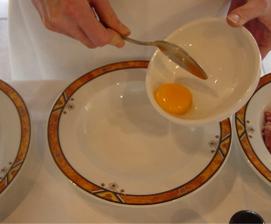
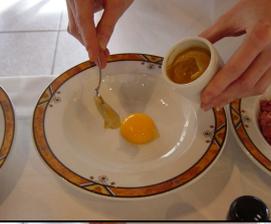
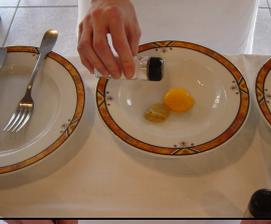
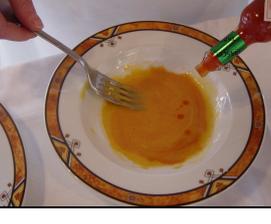


BREVET PROFESSIONNEL		U.11 DEMONSTRATION TECHNIQUE		Formateur : Ph.Pavie	
F.T N° 08	STEAK TARTARE			DATE :	
Etapes	Progression	Illustration	Etapes	Progression	Illustration
1	Mettre le plan de travail en place en matériel et matière première.		9	Proposer les câpres, ajouter selon les souhaits du client	
2	Mettre le jaune d'œuf dans l'assiette creuse		10	Ecraser, incorporer à la base mayonnaise	
3	Ajouter une cuillère à café rase de moutarde blanche (moutarde de Dijon).		11	Proposer les oignons hachés, ajouter selon les souhaits du client	
4	Assaisonner		12	Proposer le persil haché, ajouter selon les souhaits du client. Ecraser, incorporer à la base mayonnaise. Penser à réserver un peu de persil haché pour la décoration finale.	
5	Cuire l'œuf à la moutarde, jusqu'à obtenir un mélange homogène.		13	Ajouter le steak haché	
6	Ajouter l'huile progressivement tout en émulsionnant, monter une base mayonnaise		14	Aplatir le steak haché dans le creux de l'assiette	
7	Proposer le ketchup, ajouter selon les souhaits du client		15	Incorporer la préparation au steak à l'aide de la fourchette. Recommencer l'opération à 2 reprises afin que toute la préparation soit absorbée par le steak.	
8	Proposer le Tabasco, ajouter selon les souhaits du client, mélanger.		16	Transporter la préparation terminée dans l'assiette de service Redonner sa forme au steak, décorer avec le persil haché précédemment réservée.	