

Nom :

Date :

PROTOCOLE DE FABRICATION

| | | | |
|--|---------------|--------------------------|--|
| NOM DU PLAT : Semoule de couscous | | POUR 12 PERSONNES | |
| | U | Q | Phases de fabrication |
| <ul style="list-style-type: none"> • Semoule fine • Eau • huile | Kg L Kg | 1 1 0,070 | <ul style="list-style-type: none"> - Verser le couscous dans un gastronorme. - Ajouter 4 cuillères à soupe d'huile et une bonne pincée de sel et mélanger. - Arroser d'un 1 litre d'eau salée (que l'eau recouvre entièrement la semoule). - Cuire au four vapeur sans couvrir. - Le couscous est prêt après environ 15 minutes. <p>Servir chaud.</p> |
| Réaliser le plat témoin. | | | |

INSTRUCTIONS POUR LE SOUS-VIDE*

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

INSTRUCTION POUR LE THERMOSCELLAGE*

| | |
|-----------|----------|
| Barquette | X |
|-----------|----------|

INSTRUCTION POUR LE DRESSAGE*

| | | | |
|-----|----------|---------------|--|
| Bol | X | Multiportions | |
|-----|----------|---------------|--|

CUISSON

| | | |
|----------|-------------|-------|
| Appareil | Température | Temps |
| | | |

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 |
| | | | | |
| | | | | |