

PROTOCOLE DE FABRICATION

NOM DU PLAT : <u>Salade niçoise</u>		POUR 12 PERSONNES	
	U	Q	Phases de fabrication
<ul style="list-style-type: none"> • Pommes de terre • Tomates • Poivrons • Haricots verts • Laitue • Thon appertisé • Olives noires • Filets d'anchois • Œufs 	Kg Kg U Kg U Kg U U U	0,750 0,750 1 ½ 0,500 1 0,250 24 12 6	<p>- Cuire les pommes de terre lavées au four vapeur avec la peau pendant 30 minutes environ. Rafraîchir en fin de cuisson.</p> <p>- Cuire les haricots verts 20 minutes au four vapeur. Rafraîchir en fin de cuisson.</p> <p>- Faire cuire les œufs 10 minutes dans de l'eau bouillante. Rafraîchir en fin de cuisson.</p> <p>- Préparer et réserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> - thon : émietter à l'aide d'une fourchette - tomates : couper en quartier fin - laitue : éliminer les côtes des grosses feuilles - œufs : écaler, couper en quatre dans le sens de la longueur - pommes de terre : éplucher, tailler en rondelles de 3cm d'épaisseur - poivrons : émincer finement en julienne. <p>- Préparer la sauce vinaigrette.</p> <p>- Dresser dans les assiettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - chemiser les assiettes avec des feuilles de laitues. - ranger séparément les éléments de base de la salade en variant les couleurs. - décorer avec les olives et les anchois <p>- Présenter la vinaigrette dans un petit bol à part.</p>
<i>Sauce vinaigrette</i>			
<ul style="list-style-type: none"> • Huile d'olive • Moutarde • Vinaigre de vin • Sel, poivre 	L Kg L PM	0,200 0,020 0,080 PM	
Réaliser le plat témoin.			

INSTRUCTION POUR LE THERMOSCELLAGE*
--

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

INSTRUCTION POUR LE DRESSAGE*

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

CUISSON

Appareil	Température	Temps
Four	Vapeur	20 et 30 min~
Casserole	Eau bouillante	10 min

REFROIDISSEMENT

Température	Temps

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

Nom :

Date :

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