

# LES PRODUITS UTILISÉS DANS LA RÉALISATION DES GARNITURES SALÉES

## Les Produits utilisés dans la réalisation des garnitures salées

### INTRODUCTION

Aujourd'hui, dans une boulangerie/pâtisserie, la partie restauration rapide, autrement appelée snacking ou traiteur, prend une place de plus en plus importante. Cependant, des conditions d'utilisation et de conservation des produits employés sont indispensables dans la réalisation des préparations salées.



### PRODUITS FRAIS D'ORIGINE ANIMALE ET VÉGÉTALE

#### DEFINITION de PRODUITS FRAIS :

Produits alimentaires n'ayant subi, après fabrication, aucun autre traitement de préservation sauf mise sous emballage étanche et le maintien à température froide.



PRODUITS FRAIS	CONSERVATION	CONDITION D'UTILISATION
Viandes et charcuterie		Œufs : _____ Ovoproduits : _____
Poissons, crustacés, mollusque		
Lait et produits laitiers		
Œufs et ovoproduits		
Légumes épluchés		

### PRODUITS SURGELÉS

#### DEFINITION DE PRODUITS SURGELÉS :

Produits conservés par surgélation, congélation rapide à très basse température.



PRODUITS SURGELÉS	CONSERVATION	CONDITION D'UTILISATION
Viandes		Petites pièces : _____
Poissons, crustacés, mollusque		Grosses pièces : _____
Légumes épluchés		

### PRODUITS EN CONSERVE



#### DEFINITION DE PRODUITS EN CONSERVE :

Produits enfermés dans une boîte parfaitement étanche et ayant subi une stérilisation par une chaleur de plus de 100°C. La stérilisation détruit tous les micro-organismes.

CONSERVES	CONSERVATION	CONDITION D'UTILISATION
Toutes les conserves		

**PRODUITS SOUS VIDE**

**DEFINITION DE PRODUITS SOUS VIDE :**

Conservation d'un produit dans un emballage étanche dont on retire partiellement l'air. Le manque d'oxygène empêche la prolifération des microbes et prolonge la durée de conservation.



PRODUITS SOUS VIDE	CONSERVATION (estimation) <i>Variable si déjà cuit</i>	CONDITION D'UTILISATION
Viandes	_____	Petites pièces : _____ Grosses pièces : _____
Poissons, crustacés, mollusque	_____	
Foie gras	_____	
Saumon fumé	_____	
Légumes épluchés cuits	_____	

**SAUCES**

Rien ne remplace les sauces « faites maison ». Cependant les sauces toutes faites présentes des avantages évidents.



SAUCES INDUSTRIELLES	CONSERVATION <u>Après ouverture</u>
Ketchup, Barbecue, etc	_____
Mayonnaise, Tartare, Vinaigrette etc	_____
Moutarde	_____
Sauce salade	_____
Sauces pour pâte	_____

**PRÉCAUTIONS D'EMPLOI D'UN PRODUIT PRÊT A UTILISER**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_