

FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

INTITULE
HAMBURGERS



QUANTITE	TEMPS	
	TEMPS DE PREPARATION	TEMPS DE CUISSON
12	30 MINUTES	5 MINUTES

DENREES	UNITE	QUANTITE	
PAINS A BURGERS	UNITE	12	<u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES:</u> 1) METTRE EN PLACE SON POSTE DE TRAVAIL 2) VERIFIER LA QUALITE DES DENREES 3) REALISER LES PESEES 4) NETTOYER ET PREPARER SON PLAN DE TRAVAIL
STEAKS HACHES CUIITS	UNITE	12	
CHEDDAR	TRANCHE	24	
TOMATES	UNITE	4	
OIGNONS ROUGES	UNITE	2	
SALADE VERTE	FEUILLE	12	
GROS CORNICHON	TRANCHE	24	
SAUCE BURGER			

FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

INTITULE

HAMBURGERS



TECHNIQUE DE REALISATION

1°) **OUVRIR** LES PAINS EN 2

2°) **DISPOSER UNE TRANCHE** DE **CHEDDAR** SUR **CHAQUE MORCEAU** DE PAIN

3°) **METTRE** AU FOUR A 180°C **JUSQU'A** CE QUE LE **FROMAGE FONDE**

4°) **UNE FOIS** LE **FROMAGE FONDU**, **AJOUTER** SUR **UNE MOITIE** DE PAIN :

- 1 **STEAK HACHE** CUIT (VOIR **FICHE TECHNIQUE**)
- 1 **FEUILLE** DE **SALADE**
- 2 **TRANCHES** DE **TOMATE**
- 1 **TRANCHE** **D'OIGNON**
- 2 **TRANCHES** DE **CORNICHON**
- DE LA **SAUCE**

5°) **RECOUVRIR AVEC L'AUTRE MOITIE** DU PAIN