

CONEIXENT CUINERS 2.

Mario Sandoval Huertas, és un cuiner espanyol. És xef del restaurant Coque de Madrid i que compta amb dos estrelles Michelin, tres Sols Repsol-tres "M" de la Guia Metròpoli. A més, és Premi Nacional de Gastronomia per la Real Acadèmia de Gastronomia

Es va formar a l'Escola Superior d'Hostaleria de Madrid i va créixer entre els fogons del restaurant familiar que actualment regenta al costat de dos dels seus germans (Juan Diego i Rafael), on forma part de la tercera generació d'hostalers. A el front del restaurant, a més ha desenvolupat diferents activitats empresarials i de recerca, totes relacionades amb la gastronomia.



Salsa BBQ Restaurant Coque Madrid (MARIO SANDOVAL)

Nova fórmula.

700 oli girasol.....
1 kg sucre
320g all picat.....
2800g ceba picada.....
100 grams pebre bord dolç.....
10 grams de canyella.....
100 grams de mostassa (millor pols, o si no normal).....
80 grams de sal
1 litre vinagre xeres
210g perrins
1200 grams salsa soja
2100g ketchup Heinz
2800g aigua
150g maicena

- 1.- Oli , ceba, all, poxar
- 2.- afegir sucre i diluir
- 3.-espícies i sofregir uns minuts
- 4.- Vinagre i reduir be
- 5 .-ketchup + soja
- 6.-Aigua, perrins i lligar amb maicena

Tasca (grups de dos) :

- Dividir la recepta entre 10 i escriure sa nova formulació.
- Mice en place d'ingredients i elaborar sa salsa
- Amb la llista de preus fer l'escandallo, incloent feina cuiner
- **Preu de cost x litre de salsa.**

- Recollir ses salses i envasar.

PREU

PREU / 10

700 oli girasol.....

1 kg sucre

320g all picat.....

2800g ceba picada.....

100 grams pebre bord dolç.....

10 grams de canyella.....

100 grams de mostassa (millor pols, o si no normal).....

80 grams de sal

1 litre vinagre xeres

210g perrins

1200 grams salsa soja

2100g ketchup Heinz

2800g aigua

150g maicena