Intitulé du plat	Type de plat
Sauce teriyaki	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
mirin	C à s	4
soja	C à s	4
saké	C à s	3
sucre	C à c	2
Huile d'olive ou sésame	C à s	1
gingembre	C à c	1
sel	pincée	1
facultatif		
Aïl (gousse hachée)	pc	1

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Mélanger le mirin, la sauce soja, le sel, le saké, l'huile et le sucre. • Porter à ébullition, ensuite baisser le feu. • Laisser mijoter 5 min. • Ajouter le gingembre râpé, l'aïl au mélange chaud. • Laisser refroidir. *Remarque :* Marinade également avant cuisson.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo