



Ficha Técnica

Tártaro de Salmão/Atum

Nº de porções	1
---------------	---

Produtos	Quantidade
Salmão/Atum picado	100g
Cebola picada	2 c. Chá
Salsa picada	2c . Chá
Pickles picados	2c . Chá
Ovo cozido picado	2c . Chá
Alcaparras (picadas e inteiras)	q.b.
Sal, Pimenta em grão, tabasco, molho inglês	q.b.
Maionese	1c. de sopa
Whisky	dash

Descrição da confecção

- 1- Num prato de sopa sobre um prato ladeiro, juntar 2 colheres de chá de todos os ingredientes
- 2- Adicionar a maionese e com a parte de trás do garfo amassar todos os ingredientes.
- 3- Juntar o salmão e temperar a gosto. (Vai desejar pouco ou muito condimentado?)
- 4- Aromatizar com whisky e envolver bem todos os constituintes.

Mise-en-Place

Prato à escolha. Faca e garfo de sobremesa.

Serviço

Empratamento clássico: utilizar um prato ladeiro e utilizar um tartar de forma redonda. Empratamento contemporâneo: Utilizar outros tipos de pratos (retangulares, triangulares...) e uma forma de tartar diferente. O principal objetivo deste é que seja original e seja, visualmente, atrativo ao cliente.



