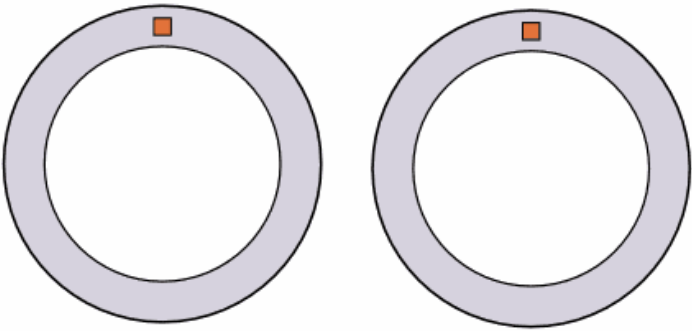


FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

Appellation de la préparation : Tartare de saumon (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 phrase : <i>Pour commencer votre repas, je vous propose un tartare de saumon. Cette entrée sera préparée devant vous, assaisonnée à votre goût. Vous apprécierez la fraîcheur de ce produit ainsi que la chair délicate du saumon, parfumée au jus de citron et à l'huile d'olive, finement mêlée à la coriandre et à l'aneth,</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 1 pince ● 3 cuillères à entremets ● une assiette à entremets pour recevoir la pince ● 1 assiette creuse sur grande assiette plate ● 1 assiette à entremets très froide par client ● Ingrédients (voir ci-dessous) 				
Progression du travail	Ingrédients				
<p>1 – Mettre en place le poste de travail</p> <p>2 – Placer le saumon finement coupé en dés dans l'assiette creuse disposée, sur la grande assiette plate.</p> <p>3 – Saler le saumon (2 pincées de sel fin), ajouter le jus de citron (vert), l'huile d'olive, poivre et mélanger.</p> <p>4 – Incorporer la coriandre et l'aneth finement hachés (éventuellement l'échalotes), bien malaxer le tout.</p> <p>5 – Disposer l'ensemble de la préparation au centre de l'assiette à entremets et mettre en forme le tartare.</p> <p>6 – Parsemer le tartare de fleur de sel (Guérande, Aigues Mortes)</p> <p>7 – Décorer le tartare avec les pointes de coriandre, d'aneth et la 1/2 rondelle de citron.</p> <p>N.B : (si le tartare n'est pas réalisé devant le client le réserver au frais)</p> <p>8 – Servir très frais, accompagné d'un toast chaud ou d'un blinis tiède.</p>	Denrées	Q.menu	Unité	P.U.	Total
	Saumon (coupé en dés par la cuisine)	200	grammes		
	Citron vert	1/2	pièce		
	Huile d'olive	2	cl		
	Sel fin	12	grammes		
	Poivre du moulin	6	grammes		
	Coriandre	10	grammes		
	Aneth	1/8	botte		
	Echalotes	10	grammes		
	Fleur de sel de Camargue ou de Guérande	PM	grammes		
	Coût portion :				
Préparation similaire	Présentation dans l'assiette				
<ul style="list-style-type: none"> - Tartare de thon - Tartare de dorade, crème safranée 					
Accords mets-boissons	Matériel de service client				
<ul style="list-style-type: none"> - Vin blanc sec A.O.C. : Cassis, Muscadet, Entre deux Mers, Meursault, clairette du Languedoc. - Champagne, crémant - Vodka ou Aquakit 	<ul style="list-style-type: none"> - Sur assiette à entremets - Couverts à poissons 				