

Titre recette .....

**SALADE CESAR****Techniques mises en œuvre :**

- Lavage, épluchage, taillage de végétaux
- Déconditionnement, conditionnement
- assemblage

**Mode de distribution :**

- Différée / service traiteur :
- Différée / mini-self
- Immédiate / Point chaud

<b>Ingrédients :</b>	<b>Forme de commercialisation</b>	<b>Quantité pour 4 parts</b>	<b>Quantité pour ...20... parts</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade romaine</li> <li>- Parmesan râpé</li> <li>- Croutons de pain à l'ail.</li> <li>- Gousses d'ail</li> <li>- Sauce salade moutarde</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 unité</li> <li>- 0,1 kg</li> <li>- 0,05 kg</li> <li>- 2 unités</li> <li>- 0,015 l</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 unités</li> <li>- 0,3 kg</li> <li>- 0,15 kg</li> <li>- 1 tête</li> <li>- 0,5 l</li> </ul>

**Matériel :**

<b>Mode opératoire</b>	<b>Exigences ou remarques</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eplucher et nettoyer la salade</li> <li>- Essorer la salade</li> <li>- Couper les feuilles en gros morceaux (5 cm) en préservant la cote centrale</li> <li>- Réserver la salade au réfrigérateur</li> <li>- Eplucher, laver et hacher l'ail, réserver</li> <li>- Verser les croutons à l'ail dans un cul de poule</li> <li>- Verser le parmesan râpé dans un cul de poule</li> <li>- Déposer les feuilles de salade dans les contenants individuels ouverts (boîtes avec couvercles) préalablement disposés sur le plan de travail.</li> <li>- Ajouter l'ail, le parmesan et les croutons dans chaque boîte.</li> <li>- Refermer chaque boîte avec soin et placer au réfrigérateur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 bains de rinçage dont 1 avec vinaigre rouge (décontamination)</li> <li>- Enlever le maximum d'eau pour préserver la saveur</li> <li>- Préserver le craquant de la salade</li> <li>- Eviter la contamination (filmer le cul de poule)</li> <li>- Gain de temps</li> <li>- Equilibrer les quantités</li> <li>- Eviter la contamination.</li> </ul>

<b>Contrôle de conformité</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non-conforme</b>
▪ <b>Matière premières :</b> vérification DLC, état des emballages		
▪ <b>Saveur-texture :</b>		
▪ <b>Cuisson :</b>		
▪ <b>Température :</b>		
▪ <b>Conditionnement :</b>		