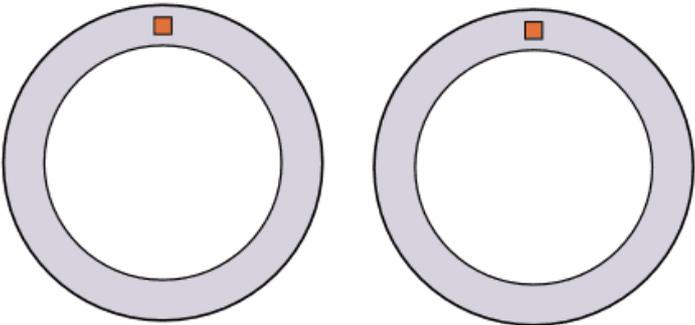


FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

Appellation de la préparation : assiette de saumon fumé (pour 2 personnes)

Argumentaire de vente	Mise en place du poste de travail				
<ul style="list-style-type: none"> – Rafraîchissant, fraîcheur des produits – Appellation du saumon <p>Exemples de phrase : <i>Cette entrée se compose de fines tranches de saumon sauvage de Norvège accompagnées de toast grillés. Une sauce légère et crémeuse parfumée à la ciboulette l'accompagne.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 1 couteau tranche lard alvéolé et 1 couteau d'office ● 1 planche à découper, 1 pince ● 1 assiette pour les déchets ● 2 assiettes (client) et 1 assiette de préparation ● 1 cuillère à entremets et 1 saucière ● Ingrédients (voir ci-dessous) 				
Progression du travail	Ingrédients				
<p>1 – Mettre en place le guéridon et le filet de saumon sur la planche.</p> <p>2 – Parer le filet à l'aide du couteau d'office</p> <p>3 – Faire une fine entame en partant du quart de la pièce et piquer la peau à l'aide de la fourchette.</p> <p>4 – Réaliser de fines tranches régulières en utilisant toute la largeur du filet (d'un poids d'environ 60 gr) et les poser dans l'assiette de préparation.</p> <p>5 – Dresser les assiettes clients et les décorer à l'aide des 1/2 citrons.</p> <p>6 – Réaliser la sauce : crème fraîche, ciboulette, sel, poivre, jus de citron. La dresser en saucière.</p> <p>7 – Servir, poser les toasts et le beurre d'accompagnement sur table, servir le vin.</p> <p>Note : la réalisation de la sauce peut être réalisée par la cuisine.</p>	Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total
	Saumon	240	grammes		
	Citron	1	pièce		
	Crème fraîche	6	cl		
	Ciboulette	1/2	botte		
	Toast	4	pièce		
	Beurre	20	grammes		
	Sel, poivre	PM			
		Coût portion :			
Préparation similaire	Présentation dans l'assiette				
<ul style="list-style-type: none"> – Filet de truite fumé – Hareng ou lieu fumé – Assiette norvégienne 					
Accords mets-boissons	Matériel de service client				
<ul style="list-style-type: none"> – Vin blanc sec A.O.C. (à adapter selon sa région) : Pouilly fumé, Chablis, Sylvaner. – Autres boissons : Vodka ou aquavit. 	<ul style="list-style-type: none"> – Couverts à poisson 				