

PRÉPARATION DE HAMBURGER, LES ÉTAPES POUR LA RESTAURATION SOCIALE

J - 1

PRÉPARATION DES KITS HAMBURGER

(tranchage des tomates, réalisation de la compotée d'oignon, cuisson ou mise en place de la protéine)

Jour J

1. MONTAGE DES HAMBURGERS

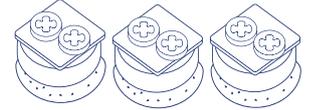


Retourner les pains pour hamburgers et disposer la base sur le top. Poser sur une grille.

2. PRÉPARER LES HAMBURGERS

A l'exception de la viande, ajouter les ingrédients (sauce, fromage, tomates, cornichons, compotée d'oignons...)

3. CONSIGNE DE STOCKAGE



Stocker en chambre froide jusqu'au moment du service

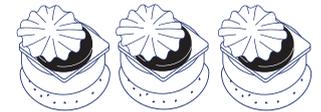
4. REMISE EN TEMPÉRATURE

Remise en température de la protéine (viande, pavé végétale, poisson...). Suivre la procédure habituelle.

5. CONSIGNE DE RÉCHAUFFE

15 minutes avant le service, réchauffer en flux tendu les pains hamburgers 5 à 8 min à 140°. (Si possible à 30% d'humidité)

6. LE DRESSAGE



Ajouter la viande préalablement chauffée et la salade sur les burgers.

Servir



1. SERVICE DES HAMBURGER



Servir le burger à vos convives (sans le refermer).

2. LES TOPPING



Le convive ajoute une sauce/ topping de son choix sur le burger

3. PRODUIT TERMINÉ



Le convive referme le burger lui-même

LES CONSEILS DU CHEF



1) Prévoir un menu avec des entrées et desserts simples et rapides à préparer. Afin d'avoir de l'aide pour la mise en place des burgers

2) Préférer le Jeudi pour la journée burger. (Souvent plus simple pour la cuisine centrale de faire les mises en places le mercredi)

3) Servir le burger ouvert permet de gagner du temps et au convive de personnaliser son burger avec une sauce / topping

4) Penser aux alternatives : proposer des burgers végétales, poulet, saumon... Toutes nos idées de recettes sont sur notre page www.harrysfoodservice.fr

5) Besoin d'aide ou de conseils, contactez nous : (adresse mail avec coordonnées générique)