



Cruzcampo SIN

concurso  
oficial  
2011

## FICHA TÉCNICA DE LA RECETA

Denominación de la tapa \_\_\_\_\_

### INGREDIENTES NECESARIOS PARA ELABORAR 8 PINCHOS

Productos principales	Cantidades (gramos o unidades)	Observaciones

Aderezos, sazones, especias \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Soportes de presentación y utensilios \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Método de elaboración y presentación

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.

Coste aproximado de la elaboración del pincho \_\_\_\_\_ €

\_\_\_\_\_

A rellenar por el Jurado  
(de 0 a 10)

Sabor \_\_\_\_\_ x 4 =  
 Presentación \_\_\_\_\_ x 3 =  
 Originalidad \_\_\_\_\_ x 2 =  
 Aplicación comercial \_\_\_\_\_ x 2 =

PUNTUACIÓN TOTAL \_\_\_\_\_