

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

DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

→ Contrôle des températures

