

Nom :

Date :

**PROTOCOLE DE FABRICATION**

<b>NOM DU PLAT :</b>		<b>POUR 8 PERSONNES</b>	
<b><u>RIZ à l'indochinoise</u></b>			
	<b>U</b>	<b>Q</b>	<b>Phases de fabrication</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riz long</li> <li>• Sel</li> <li>• eau</li> </ul>	kg	0,500	- Mettre le riz dans un gastronorme.
	pm	pm	- Saler un peu.
	L	0,750	- Ajouter l'eau (1,5 fois le volume du riz).
			- Cuire au four vapeur pendant 15 à 20 minutes.
			- Réserver au chaud (+ 63 °C) .
			- Egréner juste au moment du service.

Réaliser le plat témoin.

**INSTRUCTIONS POUR LE SOUS-VIDE\***

Sac		Soudure		Vacuomètre	
-----	--	---------	--	------------	--

**INSTRUCTION POUR LE THERMOSCELLAGE\***

Barquette	
-----------	--

**INSTRUCTION POUR LE DRESSAGE\***

Assiette		Multiportions	
----------	--	---------------	--

**CUISSON**

Appareil	Température	Temps
Four vapeur	Vapeur 100°C	15à 20 min

**REFROIDISSEMENT**

Température	Temps
+ 10°C	- de 2 heures

\* Instructions à compléter par le jury (si nécessaire).

Nom :

Date :

<b>PREPARATION(S)</b>	<b>ETRE CAPABLE DE :</b>		<b>QUALITE ORGANOLEPTIQUE</b>	
	<b>TECHNIQUES DE FABRICATION</b>	<b>TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT ET DE DRESSAGE</b>	<b>RESULTATS ATTENDUS</b>	<b>RESULTATS OBTENUS</b>