

FICHE RECETTE

NEMS AUX CREVETTES

DENREE	QUANTITES POUR 10 PERSONNES
Champignons noirs	0,025 kg
Echalotes	0,1 kg
Gousse d'ail	1 pièce
Crevette roses décortiquées	0,125 kg
Carotte	0,075 kg
Vermicelles de riz	0,025 kg
Pousse de haricot mungo	0,1 kg
Feuilles de brick	10 pièces
Huile	0,025 l
Sauce pour nems	
Eau	0,1 l
Vinaigre blanc	0,025 l
Sucre	0,025 kg
Nuoc nâm	0,025 l
Carotte en julienne extra fine	PM
Graine de sésame	PM





Pour la décoration	
Feuilles de salade entière	¼ pièce
Menthe fraîche	¼ de bouquet



Matériels nécessaires à la réalisation de la recette :



Principale technique mise en œuvre :

SECTEURS	TECHNIQUE	EXIGENCES ou POINTS CRITIQUES 
	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Peser les denrées ➔ 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 ciseaux + emballage
	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Préchauffer le four ➔ Faire tremper les champignons noirs ➔ Faire tremper les vermicelles de riz ➔ Tailler la carotte en julienne fine ➔ Ciseler crevettes, champignons et oignon ➔ Hacher la gousse d'ail ➔ Mélanger tous les ingrédients servant à la confection des nems, assaisonner ➔ Couper les feuilles de brick en 2, badigeonner d'huile avec un pinceau ➔ Poser sur une feuille de papier cuisson, badigeonner à nouveau d'huile ➔ Cuire 20 minutes ➔ Confectionner la sauce ➔ Effectuer un contrôle qualité ➔ Maintenir en température la préparation avant la distribution 	<ul style="list-style-type: none"> 👍 220 °C fonction chaleur sèche 👍 Eau très chaude pendant 15 min 👍 Eau très chaude pendant 5 min <div style="text-align: center;">  <p>Relever la T° de fin de production Conserver à +63°C</p> </div>

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