

Nombre **Ramen de lentejas**

Alumno: Jordi Palou.

Ingredientes	Cantidades	Unidades
Lentejas	0,4	Kg
Huevo	5	unitat
Alga combu	0,1	Kg
Agua	1,2	lt
Panceta	0,15	Kg
Espinacas	0,1	Kg
Alga nori	0,02	Kg
Shitake	0,1	Kg
Soja	0,075	Kg
Sal	0,01	Kg
Peso total	7,155	

Ingredientes	Cantidades	Unidades
Pimienta	0,01	Kg
carcanadas de poll	0,4	Kg



Codi	
Pax	4

Pes /pax	1,89125
----------	---------

Elaboración

- 1.Elaboramos el fondo con los huesos de pollo, alga combu, los shitake, sal y pimienta.
 - 2.Trituramos las lentejas para obtener harina. Lo mezclamos con los huevos. Estiramos y realizamos fideos finos.
 - 3.Hervimos los huevos restantes unos 7' y los introducimos en salsa de soja. Hervimos los fideos con el fondo.
 - 4.Salteamos en un wok las espinacas i el alga Nori. Marcamos la panceta en una salten.
 - 5.Salteamos en un wok los shitakes con salsa de soja y una cucharada de caldo.
- Montamos el plato con los fideos a un lado, los otros ingredientes en el otro lado y vertemos el fondo.

Escandall

Foto

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio	Total
Lentejas	0,4	Kg		0
Huevo	5	unitat		0
Alga combu	0,1	Kg		0
Agua	1,2	lt		0
Panceta	0,15	Kg		0
Espinacas	0,1	Kg		0
Alga nori	0,02	Kg		0
Shitake	0,1	Kg		0
Soja	0,075	Kg		0
Sal	0,01	Kg		0
Pimienta	0,01	Kg		0
carcanadas de pc	0,4	Kg		0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
	0	0	0	0
Especcias	3	%	0	0



Total escndall	<input type="text" value="0"/>	Ratio	<input type="text" value="3"/>	Precio venta	<input type="text" value="0"/>
Total 1 pax	<input type="text" value="0"/>				