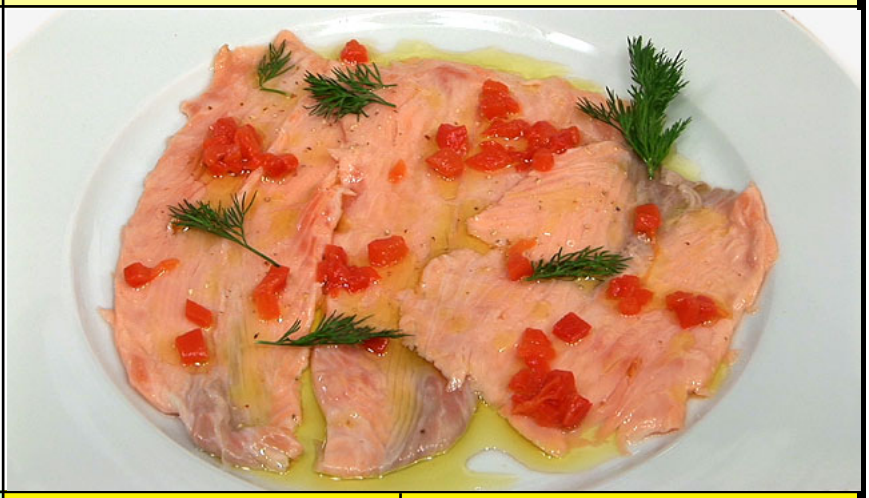
FICHE N°	MARINADE DE SAUMON FRAIS A L'ANETH	BASE (pers.)
		8

DESCRIPTIF

Fines de tranches de saumon marinées dans du jus de citron , huille d'olive et agrémentées d'une brunoise de poivron doux et herbes fraiches.

PRESENTATION



PHASES TECHNIQUES

MISE EN PLACE DU POSTE
Denrées, matériel, cuisson, etc.

PREPARATION DE LA MARINADE
Presser le jus de citron
Détailler les fines tranches de saumon
(préalablement congelé)
Plaquer avec le jus de citron
Assaisonner
Préparer l'aneth et la ciboulette
Ajouter l'aneth
Filmer et réserver au froid

FINITIONS
Tronçonner la ciboulette
Tailler la brunoise de poivrons

DRESSAGE
Dresser
Décorer

DENREES		VENTILATION				
ARTICLES	U	A	B	C	D	TOT
POISSONNERIE						
Saumon en filets	kg	0,40				0,40
LEGUMERIE						
Aneth	botte	0,50	0,50			1,00
Ciboulette	botte		0,50			0,50
Citron	pièce	4,00				4,00
Poivrons oranges	pièce		1,00			1,00
ECONOMAT						
Huile d'olive	litre		0,20			0,20
Poivre du moulin	kg	pm				pm
Sel	kg	pm				pm