>

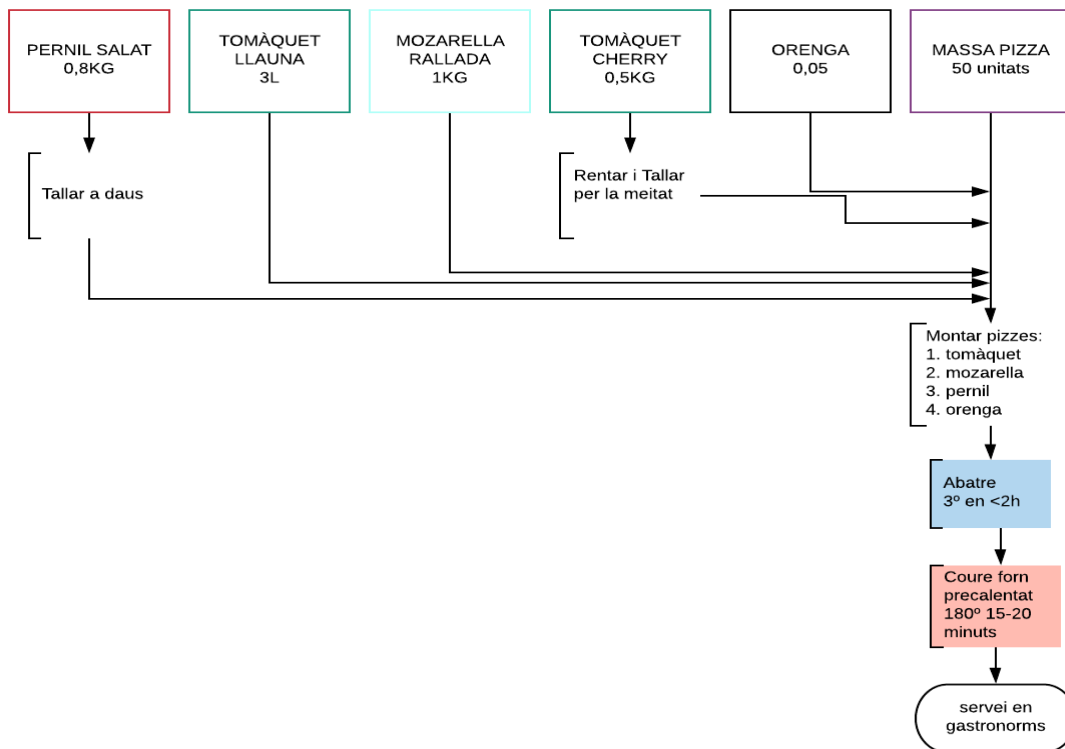
### MENESTRA VERDURES



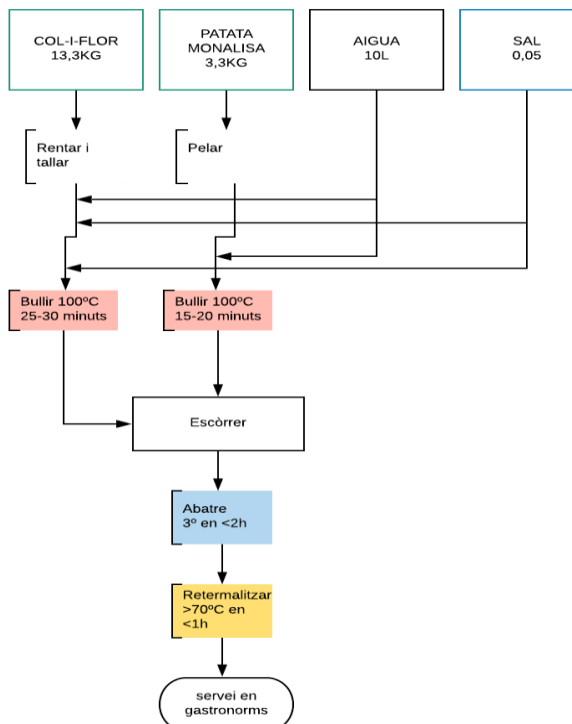
### ESPIRALS AMB SALSA



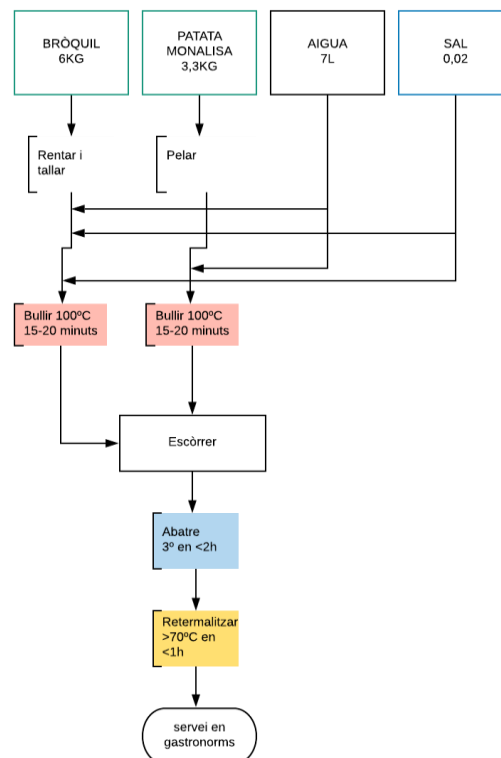
### PIZZA DE LA CASA



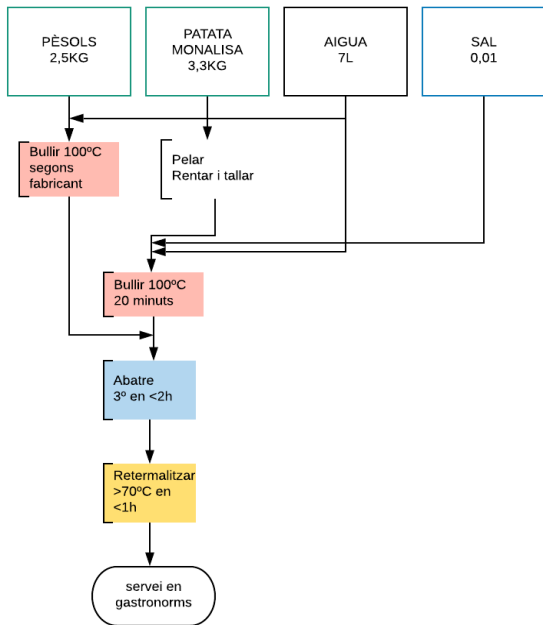
### COLIFLOR AMB PATATES



### BRÒQUIL AMB PATATES



### PÈSOLS AMB PATATA



### BLEDES AMB PATATA

