

FICHE RECETTE

SALADE ITALIENNE



N°	Denrées	Quantités pour 10 plats à la carte	Transformer les quantités en g ou en ml
	Mâche	0,450 kg	
	Roquette	0,150 Kg	
	Tomate cerise	0,750 kg	
	Basilic	¼ bouquet	
	Cœurs d'artichauts	10 pièces	
	Câprons au vinaigre	0,180 Kg	
	Pignons de pin	0,100 Kg	
	Copeaux de parmesan	0,200 Kg	
	Blanc de poulet	0,700 kg	



Matériels nécessaires à la réalisation de la recette :



Principale technique mise en œuvre :

SECTEURS	TECHNIQUES	EXIGENCES ou POINTS CRITIQUES
	<input type="checkbox"/> Déconditionner les denrées  <input type="checkbox"/> Peser les denrées 	 <p>→ Respecter les protocoles</p>
	<input type="checkbox"/> Traiter les végétaux (Décontaminer) 	<p>→ Respecter le protocole</p>
	<input type="checkbox"/> Plaquer les blancs de poulet dans un GN1/1 <input type="checkbox"/> Cuire les blancs de poulet <input type="checkbox"/> Refroidir les blancs de poulet <input type="checkbox"/> Tailler les blancs de poulet <input type="checkbox"/> Couper les tomates cerise en deux <input type="checkbox"/> Couper les cœurs d'artichauts en deux <input type="checkbox"/> Ciseler le basilic  de 0:30 à 1:29 <input type="checkbox"/> Réaliser un plat « modèle » <input type="checkbox"/> Dresser en série les assiettes suivant le plat « modèle »  <input type="checkbox"/> Effectuer un contrôle qualité <input type="checkbox"/> Compléter les documents de traçabilité	 Arroser d'huile d'olive, saler et poivrer  Position mixte SONDE : 78°C <p>→ Cellule de refroidissement</p>  Tranches de 6 mm d'épaisseur  <p>→ Relever la T° de fin de production</p>
	<input type="checkbox"/> Stocker = conserver au froid avant le service	<p>→ Conserver à +3°C</p>

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