Intitulé du plat	Type de plat
Sauce vinaigrette.	Sauce.

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence	Carte 7 – 4e PHA	Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
moutarde	gr	30
Vinaigre blanc	cl	10
huile	cl	100
Sel, poivre		pm
échalotes	gr	40
persil	gr	40
Ou avec fines herbes		

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Chauffer le vinaigre. • Mettre la moutarde avec le vinaigre. • Incorporer l'huile en fin filet. • Ajouter les échalotes et le persil haché. • Rectifier l'assaisonnement. **Remarques :** • Pour stabiliser la vinaigrette, on peut y ajouter en même temps que la moutarde 1 cuillère à soupe de mayonnaise bien serrée. (Attention pas classique). • Dans la pratique, les échalotes, le persil, fines herbes s'ajoutent au fur et à mesure de l'emploi de la vinaigrette, afin de conserver celle-ci plus longtemps.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo