

### 1.13 Sauce chaude pour salade

**Ingrédients :**

Type A : Vinaigre, crème fraîche, moutarde

Type B : Fromage (type Gorgonzola), crème fraîche

→ PrPo : - cuisson  
- refroidissement

stockage des produits (0 - +4°C)	
↓	
sortie des produits (0 - +4°C)	
↓	
mélange des ingrédients refroidissement	
↙	↘
refroidissement (0 - +4°C)	refroidissement
↓	↓
sortie des produits en vue de la préparation	sortie des produits en vue de la préparation
↓	↓
mélange	mélange
↓	↓
réchauffement	cuisson courte (+90°C)
↓	↓
service	service
↓	↓
type A	type B

## Sauce chaude pour salade

PrPo	Risques potentiels	Maîtrise
Refroidissement	<ul style="list-style-type: none"> <li>- risque de développement de germes si refroidissement trop lent ou à t° inadéquate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- assurer refroidissement rapide</li> <li>- sortir rapidement de la zone critique de multiplication des germes qui se situe entre +10 et +65°C</li> </ul>
Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>- élimination insuffisante des germes éventuellement présents en cas de non respect des températures et de la durée de cuisson</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- contrôle t° de cuisson</li> <li>- contrôle durée de cuisson</li> <li>- contrôle t° à coeur</li> <li>- entretien régulier matériel</li> </ul>

## DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

→ Contrôle des températures

