

Rédaction de recettes en format cuisine

Les éléments d'une recette

LES AVANTAGES DE L'UTILISATION D'UNE RECETTE STANDARDISÉE :

- La régularité de la qualité et de la quantité des produits
- Le contrôle de la taille et du coût des portions
- Une efficacité accrue grâce à des instructions claires
- L'élimination des erreurs dans les commandes de produits alimentaires
- L'élimination des déchets grâce à la non-surproduction de produits alimentaires
- Répondre aux attentes des clients, chaque fois que les aliments sont préparés

Rédaction de recettes en format cuisine

Soupe - Crème de brocoli		
Outils et équipement :		Rendement :
Température du four et temps de cuisson :		Nombre de portions :
Ingrédients	Quantité	Méthode
Margarine Farine	½ tasse ½ tasse	Dans une petite casserole, à feu doux, faites fondre la margarine. Ajoutez la farine et remuez jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Ne pas faire dorer. Retirer le roux du feu et réserver.
Margarine Oignon Ail Céleri	2 cuillères à thé 1 tasse 3 cuillères à table 2 tiges	Faites fondre la margarine dans un pot de taille moyenne et faites suer l'oignon, l'ail et le céleri jusqu'à ce qu'ils soient tendres . Les légumes doivent être tendres et libérer de leur liquide afin de développer leur saveur. N'ajoutez pas de couleur.
Brocoli Bouillon de poulet	6 tasses 4 tasses	Couper le brocoli en petits fleurons. Ajouter le brocoli et le bouillon, couvrir et laisser mijoter. Lorsque les légumes soient tendres , réduire en purée à l'aide d'un mixeur à immersion.
Lait Thym séché Sel Poivre	2 tasses 1 cuillère à thé Au goût Au goût	Ajoutez le lait lentement au roux tout en fouettant. Une fois que celui-ci est mélangé au lait, faites-le chauffer à feu doux jusqu'à ce qu'il soit chaud. Une fois réchauffé, ajoutez-le à la soupe de brocoli. Saler et poivrer au goût.

Votre recette finale devrait ressembler à ceci ! 😊

Rédaction de recettes en format cuisine



Nom de la
recette

Soupe - Crème de brocoli		
Outils et équipement :		Rendement :
Température du four et temps de cuisson :		Nombre de portions :
Ingrédients	Quantité	Méthode
Margarine	½ tasse	Dans une petite casserole, à feu doux, faites fondre la margarine. Ajoutez la farine et remuez jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Ne pas faire dorer. Retirer le roux du feu et réserver.
Farine	½ tasse	
Margarine	2 cuillères à thé	Faites fondre la margarine dans un pot de taille moyenne et faites suer l'oignon, l'ail et le céleri jusqu'à ce qu'ils soient tendres . Les légumes doivent être tendres et libérer leur liquide afin de développer leur saveur. N'ajoutez pas de couleur.
Oignon	1 tasse	
Ail	3 cuillères à table	
Céleri	2 tiges	
Brocoli	6 tasses	Couper le brocoli en petits fleurons. Ajouter le brocoli et le bouillon, couvrir et laisser mijoter. Lorsque les légumes soient tendres , réduire en purée à l'aide d'un mixeur à immersion.
Bouillon de poulet	4 tasses	
Lait	2 tasses	Ajoutez le lait lentement au roux tout en fouettant. Une fois que le roux est mélangé au lait, faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le lait soit chaud. Une fois que le lait est chaud, ajoutez-le à la soupe de brocoli. Saler et poivrer.
Thym séché	1 cuillère à thé	
Sel	Au goût	
Poivre	Au goût	

Le nom d'un produit sur une recette doit correspondre au nom qui lui est donné sur le menu. La concordance avec le nom du produit permet d'éviter toute confusion lors de la préparation et du service.

Rédaction de recettes en format cuisine



Outils et équipements

Soupe - Crème de brocoli		
Outils et équipement :		Rendement :
Température du four et temps de cuisson :		Nombre de portions :
Ingrédients	Quantité	Méthode
Margarine Farine	½ tasse ½ tasse	Dans une petite casserole, à feu doux, faites fondre la margarine. Ajoutez la farine et remuez jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Ne pas faire dorer. Retirer le roux du feu et réserver.
Margarine Oignon Ail Céleri	2 cuillères à thé 1 tasse 3 cuillères à table 2 tiges	Faites fondre la margarine dans un pot de taille moyenne et faites suer l'oignon, l'ail et le céleri jusqu'à ce qu'ils soient tendres . Les légumes doivent être tendres et libérer leur liquide afin de développer leur saveur. N'ajoutez pas de couleur.
Brocoli Bouillon de poulet	6 tasses 4 tasses	Couper le brocoli en petits fleurons. Ajouter le brocoli et le bouillon, couvrir et laisser mijoter. Lorsque les légumes soient tendres , réduire en purée à l'aide d'un mixeur à immersion.
Lait Thym séché Sel Poivre	2 tasses 1 cuillère à thé Au goût Au goût	Ajoutez le lait lentement au roux tout en fouettant. Une fois que le roux est mélangé au lait, faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le lait soit chaud. Une fois que le lait est chaud, ajoutez-le à la soupe de brocoli. Saler et poivrer.

Tous les outils et équipements utilisés dans la préparation du produit. Les résultats d'un produit varient considérablement en fonction de l'équipement utilisé.

Rédaction de recettes en format cuisine


**Température
 du four et
 temps de
 cuisson.**

Soupe - Crème de brocoli		
Outils et équipement :		Rendement :
Température du four et temps de cuisson :		Nombre de portions :
Ingrédients	Quantité	Méthode
Margarine	½ tasse	Dans une petite casserole, à feu doux, faites fondre la margarine. Ajoutez la farine et remuez jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Ne pas faire dorer. Retirer le roux du feu et réserver.
Farine	½ tasse	
Margarine	2 cuillères à thé	Faites fondre la margarine dans un pot de taille moyenne et faites suer l'oignon, l'ail et le céleri jusqu'à ce qu'ils soient tendres . Les légumes doivent être tendres et libérer leur liquide afin de développer leur saveur. N'ajoutez pas de couleur.
Oignon	1 tasse	
Ail	3 cuillères à table	
Céleri	2 tiges	
Brocoli	6 tasses	Couper le brocoli en petits fleurons. Ajouter le brocoli et le bouillon, couvrir et laisser mijoter. Lorsque les légumes soient tendres , réduire en purée à l'aide d'un mixeur à immersion.
Bouillon de poulet	4 tasses	
Lait	2 tasses	Ajoutez le lait lentement au roux tout en fouettant. Une fois que le roux est mélangé au lait, faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le lait soit chaud. Une fois que le lait est chaud, ajoutez-le à la soupe de brocoli. Saler et poivrer.
Thym séché	1 cuillère à thé	
Sel	Au goût	
Poivre	Au goût	

Indications concernant la température et la durée de cuisson avec l'équipement de cuisson spécifié.

Rédaction de recettes en format cuisine

Soupe - Crème de brocoli		
Outils et équipement :		Rendement :
Température du four et temps de cuisson :		Nombre de portions :
Ingrédients	Quantité	Méthode
Margarine Farine	½ tasse ½ tasse	Dans une petite casserole, à feu doux, faites fondre la margarine. Ajoutez la farine et remuez jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Ne pas faire dorer. Retirer le roux du feu et réserver.
Margarine Oignon Ail Céleri	2 cuillères à thé 1 tasse 3 cuillères à table 2 tiges	Faites fondre la margarine dans un pot de taille moyenne et faites suer l'oignon, l'ail et le céleri jusqu'à ce qu'ils soient tendres . Les légumes doivent être tendres et libérer leur liquide afin de développer leur saveur. N'ajoutez pas de couleur.
Brocoli Bouillon de poulet	6 tasses 4 tasses	Couper le brocoli en petits fleurons. Ajouter le brocoli et le bouillon, couvrir et laisser mijoter. Lorsque les légumes soient tendres , réduire en purée à l'aide d'un mixeur à immersion.
Lait Thym séché Sel Poivre	2 tasses 1 cuillère à thé Au goût Au goût	Ajoutez le lait lentement au roux tout en fouettant. Une fois que le roux est mélangé au lait, faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le lait soit chaud. Une fois que le lait est chaud, ajoutez-le à la soupe de brocoli. Saler et poivrer.



Rendement et nombre de portions.

Le rendement est la quantité totale produite par une recette et celle-ci sera divisée en portions. Ces éléments sont très importants pour en déterminer le coût.

Rédaction de recettes en format cuisine

Ingrédients



Soupe - Crème de brocoli		
Outils et équipement :		Rendement :
Température du four et temps de cuisson :		Nombre de portions :
Ingrédients	Quantité	Méthode
Margarine Farine	½ tasse ½ tasse	Dans une petite casserole, à feu doux, faites fondre la margarine. Ajoutez la farine et remuez jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Ne pas faire dorer. Retirer le roux du feu et réserver.
Margarine Oignon Ail Céleri	2 cuillères à thé 1 tasse 3 cuillères à table 2 tiges	Faites fondre la margarine dans un pot de taille moyenne et faites suer l'oignon, l'ail et le céleri jusqu'à ce qu'ils soient tendres . Les légumes doivent être tendres et libérer leur liquide afin de développer leur saveur. N'ajoutez pas de couleur.
Brocoli Bouillon de poulet	6 tasses 4 tasses	Couper le brocoli en petits fleurons. Ajouter le brocoli et le bouillon, couvrir et laisser mijoter. Lorsque les légumes soient tendres , réduire en purée à l'aide d'un mixeur à immersion.
Lait Thym séché Sel Poivre	2 tasses 1 cuillère à thé Au goût Au goût	Ajoutez le lait lentement au roux tout en fouettant. Une fois que le roux est mélangé au lait, faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le lait soit chaud. Une fois que le lait est chaud, ajoutez-le à la soupe de brocoli. Saler et poivrer.

Souvent énumérés dans l'ordre utilisé, il est important d'énumérer les détails spécifiques de chaque ingrédient.

Rédaction de recettes en format cuisine

Quantité

Soupe - Crème de brocoli		
Outils et équipement : Température du four et temps de cuisson :		Rendement : Nombre de portions :
Ingrédients	Quantité	Méthode
Margarine Farine	½ tasse ½ tasse	Dans une petite casserole, à feu doux, faites fondre la margarine. Ajoutez la farine et remuez jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Ne pas faire dorer. Retirer le roux du feu et réserver.
Margarine Oignon Ail Céleri	2 cuillères à thé 1 tasse 3 cuillères à table 2 tiges	Faites fondre la margarine dans un pot de taille moyenne et faites suer l'oignon, l'ail et le céleri jusqu'à ce qu'ils soient tendres . Les légumes doivent être tendres et libérer leur liquide afin de développer leur saveur. N'ajoutez pas de couleur.
Brocoli Bouillon de poulet	6 tasses 4 tasses	Couper le brocoli en petits fleurons. Ajouter le brocoli et le bouillon, couvrir et laisser mijoter. Lorsque les légumes soient tendres , réduire en purée à l'aide d'un mixeur à immersion.
Lait Thym séché Sel Poivre	2 tasses 1 cuillère à thé Au goût Au goût	Ajoutez le lait lentement au roux tout en fouettant. Une fois que le roux est mélangé au lait, faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le lait soit chaud. Une fois que le lait est chaud, ajoutez-le à la soupe de brocoli. Saler et poivrer.

La quantité est importante pour une mesure précise afin que votre recette soit correcte à chaque fois.

Rédaction de recettes en format cuisine

Méthode

Soupe - Crème de brocoli		
Outils et équipement :		Rendement :
Température du four et temps de cuisson :		Nombre de portions :
Ingrédients	Quantité	Méthode
Margarine Farine	½ tasse ½ tasse	Dans une petite casserole, à feu doux, faites fondre la margarine. Ajoutez la farine et remuez jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Ne pas faire dorer. Retirer le roux du feu et réserver.
Margarine Oignon Ail Céleri	2 cuillères à thé 1 tasse 3 cuillères à table 2 tiges	Faites fondre la margarine dans un pot de taille moyenne et faites suer l'oignon, l'ail et le céleri jusqu'à ce qu'ils soient tendres . Les légumes doivent être tendres et libérer leur liquide afin de développer leur saveur. N'ajoutez pas de couleur.
Brocoli Bouillon de poulet	6 tasses 4 tasses	Couper le brocoli en petits fleurons. Ajouter le brocoli et le bouillon, couvrir et laisser mijoter. Lorsque les légumes soient tendres , réduire en purée à l'aide d'un mixeur à immersion.
Lait Thym séché Sel Poivre	2 tasses 1 cuillère à thé Au goût Au goût	Ajoutez le lait lentement au roux tout en fouettant. Une fois que le roux est mélangé au lait, faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le lait soit chaud. Une fois que le lait est chaud, ajoutez-le à la soupe de brocoli. Saler et poivrer.

La méthode est le mode d'emploi pour la fabrication du produit. Très important pour préparer un produit de haute qualité de façon constante.

Rédaction de recettes en format cuisine

Révision

Les sept parties d'une recette

- **Nom de la recette**
- **Outils et équipement**
- **Température du four et temps de cuisson**
- **Rendement et nombre de portions**
- **Ingrédients**
- **Quantité**
- **Méthode**

