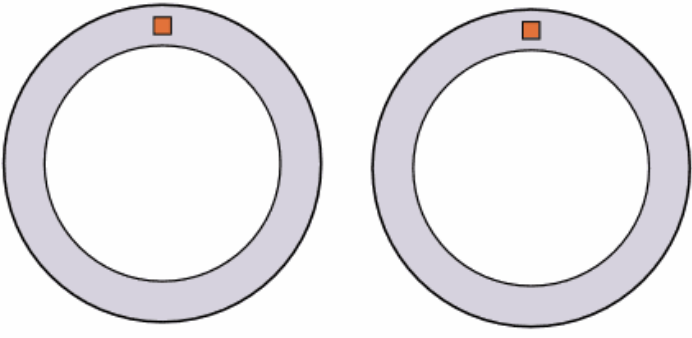


FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

Appellation de la préparation : Cocktail de crevettes (shrimps cocktail) (pour 2 personnes)

Argumentaire de vente	Mise en place guéridon				
<p>Originalité de la préparation, fraîcheur du produit, préparé par le serveur, sucré / salé.</p> <p>Exemples de phrases : <i>Il s'agit d'une entrée onctueuse, les crevettes sont enrobées d'une sauce légèrement relevée, élaborée à base de mayonnaise, parfumée au cognac et agrémentée de ketchup. Le tout repose sur un lit de laitue.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 1 Pince ● 1 cuillère à café (pour goûter) ● 1 assiette creuse pour effectuer la sauce ● 1 assiette creuse pour le mélange ● 2 coupes (+ 2 assiettes à entremets) ● 1 couteau office (rondelle citron) ● Produits nécessaires (ci-dessous) 				
Progression du travail	Ingrédients				
<p>1 – Mettre en place le poste de travail.</p> <p>2 – Préparer les éléments du décor (chiffonnade de laitue, rondelle de citron, crevette entière, paprika), réserver.</p> <p>3 – Réaliser la sauce cocktail (mayonnaise + jus de citron ,+ cognac + sauce anglaise + ketchup + assaisonnement + Tabasco) bien mélanger, goûter la sauce, éventuellement rectifier l'assaisonnement</p> <p>4 – Napper les crevettes de sauce, bien mélanger.</p> <p>5 – Dresser en coupe sur lit de chiffonnade de laitue.</p> <p>6 – Décorer d'une demi rondelle de citron et d'une crevette entière.</p> <p>7 – Saupoudrer légèrement de paprika</p> <p>8 – Disposer les coupes sur une assiette à entremets, réserver au frais.</p>	Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total
	Crevettes décortiquées	140	grammes		
	Crevettes bouquet (2 pièces)	30	grammes		
	Citron	1/2	pièce		
	Huile	12	Cl		
	Oeuf (jaune)	1	pièce		
	Sel, poivre (moulin)	PM	grammes		
	Cognac	1	Cl		
	Ketchup	5	Cl		
	Tabasco	PM	trait		
	Sauce anglaise	3	trait		
	Laitue	40	grammes		
	Coût portion :				
Préparation similaire	Présentation dans l'assiette				
<ul style="list-style-type: none"> – Cocktail de crabe – Cocktail de langouste – Avocat aux crevettes 					
Accords mets-boissons	Matériel de service client				
Vin blanc sec : Cassis, Muscadet, Entre deux Mers, Clairette de Bellegarde, Sancerre, Picpoul de Pinet, etc.	<ul style="list-style-type: none"> – Coupe sur assiette à entremets – Fourchette à poissons + cuillère à entremets – Penser à donner un rince-doigts (si les queues des crevettes bouquet pour la décoration n'ont pas été décortiquées) 				