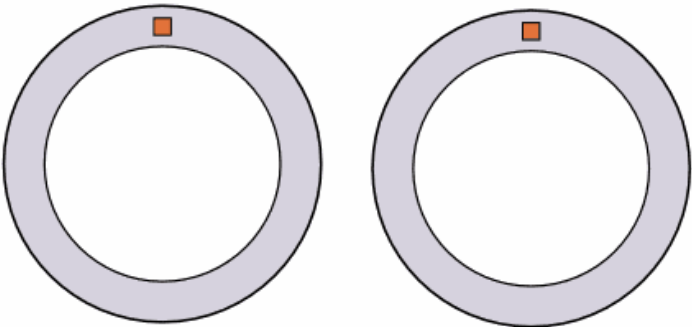


## FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

### Appellation de la préparation : Salade d'oranges (pour 2 personnes)

Argumentaire de vente	Mise en place guéridon				
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rafraîchissant, frais, léger, digeste.</li> <li>– Diététique, vitaminique.</li> </ul> <p><b>Exemples de phrases :</b>  <i>Pour terminer votre repas je vous propose une salade d'oranges. Il s'agit d'un assortiment de suprêmes et de tranches d'oranges fraîches. Vous apprécierez ce dessert rafraîchissant et léger.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1 pince à entremets</li> <li>● 1 couteau d'office</li> <li>● 1 cuillère à entremets</li> <li>● 1 assiette creuse pour les déchets</li> <li>● 1 saladier</li> <li>● 2 assiettes à entremets pour le dressage</li> <li>● Denrées ci-dessous</li> </ul>				
Progression du travail	Ingrédients				
<p>1 – Mettre en place le poste de travail</p> <p>2 – Laver les oranges</p> <p>3 – Peler les oranges à vif</p> <p>4 – Découper une orange en fines tranches (environ douze par orange) et l'autre en suprêmes.</p> <p>5 – disposer dans une assiette à entremets, réserver au frais</p> <p>6 – Servir, disposer la saupoudreuse sur table.</p> <p><b>Remarque :</b> une autre méthode consiste à faire macérer les rondelles d'oranges dans un sirop enrichi de liqueur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Au moment de servir : dresser harmonieusement sur sur l'assiette à entremets et arroser de sirop</li> <li>– Eventuellement décorer d'une feuille de menthe, de zestes d'orange ou de cerise confite.</li> </ul> <p><b>Note :</b> nous avons délibérément opté pour un mélange de suprêmes et de tranches pour des raisons purement esthétiques. La salade d'oranges, dans la tradition, est constituée de simples tranches.</p>	<b>Denrées</b>	<b>Q.menu</b>	<b>Unité</b>	<b>P.U.</b>	<b>Total</b>
	Oranges	3	pièce		
	Cerises confites	2	pièce		
	Menthe poivrée fraîche	PM			
	<i>Sirop (facultatif)</i>				
	Sucre en poudre	100	grammes		
	Grand Marnier (ou Cointreau)	10	cl		
	<b>Coût portion :</b>				
Préparation similaire	Présentation dans l'assiette				
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Salade de pamplemousse</li> <li>– Salade d'agrumes</li> </ul>					
Accords mets-boissons	Matériel de service client				
Liqueur à l'orange (Grand Marnier, Cointreau, Curaçao), Champagne, Crémant.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Assiette à entremets</li> <li>– Fourchette + cuillère à entremets</li> <li>– Penser à la saupoudreuse</li> </ul>				