

# FICHE TECHNIQUE «frites de pommes »



<b>Nombre de part : 10 ou 20 en accompagnement</b>	<b>Type de distribution : immédiate</b>	<b>Température de conservation : +63°C</b>
<b>Techniques mises en œuvre :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Laver, éplucher et tailler manuellement des végétaux consommés crus</b></li> <li>• <b>Préparer et dresser en portions individuelles</b></li> <li>• <b>Maintenir en températures les préparations culinaires</b></li> </ul>		
<b>INGREDIENTS:</b> Pommes moyennes sucre beurre citron	<b>QUANTITES :</b> 10 unités 100 g 100 g 1 jus	<b>MATERIELS:</b> poêle, calotte, couteau, économe, vide pomme, planche à découpe, plaque à débarrasser, presse citron
<b>PROTOCOLE:</b>		
<b>Succession des opérations</b>		<b>Exigences</b>
		Laver les pommes
		Presser le citron  Récupérer un maximum de jus du citron
		Organiser son poste de travail  Eplucher les pommes
		Couper les pommes en frites (environ 5 mm de largeur)  Citronner les pommes au fur et à mesure  Eviter l'oxydation des pommes
		Dorer les pommes dans le beurre, puis saupoudrer de sucre pour faire caraméliser  Réaliser des frites de pommes uniformément colorées
		Réserver au chaud (étuve ou four vapeur) dans un ½ gastronorme étiqueté  Maintenir à +63°C dans une étuve ou un four à vapeur  Respecter la traçabilité