

Intitulé du plat			Type de plat		
Riz nature - créole - à l'anglaise ou blanc			Riz		
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				4	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
riz	gr	200	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Laver le riz « long grain » à l'eau froide et l'égoutter. Verser dans une grande quantité d'eau bouillante salée. On peut se permettre d'ajouter des épices ou aromates. Cuire+/- 18 minutes « al dente ». Égoutter le riz et le rafraîchir. Egoutter, sécher. <p>Chaud :</p> <ul style="list-style-type: none"> Dresser en timbale en l'égrainant avec une fourchette et beurre fondu. Réchauffer au four ou micro-onde couvert d'un film perforé. <p>Froid :</p> <ul style="list-style-type: none"> Assaisonner lorsque le riz est encore tiède, ou vinaigrette,... 	
eau	cl	50	1.2		
beurre	gr	50	1.3		
sel		pm	1.4		
			1.5		
			1.6		
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
				Schéma ou dessin ou photo	