



FICHE RECETTE

Soupe Thaï : Tom Kha Kai

Denrées	Quantités pour 10 personnes	Calculer la quantité totale à sortir pour parts	Transformer les quantités en g ou en ml ou en unités
Blanc de poulet	1 kg		
Lait de coco	1 l		
Bouillon de volaille	0,5 l		
Racine de galanga	1 pièce		
Bâtons de citronnelle	2 pièces		
Feuille de citronnier	10 pièces		
Champignon de paris	0,25 kg		
Jeune épi de maïs en	0,1 kg		
Coriandre fraîche	½ bouquet		
Ananas	1 pièce		
Tomates	2 pièces		



Matériels nécessaires à la réalisation de la recette :



Principale technique mise en œuvre :

SECTEUR	TECHNIQUE	EXIGENCE ou POINT CRITIQUE
	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Peser les denrées ➔ Trier, laver, décontaminer, rincer les végétaux ➔ Déconditionner les denrées 	<ul style="list-style-type: none"> 👍 Tarer la balance avant la pesée 🔍 Respecter le protocole 🔍 Désinfecter : lame des ciseaux + emballage
	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Peler la racine de Galanga et la trancher ➔ Tailler la citronnelle en rondelles ➔ Monder les tomates et les couper en mirepoix ➔ Tailler les champignons lamelles ➔ Ciseler la coriandre ➔ Couper les jeunes épis de maïs en 3 ➔ Peler et couper l'ananas en macédoine ➔ Couper les blancs de poulet en cube ➔ Pour réaliser la soupe : <ul style="list-style-type: none"> ➔ Disposer le lait de coco + le bouillon dans une marmite, porter à petite ébullition ➔ Placer toutes les denrées taillées sauf la coriandre réservée pour la décoration ➔ Effectuer un contrôle qualité ➔ Maintenir en température la préparation avant la distribution 	<ul style="list-style-type: none"> 👍 Lamelle de 2 mm d'épaisseur 👍 Les plus fines possibles 👍 Cube de 1 cm de côté 👍 Les plus fines possibles 📺 👍 Cube de 0,5 cm de côté 👍 Cube de 1 cm de côté 👍 Attention de ne pas faire déborder 👤 Relever la T° de fin de production 🔍 Conserver à +3°C

Plan de travail PROPRE tout au long du T.P. et PLONGE effectuée au fur et à mesure PAS d'ACCUMULATION !!!

Toutes les vidéos sont consultables sur <https://carole-rabilloud.jimdo.com/>