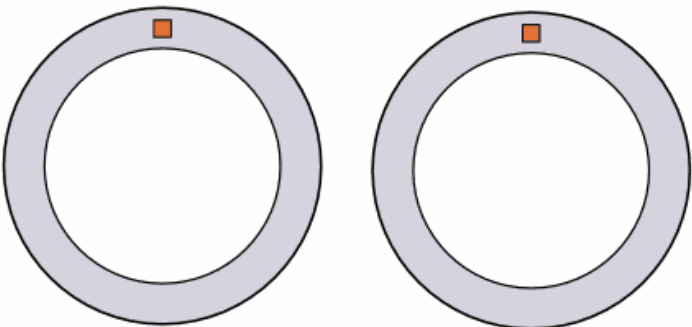


FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

Appellation de la préparation : Steak au poivre (pour 2 personnes)

Argumentaire de vente	Mise en place guéridon																														
<p>→ Flambage devant le client (animation) → Sauce réalisée devant le client → Viande tendre de 1ère qualité, morceaux de première catégorie, traçabilité, origine de la viande : Fleur d'Aubrac, Charolaise, Limousine.</p> <p>Exemples de phrases :</p> <p>1 – <i>Pour continuer votre repas, je vous propose un steak au poivre, qui sera cuit selon votre goût (bleu, saignant, à point, bien cuit), je réaliserai la sauce devant vous.</i></p> <p>2 – <i>Je vous propose un steak au poivre : c'est une pièce de boeuf très tendre flambée au cognac et servie avec une sauce brune crémée parfumée au Porto (ou au vin blanc), accompagnée de pommes allumettes ou Pont-neuf.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Réchaud ● 1 pince ● 1 assiette creuse (pour clocher les steaks) ● 1 grande assiette chaude de travail ● 1 saucière de fond de veau, 1 saucière de crème + cuillères à entremets ● 2 grandes assiettes chaudes (clients) ● 2 steaks passés dans de la mignonette, saisis dans une poêle bi-métal par la cuisine, envoyés très chauds, poêle dégraissée. ● Ingrédients ci-dessous 																														
Progression du travail	Ingrédients																														
<p>1 – Mettre en place le poste de travail 2 – Allumer le réchaud, flamber les steaks dès leur arrivée de la cuisine 3 – Débarrasser les steaks et les réserver au chaud (sur assiette plate clochée d'une assiette creuse)</p> <p style="text-align: center;">Réaliser la sauce</p> <p>4 – Déglacer au vin blanc. Faire réduire 5 – Ajouter le fond brun. Faire réduire. 6 – Ajouter la crème. Faire réduire. 7 – Monter au beurre. Goûter la sauce, rectifier l'assaisonnement s'il y a lieu. 8 – Disposer les steaks dans la sauteuse et les enrober de sauce. Eteindre le réchaud 9 – Servir en respectant les points de cuisson.</p> <p>Remarque : Le vin blanc peut être remplacé par du Porto. On peut également moutarder en fin de préparation (disposer la moutarde sur le beurre).</p>	<p>N.B. : Sur la fiche technique n'apparaissent que les denrées dont la commande incombe au service de restaurant (steak, fond de veau sont prévus par la cuisine).</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr style="background-color: #e6e6fa;"> <th style="width: 60%;">Denrées</th> <th style="width: 10%;">Q.menu</th> <th style="width: 15%;">Unité</th> <th style="width: 10%;">P.U.</th> <th style="width: 5%;">Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crème</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">Cl</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td style="text-align: center;">20</td> <td style="text-align: center;">grammes</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td style="text-align: center;">PM</td> <td style="text-align: center;">grammes</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cognac</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">Cl</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vin blanc ou Porto</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">Cl</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Coût portion :</p>	Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total	Crème	10	Cl			Beurre	20	grammes			Sel	PM	grammes			Cognac	4	Cl			Vin blanc ou Porto	5	Cl		
Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total																											
Crème	10	Cl																													
Beurre	20	grammes																													
Sel	PM	grammes																													
Cognac	4	Cl																													
Vin blanc ou Porto	5	Cl																													
Préparation similaire	Présentation dans l'assiette																														
<p>– Magrets au poivre vert – Rognons Baugé</p>																															
Accords mets-boissons	Matériel de service client																														
<p>Vin rouge puissant et structuré : Saint-Chinian, Fitou, Gigondas, Côte Rotie, Côtes de Nuits.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Sur grande assiette – Grande fourchette et grand couteau 																														