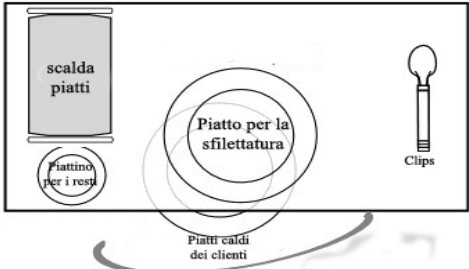
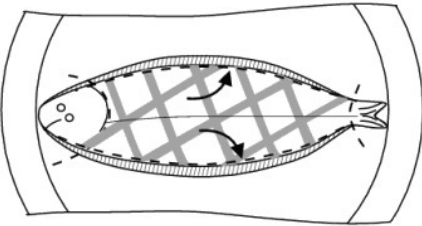
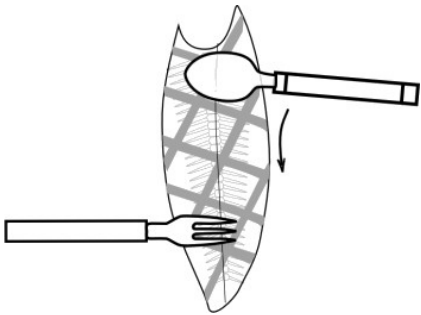
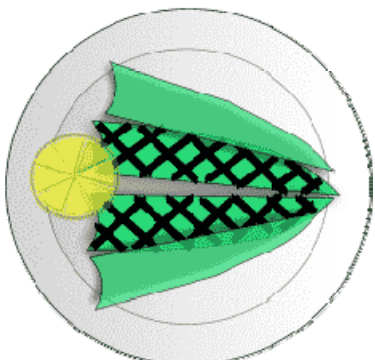


SCHEDA TECNICA DELLA PREPARAZIONE

DURATA DELL'OPERAZIONE	OBIETTIVO	TEMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Circa 3 minuti a sogliola 	Réalizzare la sfilettatura di una sogliola grigliata al guèridon	Sogliola grigliata (sogliola in porzione)	
LUOGO DI REALIZZAZIONE			
<ul style="list-style-type: none"> • Sala da pranzo 	PRE-REQUISITI	DA PRELEVARE AL PASS	
DESCRIZIONE	La sogliola alla meunière.	<ul style="list-style-type: none"> • La sogliola sul piatto ovale, • i burri d'accompagnamento • Il piatto caldo del cliente • un piatto per la sfilettatura 	
Sogliola dal peso di 250g, cotta alla griglia Viene servita decorata con fettine di limone, de l burro d'acciughe o del burro alla maître d'hôtel.			PREZZO LORDO
PUNTI D'ARGOMENTAZIONE			<ul style="list-style-type: none"> • – Sogliola da porzione :----- • – Burri : -----
Freschezza della sogliola, sapore fine, poche spine grazie alla sfilettatura , pesce nobile(selvaggio). Cottura senza materie grasse aggiunte.	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Scaldapiatti elettrico– • 1 Clips– • 1 Piatto per gli scarti. • Posate a pesce per il cliente 		

TAPPE	SVOGLIMENTO DELLA PREPARAZIONE	OBIETTIVI
Mise en place del Gueridon	 <p>Disponete il materiale nel modo mostrato qui di lato, i piatti caldi sono messi sotto al guerdon andranno portati assieme alle sogliole ed al contorno</p>	Effettuare la sfilettatura su di un guerdon ben organizzato, migliora la rapidità e l'efficacia
Spinatura Della Sogliola	 <p>Presentate il piatto e poi ponetelo sullo scaldavivande, ponete la sogliola sul piatto per la spinatura, testa alla sinistra, e con l'aiuto delle clips, togliete la testa e la coda, e levate le pinne seguendo la freccia indicata,</p>	E' importante e bisogna porre la massima attenzione nel togliere le pinne dorsali e del ventre, a tale scopo utilizzare il cucchiaio della clips facendo una pressione maggiore
Togliere I filetti	 <p>Allorché alla sogliola avremo tolto le pinne , la testa e la coda, preleveremo da sotto al guerdon il piatto caldo del cliente e sullo stesso dopo aver posto la sogliola procederemo con l'aiuto delle clips a levare i due filetti superiori</p>	E' importante cercare di non rompere i quattro filetti della sogliola durante l'operazione di sfilettatura in modo che la presentazione finale del piatto al cliente non venga rovinata
La Presentazione Del Piatto	 <p>Una volta tolti i due filetti superiori, per togliere la lisca centrale, sollevatela leggermente con la forchetta e fate scivolare il cucchiaio sotto di essa, levatela, ponetela nel piattino degli scarti, separate i due filetti e disponeteli nel modo a fianco illustrato. Vi sono altri modi più o meno simili per ottenere lo stesso risultato, questo mostrato è il più semplice.</p>	Ponete il limone come illustrato, il burro andrà servito all'Inglese assieme al contorno