

## PROTOCOLE DE FABRICATION

### TARTARE DE SAUMON-AVOCAT-MANGUE pour 4 personnes

DENREES	U	Q	ETAPES DE LA RECETTE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cœur de saumon frais</li> <li>• Avocat</li> <li>• Mangue</li> <li>• Échalote longue</li> <li>• Ciboulette</li> <li>• Citron</li> <li>• sel</li> </ul>	g pièce pièce pièce botte pièce pincée	720 2 ½ 1 ½ 1 4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. décontaminer les avocats, la mangue, l'échalote, la ciboulette et le citron.</li> <li>2. Hacher finement l'échalote</li> <li>3. Tailler en brunoise la mangue après l'avoir pelée</li> <li>4. Ciseler finement la ciboulette</li> <li>5. Presser le citron et récupérer son jus</li> <li>6. Peler puis tailler en brunoise les avocats et ajouter 1 c à c de jus de citron pour ne pas qu'ils s'oxydent</li> <li>7. Sortir le saumon de la chambre froide, décontaminer l'emballage puis déconditionner</li> <li>8. Tailler le saumon comme l'avocat et la mangue</li> <li>9. Mélanger le saumon l'avocat, la mangue, l'échalote, la ciboulette et le citron dans une calotte puis ajouter le sel</li> <li>10. Dresser dans les assiettes avec un cercle</li> <li>11. Filmer les assiettes et conserver en chambre froide pendant 30mn avant de servir</li> </ol>

**c à c= cuillère à café**

Réaliser la portion échantillon réglementaire (100g)

Points à risque	Mesures préventives
Milieu	La cuisine, ses annexes et les plans de travail doivent être visuellement propres, fenêtres fermées. Décontaminer le plan de travail
Main d'œuvre	Mains propres, tenue adaptée (pas de vêtements civils)
Matériel	Vérifier la propreté du matériel, repasser à la plonge si besoin
Matières	Vérifier l'état des produits : absence de terre et d'insectes sur les fruits et les légumes qui doivent être lavés à l'eau javellisée et rincés 2 fois Surveiller les DLC des différents produits
Méthode	Suivre le mode opératoire de la fiche cuisine Ne sortir le saumon de la chambre froide qu'au dernier moment Evacuer aussitôt les déchets

