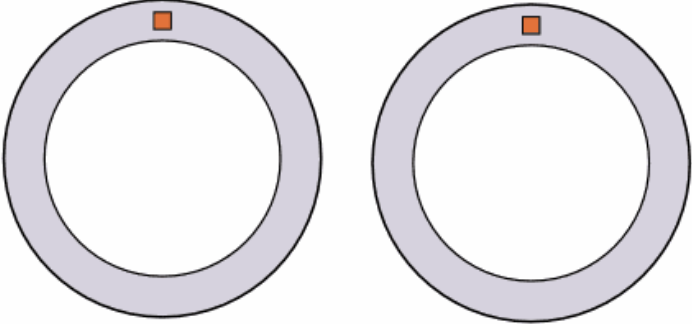


FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

Appellation de la préparation : Cocktail florida (pour 2 personnes)

Argumentaire de vente	Mise en place guéridon				
<ul style="list-style-type: none"> - Rafraîchissant, frais, léger, digeste. - Diététique, vitaminique. <p>Exemples de phrases : <i>Pour démarrer votre repas je vous propose un cocktail Florida. Il s'agit d'un assortiment de suprêmes d'oranges et de pamplemousses frais. Vous apprécierez cette entrée rafraîchissante et légère.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 1 pince à entremets ● 1 couteau d'office ● 1 cuillère à entremets ● 1 assiette creuse pour les déchets ● 1 saladier ● 2 assiettes à entremets pour le dressage ● Denrées ci-dessous 				
Progression du travail	Ingrédients				
1 – Mettre en place le poste de travail. 2 – Laver les agrumes. 3 – Peler les oranges à vif et lever les suprêmes. 4 – Peler les pamplemousses à vif et lever les suprêmes. 5 – Dresser de façon harmonieuse dans une assiette à entremets, décorer et réserver au frais. 6 – Au moment du service, disposer la saupoudreuse sur table. Note : il est possible de dresser en coupe, le plat prend alors le nom de Coupe Florida .	Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total
	Oranges	2	pièce		
	Pamplemousses	2	pièce		
	Menthe poivrée fraîche	PM			
	Cerises confites	1	pièce		
	Coût portion :				
Préparation similaire	Présentation dans l'assiette				
<ul style="list-style-type: none"> - Salade d'oranges 					
Accords mets-boissons	Matériel de service client				
En règle générale, avec l'acidité les vins sont à éviter car ils ne sont pas valorisés. Néanmoins un muscat sec ou un crémant peuvent le supporter.	<ul style="list-style-type: none"> - Assiette à entremets - Fourchette + cuillère à entremets - Penser à la saupoudreuse 				