

ORDONNANCEMENT DE TRAVAUX PRATIQUES

MENU N°7

MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE (P. 526) (D.M.R. = 1h10)

BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE (P. 666) (D.M.R. = 1h25)

RIZ CREOLE (P. 728)

DEROULEMENT

HORAIRE	N°	PHASES TECHNIQUES	temps
14h30	/	MISE EN PLACE	15mn
14h45	1	EPLUCHER ET LAVER TOUS LES LEGUMES MONDER TOMATES	20mn
15h05	2	PARER ET DEGRAISSER LA VIANDE → BLANCHIR	10mn
15h15	3	PREPARER G.A. (B.G.+carotte bâtonnets+oignon cloûté)	10mn
15h25	4	MARQUER EN CUISSON LA BLANQUETTE T.C. = 40mn	5mn
15h30	5	1. TAILLER LEGUMES MACEDOINES: carottes, navets, haricots verts. 2. CUIRE A L'ANGLAISE AU FUR ET A MESURE (+petits pois)	45mn
16h15	6	DECANTER BLANQUETTE → PASSER CUISSON	10mn
16h25	7	• DURCIR OEUF • GLACER A BLANC PETITS OIGNONS • CUIRE A BLANC CHAMPIGNONS (eau=0,05+sel+beurre+1/2 jus de citron)	30mn
16h55	8	1. REALISER ROUX BLANC (beurre=0,030 / farine = 0,030) 2. REALISER VELOUTE (cuisson 1/2 L.) 3. REALISER LIAISON (jaune =1 + crème = 0,10) → RESERVER B.M.	20mn
17h15	9	MARQUER EN CUISSON LE RIZ CREOLE T.C. = 11-16mn EGOUTTER → RINCER →	15mn
17h30	10	CONFECTIONNER LA MAYONNAISE (jaune = 1 + moutarde = 0,015 +huile = 0,20)	10mn
17h40	11	PRESSER LEGUMES → LIER A LA MAYONNAISE	10mn
17h50	12	DRESSER MACEDOINE EN LEGUMIER	15mn
18h05	13	REMISE EN TEMPERATURE DU RIZ (+ parcelles beurre)	10mn
18h15	/	DRESSER / ENVOI DES PLATS/ SYNTHESE	
18h30	/	NETTOYAGE CUISINE	