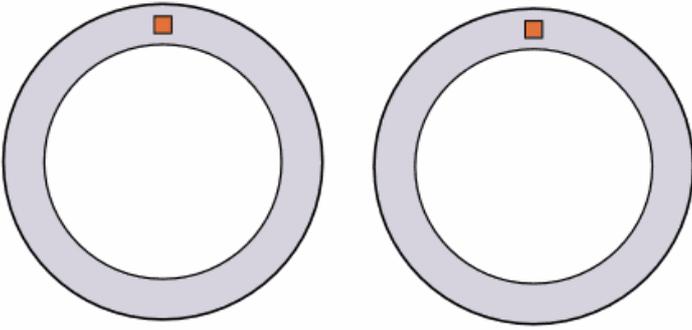


FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

Appellation de la préparation : assiette d'huîtres (pour 2 personnes)

Argumentaire de vente	Mise en place guéridon																																								
<ul style="list-style-type: none"> - Rafraîchissant - Fraîcheur des huîtres - Origine du produit et qualité <p>Exemples de phrase : <i>Cette assiette se compose de 6 huîtres (préciser le type) ouvertes devant vous. Un vinaigre d'échalotes et du pain de seigle les accompagnent.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 1 couteau d'office ou couteau à huîtres ● 1 torchon ● 1 saladier pour les déchets ● 2 assiettes creuses (client) ● 1 grand bol avec de la glace pilée ● 1 ass creuse avec des algues ● Ingrédients (voir ci-dessous) 																																								
Progression du travail	Ingrédients																																								
<p>1 – Mettre en place le guéridon.</p> <p>2– Préparer les deux assiettes clients avec la glace et les algues.</p> <p>3 – Ouvrir les huîtres avec méthode. Les dresser sur l'assiette client au fur et à mesure.</p> <p>4 – Finir le dressage en déposant 1/2 citron au centre de l'assiette</p> <p>5 – Servir et poser les produits d'accompagnement sur table, servir le vin.</p> <p>6 – Débarrasser le guéridon.</p> <p>Note : il est aussi possible de servir les huîtres sur un plateau pour deux personnes.</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr style="background-color: #e6e6fa;"> <th style="width: 30%;">Denrées</th> <th style="width: 10%;">Q.menu</th> <th style="width: 10%;">Unité</th> <th style="width: 10%;">P.U.</th> <th style="width: 10%;">Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Huîtres (plates ou creuses)</td> <td>12</td> <td>pièce</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Algues vertes (facultatif)</td> <td>150</td> <td>grammes</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr style="background-color: #e6e6fa;"> <td colspan="5">Produits d'accompagnement</td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td>20</td> <td>grammes</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Citron</td> <td>1</td> <td>pièce</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vinaigre echalote</td> <td>6</td> <td>cl</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pain de seigle</td> <td>100</td> <td>grammes</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Coût portion :</p>	Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total	Huîtres (plates ou creuses)	12	pièce			Algues vertes (facultatif)	150	grammes			Produits d'accompagnement					Beurre	20	grammes			Citron	1	pièce			Vinaigre echalote	6	cl			Pain de seigle	100	grammes		
Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total																																					
Huîtres (plates ou creuses)	12	pièce																																							
Algues vertes (facultatif)	150	grammes																																							
Produits d'accompagnement																																									
Beurre	20	grammes																																							
Citron	1	pièce																																							
Vinaigre echalote	6	cl																																							
Pain de seigle	100	grammes																																							
Préparation similaire	Présentation dans l'assiette																																								
<ul style="list-style-type: none"> - Assiette de fruits de mer - plateau de coquillages 																																									
Accords mets-boissons	Matériel de service client																																								
<ul style="list-style-type: none"> - Vin blanc sec A.O.C. (à adapter selon sa région) : Picpoul de Pinet, Muscadet, Entre Deux Mers, Cassis. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fourchette à huîtres - 1 Grand Bol (déchets) - 1 Rince-doigts. 																																								