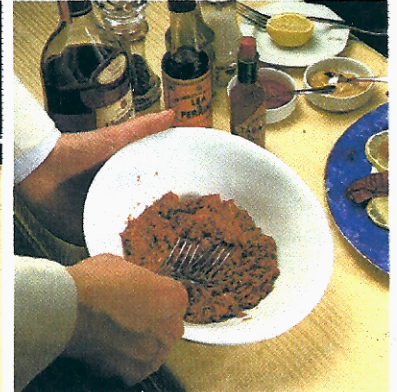
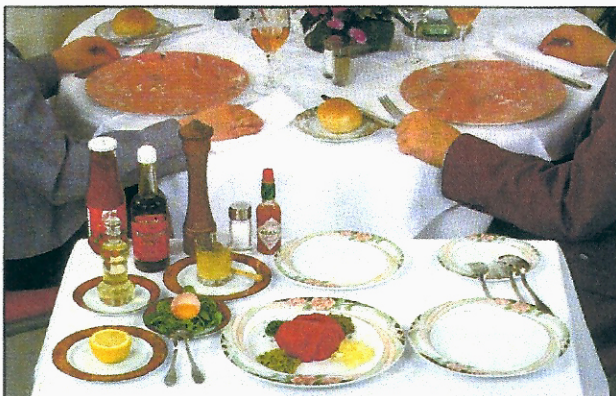


SCHEDA TECNICA DEL RISTORANTE

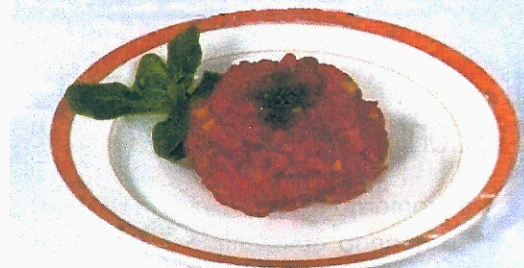
Nome della preparazione : Steak Tartare

| Argomentazioni per la vendita | Mise en place del gueridon | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|-------------|-------|----------|------|-------|---------------|--------|-----|--|--|---------------|-------|---|--|--|--------|--------|---------|--|--|--------|--------|---|--|--|------|------------|----|--|--|-------------------|-------|-----|--|--|---------|------------|---|--|--|--|--------|----|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Preparazione davanti al cliente (animazione) ● Carne tenerissima, di prima qualità, tracciabilità di provenienza garantita <p>Esempio di frasi da usare Per continuare il vostro pasto vi propongo uno steak tartare . Questo piatto sarà preparato davanti a voi, condito al vostro gusto, sicuramente apprezzerete la tenerezza della carne di questo manzo che è di prima qualità. Delicatamente addizionata alla Maionese, con capperi acciughe, cipolla, prezzemolo</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Clips ● Forchetta ● Alcuni cucchiaini a caffè per assaggiare e se è il Caso rettificare il condimento ● Un piatto fondo ● Piatto a dessert per posare le clips e cucchiaini ● Due piatti freddi per i clienti ● E gli ingredienti sotto elencati | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Progressione del lavoro | Ingredienti | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparare tutti gli ingredienti sul gueridon 2. Ponete l'uovo nel piatto fondo ed unendo il succo di limone la senape montare il tutto come la maionese. Salare e pepare 3. Aggiungete della Worcestersauce, del tabasco e del Ketchup, (il cognac a volte) mischiate 4. Aggiungete alla preparazione chiedendo l'approvazione del cliente : capperi, cetrioli, la cipolla, le acciughe, Paprika e la metà del prezzemolo 5. Incorporate la carne facendo assorbire la salsa aiutandovi con i rebbi della forchetta 6. Assaggiare con il cucchiaino, se è il caso sistemate di sale 7. Ridate la forma iniziale e cospargetelo con il rimanente prezzemolo 8. Servite | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Ingredienti</th> <th style="width: 10%;">Unità</th> <th style="width: 15%;">Quantità</th> <th style="width: 10%;">P:U:</th> <th style="width: 10%;">Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Manzo tritato</td> <td>Grammi</td> <td>300</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tuorlo d'uovo</td> <td>Pezzi</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Limone</td> <td>Numero</td> <td>2 mezzi</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Senape</td> <td>Grammi</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Olio</td> <td>Centilitri</td> <td>12</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tabasco Worcester</td> <td>Gocce</td> <td>1-2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ketchup</td> <td>Centilitri</td> <td>4</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Aromi: Cipolla, Capperi, cetrioli prezzemolo acciughe ecc</td> <td>Grammi</td> <td>80</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Ingredienti | Unità | Quantità | P:U: | Total | Manzo tritato | Grammi | 300 | | | Tuorlo d'uovo | Pezzi | 2 | | | Limone | Numero | 2 mezzi | | | Senape | Grammi | 2 | | | Olio | Centilitri | 12 | | | Tabasco Worcester | Gocce | 1-2 | | | Ketchup | Centilitri | 4 | | | Aromi: Cipolla, Capperi, cetrioli prezzemolo acciughe ecc | Grammi | 80 | | |
| Ingredienti | Unità | Quantità | P:U: | Total | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Manzo tritato | Grammi | 300 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tuorlo d'uovo | Pezzi | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Limone | Numero | 2 mezzi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Senape | Grammi | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Olio | Centilitri | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tabasco Worcester | Gocce | 1-2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ketchup | Centilitri | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aromi: Cipolla, Capperi, cetrioli prezzemolo acciughe ecc | Grammi | 80 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



Preparazioni similari

- Tartare di Volatili
- Tartara di Petto d'anatra
- Tartara di Orata
- Tartara di Salmone



Accompagnamento cibo-vino

Donnici rosso - Monferrato Rosso

Preparazione del piatto e mise en place

Coltello e forchetta grande