

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



Plaquer la **base des pains** sur grille(s) avec papier sulfurisé et ranger les top dans un bac gastro + couvercle

2. PRÉPARER LES HAMBURGERS



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

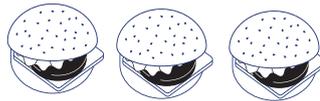
3. REMISE EN TEMPÉRATURE

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

4. CONSIGNE DE RÉCHAUFFE

15/20 minutes avant le service, réchauffer en flux tendu les pains hamburgers 5 à 8 min à 140°. (Si possible à 20% d'humidité)

5. LE DRESSAGE



Ajouter la protéine préalablement chauffée et la salade sur les burgers.
Refermer le top.

6. MAINTIEN AU CHAUD

Maintenir les grilles en **cellule de maintien chaud** en réglant l'humidité sur max. Réapprovisionner la cellule en flux tendu pour préserver la qualité et le moelleux du produit

Servir



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

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

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

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)