

CLAMS SHOWDER "SOUPE DE PALOURDES"*

Clams showder "soupe de palourdes"*

Famille : ENTREE
Sous-famille : POISSON / ENTREE
Version :

Modifié le 09/05/2016 par VERQUIN.X

Convive :

ADULTE

POUR 100 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	AIL GRANULE SURG*	0,300	KILO
	BEURRE RI 250GR*	1,000	KILO
	CEBETTE (OIGNON)*	1,000	PIECE
	CELERI BRANCHE*	2,000	KILO
	CREME FLEURETTE U.H.T BRIQUE 1 L*	6,000	LITRE
	OIGNON*	2,000	KILO
	PAIN BIO PAYSAN COUPE 1KG*	1,000	KILO
	PALOURDES COQUILLES*	8,000	KILO
	PDT RONDE BIO CRUE EPLUCHEE*	5,000	KILO
	POIREAU*	1,000	KILO
	ROUX BLANC*	0,700	KILO

	Unitaire	Total
Poids brut	0,270 Kg	27,000 Kg
Unité de mesure	0,250 Kg	25,00 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
17,875	24,911	33,463	125,340	8,790
FER (Mg)	ALCOOL (Gr)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)
5,640	0,000	364,152	96,776	2,435
FIBRES (Gr)	ACIDES (Gr)			
2,424	21,920			
KiloCalories	472	KiloJoules	1 974	

Notes :

Bien nettoyer les palourdes sous l'eau froide avec une brosse pour éliminer le sable - cuire les palourdes dans un fond d'eau à couvert pendant environ 10 minutes - Une fois les coques ouvertes les décoquiller et les réserver au frais - garder le jus et le faire refroidir - ces opérations peuvent être réalisées la veille - laver et hacher les légumes grossièrement - couper les pommes de terre en brunoise - Mettre le beurre à fondre et faire revenir les oignons, les blancs de poireaux, l'ail et les branches de céleri - ajouter la brunoise de pommes de terre et mouiller avec le jus de cuisson des palourdes - une fois les pommes de terre cuites il faut épaissir le bouillon - Ajouter la crème et les palourdes et remettre à cuire doucement une 15 de minutes - rectifier l'assaisonnement - Servir bien chaud avec des cebettes émincés et le pain bio en croûtons sur le dessus -

HACCP :**- ENREGISTREMENTS ET NON-CONFORMITES**

- En cas de Non-conformité constatée sur un produit ou autre; en sortie de magasin, en production ou en allotissement pour les offices, veuillez en premier lieu avvertir la direction et remplir correctement les fiches suivantes **06-ENR-NONCONFORM-MAG, 07-ENR-NONCONFORM-PROD, 08-ENR-NONCONFORM-OFF**

- Les plats témoins en analyse sont répertoriés sur un menu vierge à ranger dans le classeur HACCP du bureau à l'économat et en respectant la procédure **31PROC-REPAS TEMOIN**

- Lors d'une remise en T° de plat veuillez respecter la procédure **PROC-REMIS-T°C** et notifier dans l' **ENRb-T°C-SUIVI-REMIST°** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.

- Lors d'un refroidissement de plat veuillez respecter la procédure **PROC-CELLUL-REFROID** et notifier dans l' **ENRa-T°C-SUIVI-REFROID** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.

- Veuillez compléter les enregistrements suivant **ENR-T°C-CF-POSITIVE; ENR-T°C-CF-NEGATIVE** et **ENR-T°C-SUIVI-PROD** pour la production et les procédures **ENR-T°C-LIAISON; ENR-T°C-DISTRIB-OFF** et **SELF** pour le suivi des températures lors des transports.

- RISQUES ET MESURES PREVENTIVES

- Veillez à la conformité des températures à tous les stades de la fabrication et de remise en T° des plats en respectant les procédures **N°09 PROC-CONTROL-T°C-STOCK** Afin d'assurer le respect de la chaîne du froid pour les produits périssables en stockage Chambres froides et armoires positives et négatives de production; **N°11 PROC-PRISE-T°C-PROD** pour contrôler la température à chaque étape de la fabrication et **N°22 PROC-REMIS-T°C** pour le respect de la remise en température d'un plat.

- attention aux contaminations par le matériel et les ustensiles. Respecter les Procédures **PROC-MAINTENAN-MATER** pour la maintenace du matériel; **PROC-PLAN-NETTOYAGE** pour le nettoyage de la cuisine centrale; **PROC-DESINF-SONDE** pour l'entretien et la désinfection des sondes de T°; **PROC-DESINF-RECIP-PROD** pour le nettoyage et la désinfection des matériels de production et la **PROC-PRELEV-SURFACE** pour l'auto-contrôle de la propreté bactériologique des matériels.
- Contamination par l'ouvre boîte ou les couvercles des boites de conserves, les poches sous vide. Veuillez respecter les procédures **PROC-DECONDITION°** et **PROC-DECARTONNAGE**
- Attention aux contaminations par les herbes fraîches et les cruditées en appliquant la procédure de lavage et de désinfection **N°15 PROC-LAV-DESINF-LEGUM**
- Respecter la procédure de décongélation **N°16 PROC-DECONGELATION**
- Veillez à l'application des procédures de lavage des mains **N°03 PROC-LAVAGE-MAINS** et du protocole d'hygiène du personnel **N°28 PROC-HYGIEN-PERSO**