

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

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