

PROTOCOLE DE FABRICATION

<i>NOM DU PLAT :</i> Salade vietnamienne au chou blanc		POUR 12 PERSONNES	
	U	Q	Phases de fabrication
<ul style="list-style-type: none"> • chou chinois • graines de sésame grillé • vinaigre de cidre • Cassonade • sel fin <p>Pour la vinaigrette :</p> <ul style="list-style-type: none"> • nuoc-mâm • huile • sauce soja 	U KG L c.a.s PM c.a.s c.a.s c.à.c.	2 0.300 0.120 12 8 12 4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Couper le chou très finement et le disposer dans un gastronorme. 2. Verser le vinaigre dans un bol, ajouter le sucre, une pincée de sel et fouetter légèrement avec une fourchette 3. Verser la marinade sur le chou et mélanger. 4. Laisser mariner entre 1h 5. Puis égoutter le chou dans un chinois et jeter toute la marinade. 6. Une fois bien égoutté, disposer le chou dans un gastronorme. 7. Préparer la vinaigrette en mélangeant ensemble le nuoc-mâm, l'huile et la sauce soja. 8. Assaisonner la salade de chou avec la vinaigrette 9. Répartir dans des bols et saupoudrer de graines de sésame grillées.
Réaliser le plat témoin.			

INSTRUCTION POUR LE THERMOSCELLAGE*
--

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

INSTRUCTION POUR LE DRESSAGE*			
--------------------------------------	--	--	--

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

CUISSON		
----------------	--	--

Appareil	Température	Temps
Sauteuse	Feu vif	Environ 15 min

REFROIDISSEMENT	
------------------------	--

Température	Temps
+ 10°C	- de 2 heures

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

Nom :

Date :

INSTRUCTIONS POUR LE SOUS-VIDE*					
Sac		Soudure		Vacuomètre	

Nom :

Date :

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