

FICHE DE FABRICATION : POULET A LA JAPONAISE

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