

FICHE RECETTE

LINGUINE AU SAUMON



N°	Denrées	Quantités pour 10 parts	Calculer la quantité pour 16 parts	Transformer les quantités en g ou en ml
	Linguine	0,9 kg		
	Vin blanc sec	0,15 L		
	Crème liquide	0,35 kg		
	Pavé de saumon	0,75 Kg		
	Ciboulette	PM		
	Huile d'olive	PM		
	Gros sel	PM		
	Fleur de sel	PM		
	Piment d'Espelette	PM		



Matériels nécessaires à la réalisation de la recette :



Principale technique mise en œuvre :

SECTEURS	TECHNIQUES	EXIGENCES ou POINTS CRITIQUES
	<input type="checkbox"/> Déconditionner les denrées  <input type="checkbox"/> Peser les denrées 	 Respecter les protocoles 
	<input type="checkbox"/> Traiter les végétaux (Décontaminer) 	 Respecter le protocole
	<input type="checkbox"/> Remplir d'eau la marmite à gaz à hauteur de la grande passoire et mettre en fonction <input type="checkbox"/> Tailler le saumon <input type="checkbox"/> Saisir les morceaux de saumon dans un rondeau chaud avec de l'huile d'olive <input type="checkbox"/> Débarrasser dans un bac GN 1/3 <input type="checkbox"/> Déglacer le rondeau avec le vin blanc  <input type="checkbox"/> Réduire <input type="checkbox"/> Crémer <input type="checkbox"/> Cuire les pâtes "al dente" <input type="checkbox"/> Eteindre la marmite et vidanger . <input type="checkbox"/> Verser les linguines dans le rondeau <input type="checkbox"/> Mélanger , ajouter la ciboulette <input type="checkbox"/> Effectuer un contrôle qualité <input type="checkbox"/> Compléter les documents de traçabilité	 Ajouter une poignée de gros sel  En cubes de 2cm  Pendant 1 minute  Assaisonner : fleur de sel + piment d'Espelette  Pendant la durée indiquée sur le paquet  Assaisonner  Relever la T° de fin de production
	<input type="checkbox"/> Stocker = conserver au chaud avant le service	 Conserver à +63°C

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