

Nom :

Date :

PROTOCOLE DE FABRICATION

NOM DU PLAT : Sauce vinaigrette		POUR 12 PERSONNES		
	U	Q		Phases de fabrication
<ul style="list-style-type: none"> • Sel fin • Poivre blanc • Moutarde • Huile d'olive ou tournesol • Vinaigre de cidre 	Kg L L	PM PM 0,020 0,150 0,050	1 dose 3 doses 1 dose	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre dans une calotte : le sel fin + le poivre blanc + la moutarde ; - mélanger pour faire fondre le sel.. - Verser l'huile en fouettant constamment. Faire monter la sauce. - Vérifier l'assaisonnement. - Réserver au frais.
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
		~

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