

FICHE DE FABRICATION : **POULET A LA JAPONNAISE**

QUANTITES pour 4 personnes	PROTOCOLE	LES RISQUES		MESURES PREVENTIVES
		contamination	multiplication	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poulet : 4 cuisses</li> <li>• Sauce de gingembre : 2 cuillères à café</li> <li>• Sauce de soja : 6 cuillères à soupe</li> <li>• Huile de sésame : 6 cuillères à soupe</li> <li>• Saké : 2 cuillères à soupe</li> <li>• Vinaigre japonais : 2 cuillères à soupe</li> <li>• Sucre : 2 cuillères à café</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mélanger jus de gingembre avec la sauce de soja, le vinaigre japonais, le saké et le sucre.</li> <li>• Ajouter les morceaux de poulet à la sauce et bien mélanger pour napper la viande.</li> <li>• Couvrir et laisser reposer pendant 20 minutes.</li> <li>• Mettre le poulet au four avec la marinade</li> <li>• Badigeonner les morceaux de poulet avec la marinade de temps en temps</li> <li>• Laisser rôtir jusqu'à ce que le poulet soit cuit et que la sauce devienne sirupeuse.</li> <li>• Dresser</li> <li>• Stocker en étuve</li> <li>• Ou refroidir</li> <li>• Et stocker en chambre froide</li> </ul>			