

FICHA TÉCNICA DE RECETA

PARTICIPANTE: Apellidos _____ Nombre _____

BAR/RESTAURANTE _____ POBLACIÓN _____

PROVINCIA _____ COMUNIDAD AUTÓNOMA _____

DENOMINACIÓN DE LA TAPA _____

INGREDIENTES NECESARIOS PARA ELABORAR 8 TAPAS

Productos principales	Cantidades (gramos o unidades)	Observaciones
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Aderezos, sazones, especias _____

Fases y método de elaboración y presentación _____

Soportes de presentación y utensilios _____

Coste aproximado de toda la elaboración: _____ €: 8 = _____ € (precio unitario)

A RELLENAR POR CADA JURADO SELECCIONADOR (de 0 a 10 puntos):