

FICHE CONSEIL pour la distribution du PLAT A CONCEVOIR

➤ ÉMINCÉ DE VOLAILLE

Mettez une croix dans la, ou les cases concernées. Indiquez la température et le temps de régénération.

1) REGENERATION

Matériel utilisé	A Cocher	Températures	Temps
BAIN-MARIE	<input checked="" type="checkbox"/>	80°C	25 mn
MICRO-ONDES	<input checked="" type="checkbox"/>	Puiss 1000 W	4 mn
FOUR MIXTE	<input checked="" type="checkbox"/>	140°C	15 mn
FOUR VAPEUR	<input checked="" type="checkbox"/>	Sous vide	10 mn
FOUR à AIR PULSE		170°C	15 mn
FOUR STATIQUE		180°C	20 mn

2) DRESSAGE

Blank space for drawing the plating of the dish.

3) VINS CONSEILLES

	A cocher	BLANC	ROUGE	ROSE	CRUS
ALSACE		<input checked="" type="checkbox"/>			
BORDEAUX		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
BOURGOGNE					
BEAUJOLAIS			<input checked="" type="checkbox"/>		
CHAMPAGNE					
VINS DE LOIRE		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
AUTRES BOISSONS		<i>Vin rosé de Provence</i>			
T° DE SERVICE					