

CRITIQUER UNE NOUVELLE RECETTE avec EXEMPLES

Éléments à critiquer	Questions	Réponses			Quoi faire?	
		Oui	Non	N/A	Si oui...	Si non...
Titre	Est-ce que le titre reflète bien le contenu de la recette? <i>Ex. : Sauté de Germaine</i>		X		Passez à la prochaine question	Choisissez un nouveau titre <i>Sauté de poulet et légumes épicés</i>
	Est-ce que la catégorie de la recette est définie?				Passez à la prochaine question	Spécifiez si la recette est une soupe, un légume d'accompagnement, un mets végétariens, un dessert, etc.
Ingrédients	Est-ce que tous les noms des ingrédients sont clairs? <i>Ex. : Petite vache</i>		X		Passez à la prochaine question	Réécrivez le nom de l'ingrédient <i>Bicarbonate de soude ou Soda à pâte</i>
	Est-ce que les ingrédients sont énumérés dans leur ordre d'utilisation dans la recette?				Passez à la prochaine question	Changez l'ordre d'apparition en fonction de leur ordre d'utilisation dans la recette
	Est-ce que tous les noms d'ingrédients incluent le type ou la forme de celui-ci? (i.e., frais, congelé, en conserve, etc.) <i>Ex. : Poivrons verts</i>		X		Passez à la prochaine question	Ajoutez l'information au nom de l'ingrédient <i>Poivrons verts, frais</i>
	Est-ce que chaque ingrédient inclut son état préliminaire de préparation? (i.e., tranché mince, en dés, pelé, etc.) <i>Ex. : Poivrons verts, frais</i>		X		Passez à la prochaine question	Ajoutez l'information au nom de l'ingrédient <i>Poivrons verts, frais, coupés en dés</i>
	Est-ce que l'ingrédient est vraiment nécessaire à la recette? <i>Ex. : Beurre</i>		X		Passez à la prochaine question	Enlevez ou remplacez cet ingrédient <i>Remplacez par de la margarine non hydrogénée ou de</i>

						<i>l'huile</i>
	Est-ce que l'assaisonnement est adéquat pour la recette ou la clientèle? <i>Ex. : piment jalapenos</i>		X		Passez à la prochaine question	Jouez avec le mélange d'assaisonnements <i>Remplacez par un assaisonnement moins piquant pour les enfants</i>
	Est-ce que l'ingrédient est disponible auprès de vos fournisseurs? <i>Ex. : Pain pita</i>		X		Passez à la prochaine question	Changez celui-ci pour un ingrédient similaire <i>Changez pour des tortillas</i>
Quantité des ingrédients	Est-ce que chaque ingrédient est associé à une quantité précise (unité, volume, poids)? <i>Ex. : basilic frais – au goût</i>		X		Passez à la prochaine question	Indiquez la quantité nécessaire de l'ingrédient (comparer avec d'autres recettes du même genre et valider lors des essais de la recette) <i>15 ml basilic frais</i>
Méthode de préparation	Est-ce que la méthode de préparation est claire et complète? <i>Ex. : Mettre tous les ingrédients dans une insertion</i>		X		Passez à la prochaine question	Ajoutez les spécifications manquantes ou changer la méthode de base - <i>Combiner le riz, le brocoli et le fromage dans un bol.</i> - <i>Mélanger l'huile, le vinaigre balsamique et les épices dans un autre petit bol.</i> - <i>Ajouter le mélange d'huile au mélange de riz et diviser le tout dans 1 insertion.</i>
	Est-ce que la méthode de préparation est logique?				Passez à la prochaine question	Modifiez la méthode de base selon vos préférences et votre temps disponible
	Connaissez-vous les techniques de préparation à				Passez à la prochaine	Informez-vous sur la technique en question

	utiliser?				question	ou trouvez une autre façon de faire
Température et temps de cuisson	Est-ce que la température de cuisson est indiquée sur la recette?				Passez à la prochaine question	Écrivez la température de cuisson sur la recette
	Est-ce que la température interne de cuisson de l'aliment (ou mets) est indiquée sur la recette? <i>Ex. : Arrêtez la cuisson des poitrines de poulet lorsque celles-ci ont perdu leur teinte rosée</i>		X		Passez à la prochaine question	Ajoutez la température interne de cuisson à la suite de l'étape en lien avec la cuisson dans la section « Préparation » <i>Arrêtez la cuisson des poitrines de poulet lorsque leur température interne atteint 74° C (165° F)</i>
	Est-ce que le temps de cuisson est indiqué sur la recette?				Passez à la prochaine question	Écrivez le temps de cuisson sur la recette
Rendement de la recette	Est-ce que le rendement de la recette est indiqué?				Passez à la prochaine question	Déterminez et/ou vérifiez le rendement de la recette lors de vos essais pour la multiplication de la recette
Portion standard	Est-ce que la grosseur de la portion standard est indiquée sur la recette?				Passez à la prochaine question	Déterminez la grosseur de la portion et vérifiez celle-ci lors de vos essais
	Est-ce que le poids de la portion standard est inscrit sur la recette?				Passez à la prochaine question	Déterminez le poids de la portion et vérifiez celui-ci lors de vos essais
	Est-ce que la méthode de division du plat est inscrite sur la recette? <i>Ex. : Servir chaud</i>		X		Passez à la prochaine question	Spécifiez la façon dont la recette sera divisée <i>Servir chaud et portionner avec une cuillère à crème glacée no. 12</i>
Équipement	Est-ce que l'équipement indiqué est disponible dans votre cuisine?				Passez à la prochaine question	Changez l'équipement en fonction de vos équipements ou modifiez la méthode de base

	<p>Est-ce que la grandeur/grosueur de l'équipement requis est indiquée?</p> <p><i>Ex. : Mettre la préparation dans une insertion</i></p>		X		<p>Passez à la prochaine question</p>	<p>Spécifiez la grandeur/grosueur de l'équipement à utiliser pour la recette</p> <p><i>Mettre la préparation dans une insertion 12" X 20" X 2"</i></p>
	<p>Est-ce que l'équipement de cuisson est indiqué?</p> <p><i>Ex. : Cuire au four pendant 30 minutes</i></p>		X		<p>Passez à la prochaine question</p>	<p>Déterminez l'équipement de cuisson à utiliser pour la recette</p> <p><i>Cuire au four conventionnel pendant 30 minutes</i></p>
	<p>Est-ce que l'ustensile de service est indiqué sur la recette?</p>				<p>Bravo vous avez complété l'évaluation de votre recette!!!</p>	<p>Déterminez l'ustensile de service à utiliser pour le portionnement</p>