



FICHE RECETTE

MAKI






Denrées	Quantités pour 10 personnes	Calculer la quantité totale à sortir pour parts	Transformer les quantités en g ou en ml ou en unités
Riz à sushi	0,5 kg		
Vinaigre de riz	0,06 l		
Sucre en poudre	0,03 kg		
Avocat	1 pièce		
Carotte	2 pièces		
Surimi	10 pièces		
Mayonnaise	PM		
Feuille de Nori	5 pièces		



Matériels nécessaires à la réalisation de la recette :



Principale technique mise en œuvre :

SECTEURS	TECHNIQUES	EXIGENCES ou POINTS CRITIQUES 
	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Peser les denrées ➔ Trier, laver, décontaminer, rincer les végétaux ➔ Déconditionner les denrées ➔ Rincer et égoutter le riz 	<ul style="list-style-type: none"> 👍 Tarer la balance avant la pesée 🔍 Respecter le protocole 🔍 Désinfecter : lame des ciseaux + emballage
	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Cuire le riz comme indiqué sur le paquet ➔ Peler les carottes et les tailler en bâtonnets ➔ Tailler les surimis en deux dans la longueur ➔ Couper l'avocat comme dans la vidéo ➔ Egoutter le riz et ajouter le vinaigre et le sucre ➔ Pour réaliser les makis voir la vidéo <ul style="list-style-type: none"> ➔ Réaliser un trait de mayonnaise avant de placer le surimi, la carotte et l'avocat ➔ Pour réaliser les makis inversés voir vidéo <ul style="list-style-type: none"> ➔ Même remarque avec la mayonnaise ➔ Effectuer un contrôle qualité ➔ Maintenir en température la préparation avant la distribution 	<ul style="list-style-type: none"> 👍 Bâtonnets de taille égale     Relever la Température 🔍 Conserver à +3°C

Plan de travail PROPRE tout au long du T.P. et PLONGE effectuée au fur et à mesure PAS d'ACCUMULATION !!!

 Toutes les vidéos sont consultables sur google classroom Mme Rabilloud