

Frites

Les frites sont à disposition dans les congélateurs de la Maison de Velotte (en haut du frigo → frites à prendre en priorité, dans le petit congélateur coffre → frites de chez Lidl à tester pour voir notre satisfaction du produit, dans le grand congélateur coffre → frites habituelles)

Les friteuses seront installées, les plats, l'huile, les barquettes, les sauces, le sel seront dans la salle d'activités manuelles 1.

Précuison

Mettre l'huile dans les friteuses (jusqu'au niveau), puis faire chauffer

Ouvrir les sachets et décoller les frites si besoin.

Précuire les frites le plus tôt possible et mettre de côté dans les plats à disposition pour qu'au moment où les gens commencent à demander des frites il n'y ait pas trop d'attente (les frites ne doivent pas être dorées).

Cuisson

Lorsqu'il y a des commandes, procéder à un deuxième bain.

Ressortir les frites quand elles commencent à être dorées.

Les mettre de côté dans un autre plat.

Mise en barquettes

Les barquettes ont plutôt une bonne contenance, ne pas remplir excessivement.

Saler et ajouter les sauces demandées.

Faire passer au service