

SOUTHERN STRAWBERRY SALAD "SALADE AUX

Southern strawberry salad "salade aux fraises du sud"

Famille : ENTREE
Sous-famille : CRUDITES
Version :

Modifié le 22/04/2016 par VERQUIN.X

Convive :

ADULTE

POUR 100 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	AIL SEMOULE*	0,050	KILO
	AMANDES EFFILEES*	0,300	KILO
	BEURRE RI 250GR*	0,200	KILO
	FRAISE*	1,000	KILO
	FROMAGE BLOC PARMESAN*	1,000	KILO
	GRAINE DE SESAMES*	0,300	KILO
	HUILE DE NOISETTE	0,300	LITRE
	HUILE DE TOURNESOL*	1,000	LITRE
	JEUNE POUSSE EPINARD*	1,000	KILO
	NOUILLE CHINOISE*	0,800	KILO
	PAPRIKA*	0,050	KILO
	SALADE LAITUE ICEBERG*	3,000	KILO
	SUCRE CASSONNADE*	0,500	KILO
	VINAIGRE DE VIN 1 L	0,500	LITRE

	Unitaire	Total
Poids brut	0,100 Kg	10,000 Kg
Unité de mesure	0,100 Kg	10,00 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
6,334	12,404	20,384	185,575	10,533
FER (Mg)	ALCOOL (Gr)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)
1,607	0,003	122,606	38,569	6,180
FIBRES (Gr)	ACIDES (Gr)			
1,892	4,586			
KiloCalories	258	KiloJoules	1 080	

Notes :

Préchauffer le four à 200° - Mixer les nouilles chinoises avec les amandes et les graines de sésame - Ajouter le beurre fondu à ce mélange et mettre au four pour colorer pendant 10 mn (remuer de temps en temps) - laisser refroidir ce mélange sur le côté - Laver et essorer la salade iceberg et les pousses d'épinards en respectant les procédures de désinfection - Laver et essuyer les fraises, les équeuter et les émincer - La vinaigrette: Dissoudre le sucre dans le vinaigre - monter la vinaigrette en intégrant l'huile de tournesol, l'huile de noisette, le sel, le paprika et l'ail semoule - Mélanger la vinaigrette avec la salade iceberg, les pousses d'épinard et les fraises et saupoudrer le mélange grillé sur le dessus avant de servir -

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 avertir 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 maintenance 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 boîtes de conserves, les poches sous vide. Veuillez respecter les procédures **PROC-DECONDITION°** et **PROC-DECARTONNAGE**

- Attention aux contaminations par les herbes fraîches et les crudités en appliquant la procédure de lavage et de désinfection **N°15 PROC-LAV-DESINF-LEGUM**

- Respecter la procédure de décongélation **N°16 PROC-DECONGELATION**

- Veuillez 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**