



## FICHA TÉCNICA DE 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.

\_\_\_\_\_

Coste aproximado de la elaboración de 1 pincho \_\_\_\_\_

Fotografía en polaroid o copia en papel (12 cm x 18 cm, como máximo)  
o fotografía en formato digital (CD o DVD)

|   |                      |       |
|---|----------------------|-------|
| Se rellenará por el Jurado<br>(De 0 a 10) | Sabor                | x 4 = |
|   | Originalidad         | x 3 = |
|   | Presentación         | x 2 = |
|   | Aplicación comercial | x 1 = |

PUNTUACIÓN TOTAL \_\_\_\_\_