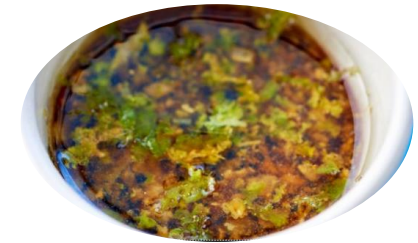




Fiche recette réalisée en cuisine

Catégorie : Assaisonnement

VINAIGRETTE AGB SOJA



Ingrédients 100/4 Kg portions :

ASSAISONNEMENT CITRON BOUTEILLE PLASTIQUE 1L	0.024	0,00092 L
HUILE OLIVE EXTRA VIERGE BIO BID 5L BIO IDEA#	0.468	0,01872 L
HUILE TOURNESOL VIERGE DESODORISE BIO 5L	0.468	0,01872 L
KETCHUP BIDON PLASTIQUE 5KG GYMA#	0.008	0,00032 Kg
MIEL LIQUIDE POT PLASTIQUE 1KG LUNE DE MIEL #	0.024	0,00096 Kg
POIVRE GRIS MOULU SAC 1KG HAYA4YOU#	0.002	0,00008 Kg
SAUCE SOJA BOUTEILLE PLASTIQUE 1L KIKKOMAN#	0.125	0,005 L
VINAIGRE ALCOOL COLORE 6° BOUTEILLE PLASTIQUE	0.080	0,0032 L

Progression de la recette:

Progression de la recette :

Peser les différents ingrédients pour la confection de la recette.

Dans une cuve, verser le vinaigre d'alcool coloré, l'huile d'olive, la sauce soja "Kikkoman", le ketchup, le miel, le poivre moulu. Mixer en y ajoutant l'huile d'olive et le jus de citron au fur et à mesure, vérifier l'assaisonnement et rectifier si besoin.

Conditionner la vinaigrette soja.

Valeurs nutritionnelles (pour 100 gr):

Energie	717 kcal
Energie	2951 kj
Graisses totales	78.0 g
Dont AG saturés	9.4 g
Glucides totaux	2.6 g
Dont Glucides simples (sucres)	2.0 g
Glucides complexes	-
Protéines	0.9 g
Sel	1.6 g
Calcium	0.5 mg