

FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

Appellation de la préparation : Pamplemousse aux crevettes (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 :</p> <p><i>Il s'agit d'une entrée onctueuse qui se présente sous la forme de suprêmes de pamplemousse accompagnés de crevettes 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 ● 1 ensemble (creuse + plate) pour la découpe du pamplemousse ● 1 couteau d'office ● 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 – Lever les suprêmes de pamplemousse et les 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 de sauce les crevettes, bien mélanger.</p> <p>8 – Dresser les assiettes en prenant garde que les crevettes doivent reposer sur la chiffonnade de laitue.</p> <p>9 – Décorer d'une demi-rondelle de citron, d'une crevette bouquet et saupoudrer de Paprika.</p> <p>10 – Réserver au frais.</p> <p>Note</p> <p>il existe une autre façon de procéder : couper les pamplemousse en 2, lever les 1/2 suprêmes comme pour un pamplemousse rafraîchi, égoutter et les ajouter dans la sauce cocktail avec les crevettes. Evider complètement les demi-pamplemousse et les garnir avec la préparation.</p>	Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total
	Crevettes décortiquées	100	grammes		
	Crevettes bouquet (entière) cal 60/80	2	pièce		
	Pamplemousse	1	pièce		
	Citron	1/2	pièce		
	Huile	12	Cl		
	Oeuf (jaune)	1	pièce		
	Sel, poivre (moulin), paprika	PM	grammes		
	Cognac	1	Cl		
	Ketchup	5	Cl		
	Tabasco	PM	trait		
	Sauce anglaise	3	trait		
	Laitue	40	grammes		
	<p>Note : les ingrédients pour la mayonnaise sont mentionnés, mais elle peut être préparée par la cuisine.</p> <p>Coût portion :</p>				
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				
<p>Vin blanc sec (A.O.C.) : Cassis, Muscadet, Entre deux Mers, Clairette de Bellegarde, Sancerre, Picpoul de Pinet, etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Assiette à entremets – Fourchette + cuillère à entremets – Prévoir un rince-doigts si la queue de la crevette bouquet n'a pas été décortiquée. 				