



SkillsCompétences Canada Ontario

31ST ONTARIO TECHNOLOGICAL SKILLS COMPETITION

TORONTO, ONTARIO

TUESDAY MAY 5, 2020

SECONDARY

CULINARY ARTS

Test Project

TECHNICAL CHAIRS:

Steve Bennis (Co-Chair)

steven.bennis@flemingcollege.ca

Pat Nixon (Co-Chair)

pat.nixon@dpcdsb.org

Stanley Zerdin (Co-Chair)

Dean Michielsen (Co-Chair)

TECHNICAL COMMITTEE MEMBERS :

David Franklin (Head Judge - Kitchen)

Olaf Mertens (Head Judge - Tasting)

Christopher Ennew (Industry Liaison – Institutional)

Karen Linehan-Caulfield (Industry Liaison – Secondary Education)

Benjamin Lillo (Industry Liaison – Commercial Foodservice)

Sebastian Cugno (Health & Safety Representative)

Shane Kennedy (Industry Liaison – Corporate Foodservice)

Kira Smith (Industry Liaison – Manufacturing Research & Development)

PAST CHAIRS:

Brent Coakwell (Technological Advisor)

Robert Chick (Culinary Advisor)

Tyrone Miller (Technical Advisor)

General Information

It is important that all participants review the "Contest Description". Many general instructions are only included in the "Contest Description" document.

This test project is information about the project itself, whereas the contest description will inform participants on such topics as equipment supplied by the competitor, equipment supplied by the technical committee, uniform guidelines (PPE's), judging criteria, etc.

To be well informed about the contest, consult the scope at <http://www.skillsontario.com/index.php/en/students/scopes-secondary>.

All questions regarding the contest must be directed to **both** the Technical Committee Chairs:

Steve Bennis at steven.bennis@flemingcollege.ca

Pat Nixon at pat.nixon@dpcdsb.org

With the subject line:

``Skills Ontario – Secondary Competition – Question``

All questions (and answers) will be posted to the Skills Ontario web site under the scope documents (labelled "Contest Q&A - 2020") for all participants to review.

Competition Schedule

Module 1 - Tuesday May 5, 2020

6:45 a.m.	Arrival of competitors and judges. Equipment Drop-off & Registration
7:00 a.m.	Station Set-up
7:30 a.m.	Contest Orientation
8:00 a.m.	Start of Competition (Module 1)
8:30 a.m.	Presentation of Module 1 menus (English or French) Submit Recipe Conversion Exercise

10:30 a.m.	Omelette Presentation
11:00 a.m.	Crème Anglaise Presentation
11:30 a.m.	Presentation of Vegetable Competencies

There is a five (5) minute window to present the Vegetable Competencies. Competencies must be served from 11:30 a.m. to 11:35 a.m. After which one (1) point will be deducted per minute until 11:40 a.m. At 11:41 a.m. plates will no longer be accepted for judging.

11:40 a.m.	End food preparation and clean up
12:00 p.m.	Lunch

Module 2 – Tuesday May 5, 2020

12:30 p.m.	Start of competition
1:00 p.m.	Presentation of Module 2 menus (English or French)

3:30 p.m.	Presentation of Main Course
4:00 p.m.	Presentation of Dessert

There is a (5) minute window to present your dishes. For example, the Dessert must be served from 4:00 p.m. to 4:05 p.m. After which one (1) point will be deducted per minute until 4:10 p.m. At 4:11 p.m. plates will no longer be accepted for judging.

- 4:10 p.m. Cleaning and packing
- 4:45 p.m. Competitor Debrief
- 5:00 p.m. Competitors leave the contest area.

Module 1	Recipe Conversion, Omelette, & Competencies
Description	<p>Competitors must complete a recipe converting exercise, prepare vegetable precision cuts, Crème Anglaise and prepare a classic French Omelette with side salad. Competitors may complete any additional Mise en place for Module 2.</p> <p><u>Recipe Conversion Exercise</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Converting exercise will have a 30-minute deadline from the start of the contest. • See Appendix #1 – Recipe Conversion Example <p><u>Crème Anglaise</u> (The crème Anglaise <u>must be used</u> in Module 2 with the dessert course.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prepare 0.250 litre of Crème Anglaise • See Appendix #3 – Secondary Recipes <p><u>Classic French Filled Omelette</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Prepare three (3) portions of a two (2) egg French Omelette accompanied by a side salad. • Filling must consist of a Local Brie Style Cheese and a Mystery Mushroom • Include a Side Salad tossed in an Emulsified French Dressing. <ul style="list-style-type: none"> ○ Please serve 0.100 litre of the Emulsified French Dressing on the side. <p>Omelette Tutorial: https://www.youtube.com/watch?v=h8PcsmRypjk</p> <p><u>Vegetable Precision Cuts</u> (These precision cuts <u>must be used</u> in the associated modules. The recipes that incorporate the precision cuts are outlined below):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 0.150 kg Green Peppers - Lozenge (Shrimp Stir Fry) • 0.150 kg Eggplant – Large Dice (Shrimp Stir Fry) • 0.150 kg Zucchini – Medium Dice (Shrimp Stir Fry) • 0.150 kg Carrot – Small Dice (Rice Pilaf) • 0.150 kg Onion – Brunoise (Rice Pilaf) • 0.150 kg Tomato - Concassé (Side Salad) • See Appendix #2 – Precision Cuts <p><u>Mise en Place for Module 2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Complete any Mise en Place for Module 2

Ingredient Information	<ul style="list-style-type: none"> A list of all ingredients available for this module is included in the “Common Table – Secondary” document posted. Dairy Limitations – each competitor is limited to 1 litre of 35% cream, 500 g of butter and 12 eggs for both modules.
Service Details	<ul style="list-style-type: none"> Deli Containers for competencies and crème Anglaise will be provided. Omelette to be presented on the appropriate plates that will be provided by Technical Committee. No service wares (china) permitted other than that provided by the committee. Service spoons, glasses, ramekins etc. are not allowed.
Mystery Ingredient	<p>All Mystery Items will be drawn and posted to Skills Ontario Web Site on Monday April 27, 2020.</p> <ul style="list-style-type: none"> The Canadian Brie Style Cheese could be any of the following: <ul style="list-style-type: none"> Chateau Versailles (Sysco #7146996) Triple Cream Brie – Belle (Sysco #0148405) Double Cream Brie – (Sysco #6756318) The Mystery Mushroom could be any of the following: <ul style="list-style-type: none"> Shiitake Oyster Shimeji – Brown and White Cremini

Module 2	Two Course Menu
Description	<p>Prepare three (3) portions of the following two (2) course menu:</p> <ul style="list-style-type: none"> Main Course <ul style="list-style-type: none"> Thai Style Shrimp Stir-fry, with Green Curry Sauce Accompanied by Brown Rice Pilaf Minimum of one (1) garnish Dessert <ul style="list-style-type: none"> Rhubarb Tart with Streusel topping Mystery fruit or berry that must be presented skillfully and incorporated into the plate. <i>Please Note: placing a whole strawberry on the plate does not show a culinary skill.</i> Minimum of one (1) sauce (Crème Anglaise) Minimum of one (1) garnish
Service Details	<p>Main Course</p> <ul style="list-style-type: none"> Maximum weight for main course must not exceed 350 g Cooking temperatures must meet minimum industry food safety standards (72 C / 160 F) <p>Dessert</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Each plate must not exceed 200 g
Main ingredients required	<ul style="list-style-type: none"> • Dairy – each competitor is limited to 0.500 litre of 35% cream and 454 g of butter • Shrimp - Each competitor will receive a maximum of 0.904 kg of 21-25 ct of shell on raw shrimp. <ul style="list-style-type: none"> ○ Extra product not utilized should be returned to stock.
Mystery Ingredient	<p>All Mystery Items will be drawn and posted to Skills Ontario Web Site on Monday April 27, 2020.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The Mystery Fruit could be any of the following: <ul style="list-style-type: none"> ○ Blueberries ○ Mango ○ Oranges ○ Strawberries

Appendix #1 - Recipe Conversion Exercise – Instructions & Example

This sample is for competitors to use for practice. It is suggested that by using this template competitors will know what is expected. The recipe included will not be the one given at the competition. The green shaded areas will be blank and need to be populated with the correct information based on the information provided in the adjoining columns.

- Worksheet and calculator are provided by the Technical Committee.
- Competitor must supply writing implement – pen or pencil
- Competitor CANNOT use their own device for their calculations. (i.e.: smartphone, tablet, personal calculator, other programmable device, laptop).
- No food is to be contacted until converting exercise is completed & submitted.
- Converting exercise may be presented before the 30 minute deadline.
- Competitors may start set-up and cooking once they are finished.
- Technical Committee will pick up completed forms with the menus
- Marking: ½ mark for each conversion factor, 1 mark for each new quantity.

Competitor No. ____

Score: ____ / 15

Recipe Name: **Brown Sauce**

Recipe Total Yield: 4 litres

#	Ingredients	Original Quantity	Times	Conversion Factor	Equals	New Quantity (Rounded to nearest gram)
1	Carrot	0.250 kg	X		=	
2	Onion	0.500 kg	X		=	
3	Celery	0.250 kg	X		=	
4	Butter	0.250 kg	X		=	
5	Bread Flour	0.250 kg	X		=	
6	Beef Stock	6 litres	X		=	
7	Tomato Puree	0.250 kg	X		=	
8	Bay Leaf	0.008 kg	X		=	
9	Thyme	0.012 kg	X		=	
10	Parsley Stems	8 each	X		=	
Desired Total Yield:						0.500 litres

Appendix #2 – Precision Cuts

Source: Professional Cooking 9th edition

Page: 145



(a) Tourné: 2 in. long \times $\frac{3}{4}$ in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm \times 2 cm).



(b) Large dice: $\frac{3}{4}$ in. \times $\frac{3}{4}$ in. \times $\frac{3}{4}$ in. (2 cm \times 2 cm \times 2 cm).



(c) Medium dice: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 12 mm).



(d) Small dice: $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. (6 mm \times 6 mm \times 6 mm).



(e) Brunoise (broon-wahz): $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (3 mm \times 3 mm \times 3 mm).



(f) Fine brunoise: $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm \times 1.5 mm \times 1.5 mm).



(g) Rondelle: round or bias-rond cuts, varied diameter or thickness.



(h) Paysanne: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 3 mm; round, square, or rectangular).



(i) Lozenge: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 3 mm; diamond-shape).



(j) Fermière: irregular shape, varied diameter or thickness.



(k) Batonnet: $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. \times 2 $\frac{1}{2}$ -3 in. (6 mm \times 6 mm \times 6-7.5 cm).



(l) Julienne (or allumette potatoes): $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. \times 2 $\frac{1}{2}$ in. (3 mm \times 3 mm \times 6 cm).



(m) Fine julienne: 2 in. long \times $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm \times 1.5 mm \times 5 cm).

Appendix #3 – Secondary Recipes

The recipes for this contest have been referenced from the following textbooks:

Gisslen, Wayne. (2018). *Professional Cooking for Canadian Chefs* (9th edition). New Jersey: John Wiley & Sons.

Labensky, Sarah et al. (2017). *On Cooking, A Textbook of Culinary Fundamentals* (7th Canadian edition). New Jersey: Pearson.

Gisslen, Wayne. (2017). *Professional Baking* (7th edition). New Jersey: John Wiley & Sons.

- The Technical Committee has provided recipes for this contest. These recipes are intended to be a guide, and should be adjusted as required to provide appropriate quantities, flavours, and correct seasoning.
- Although recipes are included in this “contest project”, it is recommended that you refer to one of the suggested textbooks. You will find procedural guidelines and in-depth supporting materials for the preparation and cooking techniques needed in the three (3) course menu.
- These textbooks also include photographs, text and online content that illustrates proper and safe working techniques as well as important aspects of the menus preparation (e.g. knife handling, reducing liquids, cooking roux, roasting meat, vegetable cookery, quick breads and guidelines for plate presentations).
- Common and correct cooking practices should be respected and are encouraged.
- Where ingredients may be unavailable or out of season, appropriate substitutions should be made.
- **Note:**
 - Please refer to the contest documents for Skills Canada National Competition (SCNC) for Cooks. Please review the Contest Description and the Secondary Project for examples of the recipes developed by the National Technical Committee. Please go to the following link for information about the national competition:
<https://www.skillscompetencescanada.com/en/skills/services/cooking-documents/>

Emulsified French Dressing

Source: Professional Cooking 9th edition

Page: 676

Yield: 1 Litre (1 Quarts)

Number of portions: 40 each

Portion Size: 0.025 litre (1 FL OZ)

<u>Ingredients</u>	<u>Metric</u>	<u>U.S.</u>
Egg	1 each	1
Salt	0.007 litre	1 ½ teaspoon
Paprika	0.007 litre	1 ½ teaspoon
Dry mustard	0.007 litre	1 ½ teaspoon
Ground pepper	0.001 litre	¼ teaspoon
Salad oil	0.700 litre	1 ½ pints
Cider vinegar	0.125 litre	4 fluid ounces
Lemon juice	0.060 litre	2 fluid ounces
Vinegar, lemon juice, or water	As needed	As needed

1. Place the egg in the bowl of a mixer and beat with the whip attachment until well beaten.
2. Mix the dry ingredients and add to the bowl. Beat until well mixed.
3. Turn the mixer to high speed very slowly begin adding the oil, as when making mayonnaise.
4. When the dressing becomes thick, thin with a little of the vinegar.
5. Gradually beat in the remaining oil alternately with the vinegar.
6. Beat in the lemon juice.
7. The dressing should be pourable, not thick like mayonnaise.
8. If it is too thick, taste for seasonings first. If the dressing is not tart enough, thin with a little vinegar or lemon juice. If it is tart enough, thin with water.

Thai Green Curry Sauce

Source: Professional Cooking 9th edition

Page: 216

Yield: 0.550 Litre (18 fluid ounces)

Number of portions: 12 each

Portion Size: 0.046 litre (1 ½ FL OZ)

<u>Ingredients</u>	<u>Metric</u>	<u>U.S.</u>
Vegetable oil	0.030 litres	1 fluid ounce
Green curry paste (see recipe below)	0.045 litres	1 ½ ounces
Water or stock	0.060 litres	2 fluid ounces
Coconut milk, canned, unsweetened	0.410 litres	14 fluid ounces
Nam pla (Thai fish sauce)	0.045 litres	1 ½ ounces

1. Heat the oil over moderate heat in a saucepan.
2. Add the curry paste and cook until aromatic.
3. Stir in the water or stock and bring to a simmer.
4. Add the coconut milk and Nam pla. Bring to a simmer and simmer several minutes to blend flavors.

Note: In Thai cuisine curry sauces are typically made as integral sauces. With a variety of ready-made curry pastes on hand, it is simple to sauté the desired meat or seafood, prepare a sauce flavored with a curry paste, and stew the meat in the sauce with the desired vegetables.

Green Curry Paste

Source: Professional Cooking 9th edition

Page: 217

Yield: 0.475 kg (17 ounces)

Number of portions: 10 each

Portion Size: 0.047 litre (1 ½ ounces)

Ingredients	Metric	U.S.
Serrano chilies, seeded and chopped	0.150 kg	5 ounces
Shallots, chopped	0.060 kg	2 ounces
Garlic, chopped	0.060 kg	2 ounces
Lemongrass stalks, tender parts only, chopped	4	4
Cilantro, leaves, stems and roots	0.060 kg	2 ounces
Galangal, peeled and chopped	0.015 kg	½ ounce
Lime zest, chopped	0.030 liters	2 tablespoons
Nutmeg	0.005 liters	1 teaspoon
Vegetable oil	0.090 liters	3 fluid ounces

1. Combine all ingredients in a food processor or blender
2. Refrigerate and use as needed to make curry sauces.

Note:

- Galangal is a root that resembles fresh ginger in appearance but has a somewhat different taste. If it is not available use fresh ginger.
- Cilantro roots are the roots attached to ordinary cilantro that are usually discarded. Save, wash thoroughly and use for this preparation. If not available, use cilantro stems

Shrimp in Thai Green Curry

Source: Professional Cooking 9th edition

Page: 643

Yield: 2.160 kg (4.5 pounds)

Number of portions: 12

Portion Size: 0.180 kg (6 Ounces)

<u>Ingredients</u>	<u>Metric</u>	<u>U.S.</u>
Vegetable oil	0.075 liters	2 fluid ounces
Shrimp, medium to large, peeled and deveined	1.135 kg	2 ½ pounds
Thai green curry sauce (see recipe above)	0.525 liters	18 fluid ounces
Mixed vegetables – previously blanched	1 kilogram	2 ½ pounds

1. Heat the oil in a sauté pan or wok over high heat.
2. Add the shrimp and stir-fry until well seared.
3. Add the curry sauce and vegetables. Cook a few minutes longer, until the shrimp are completely cooked.
4. Serve with rice.

Brown Rice Pilaf

Source: Professional Cooking 9th edition

Page: 390

Yield: 1.4 kg (3 pounds)

Number of portions: 12

Portion Size: 0.125 kg (4 Ounces)

<u>Ingredients</u>	<u>Metric</u>	<u>U.S.</u>
Butter	0.060 kg	2 ounces
Brunoise / mirepoix vegetables	0.090 kg	3 ounces
Brown rice	0.350 kg	12 ounces
Chicken stock, boiling	1 liter	1 quart
Salt	To taste	To taste

1. Heat the butter in a heavy saucepan. Add the vegetables and sauté until they begin to soften. Do not brown.
2. Add the rice, without washing. Stir over heat until the rice is completely coated with butter.
3. Pour in the boiling liquid. Return the liquid to a boil with the rice. Test and adjust seasonings; cover tightly.
4. Place in a 350°F (175°C) oven and bake for 1 hour, or until liquid is absorbed and rice is dry and fluffy. Taste the rice and, if it is not done, replace in oven 3-5 minutes.
5. Turn out into a hotel pan and fluff the rice with a fork. This releases steam and prevents further cooking. Keep hot for service.
6. If desired, additional raw butter may be stirred into finished rice.

Crème Anglaise

Source: Professional Cooking 9th edition

Page: 1022

Yield: 1.25 litres (2 ½ pints)

Number of portions: 25

Portion Size: 0.050 litres (1.66 fl Ounces)

<u>Ingredients</u>	<u>Metric</u>	<u>U.S.</u>
Egg yolks	12 each	12 each
Sugar	0.250 kg	8 ounces
Milk	1 liter	1 quart
Vanilla	0.015 liters	1 tablespoon

1. Combine the egg yolks and sugar in a stainless-steel bowl. Whip until thick and light.
2. Scald the milk in a boiling-water bath or over direct heat.
3. Very gradually, pour the scalded milk into the egg yolk mixture while stirring constantly with the whip.
4. Set the bowl over simmering water. Heat it slowly, stirring constantly, until it thickens enough to coat the back of a spoon (or until it reaches 185°F / 85°C).
5. Immediately remove the bowl from the heat and set it in a pan of cool water. Stir in the vanilla. Stir the sauce occasionally as it cools.

Pâte Sucrée

Source: Professional Baking 7th edition

Page: 314

Yield: 852 kg (1 lb 9 ounces)

<u>Ingredients</u>	<u>Metric</u>	<u>U.S.</u>
Butter, softened	0.216 kg	6.5 ounces
Confectioners' sugar	0.132 kg	4 ounces
Salt	0.002 kg	½ teaspoon
Lemon zest, grated	0.002 kg	¾ teaspoon
Vanilla extract	4 drops	4 drops
Eggs, beaten	0100 kg	3 ounces
Pastry flour	0.400 kg	12 ounces

1. Cream together the butter, confectioners' sugar, salt, lemon zest, and vanilla until the mixture is smooth and pale.
2. Add the eggs a little at a time and beat well between each addition.
3. Add the flour. With a plastic scraper carefully blend into a soft dough.
4. Wrap in plastic film and flatten out. Chill until firm before use.

Baked Tart Shells

Source: Professional Baking 7th edition

Page: 351

1. Remove the dough from the refrigerator.
2. Scale the dough as required: 0.115 – 0.140 kg (4 – 5 ounces) for 15 cm (6 inch) tarts

Rhubarb Pie Filling

Source: Professional Baking 7th edition

Page: 294

Yield: 1.070 kg (2 lb 6 oz)

Number of Portion: 1 each - 23 cm (9") pie

Ingredients	Metric	U.S.
Fresh rhubarb, cut into 1-inch pieces	0.650 kg	1 pound 6 ounces
Butter	0.030 kg	1 ounce
Sugar	0.090 kg	3 ounces
Water, cold	0.060 kg	2 ounces
Cornstarch	0.015 kg	0.75 ounces
Sugar	0.100 kg	3.5 ounces
Salt	0.001 kg	¼ teaspoon
Butter	0.007 kg	0.25 ounces

1. Sauté the rhubarb lightly in the first quantity of butter until they are slightly softened. Add the first quantity of sugar as the rhubarb cooks. This will draw juices out of the rhubarb, which will then simmer in these juices.
2. Mix the water and starch until smooth. Add the starch mixture to the rhubarb and boil until the liquid is thick and clear.
3. Remove from the heat. Add the remaining ingredients. Stir gently until the sugar is dissolved and the butter is melted.
4. Cool completely.

Streusel Topping

Source: Professional Baking 7th edition

Page: 195

Yield: 0.514 kg (1 lb 2 oz)

<u>Ingredients</u>	<u>Metric</u>	<u>U.S.</u>
Butter &/or shortening	0.125 kg	4 ounces
Granulated sugar	0.075 kg	2.5 ounces
Brown sugar	0.060 kg	2 ounces
Salt	0.001 kg	¼ teaspoon
Cinnamon or mace	0.0006 – 0.001 kg	¼ to ½ teaspoon
Pastry flour	0.250 kg	8 ounces

1. Rub all ingredients together until the fat is thoroughly blended in and the mixture appears crumbly.



31^{ES} OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO

TORONTO (ONTARIO)

MARDI 5 MAI 2020

SECONDAIRE

ARTS CULINAIRES

Projet d'épreuve

COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE :

Steve Bennis (coprésident)

steven.bennis@flemingcollege.ca

Pat Nixon (coprésident)

pat.nixon@dpcdsb.org

Stanley Zerdin (coprésident)

Dean Michielsen (coprésident)

MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE :

David Franklin (juge en chef- cuisine)

Olaf Mertens (juge en chef - goût)

Christopher Ennew (représentant de l'industrie - établissement)

Karen Linehan-Caulfield (représentante de l'industrie - éducation palier secondaire)

Benjamin Lillico (représentant de l'industrie - service de restauration commerciale)

Sebastian Cugno (représentant santé et sécurité)

Shane Kennedy (représentant de l'industrie - service de restauration des entreprises)

Kira Smith (représentante de l'industrie - recherche et développement en fabrication)

ANCIENS MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE :

Brent Coakwell (conseiller technique)

Robert Chick (conseiller culinaire)

Tyrone Miller (conseiller technique)

Renseignements généraux

Il est important que tous les concurrents consultent la description du concours puisqu'elle contient des renseignements que l'on ne retrouve pas ailleurs.

Le présent document contient de l'information au sujet de l'épreuve en soi, tandis que la fiche descriptive décrit le matériel à apporter, l'équipement qui sera fourni par le comité, les directives concernant l'uniforme (EPI), les critères d'évaluation, etc.

Pour être bien renseigné au sujet du concours, veuillez consulter la fiche descriptive sur le site Web http://www.skillsontario.com/index.php?p=index&lm_lang=fr

Pour toute autre question, veuillez communiquer par courriel **avec les deux** coprésidents du comité technique :

Steve Bennis steven.bennis@flemingcollege.ca

Pat Nixon pat.nixon@dpcdsb.org

En prenant soin d'indiquer ce qui suit comme sujet :

Compétences Ontario – Concours au palier secondaire – Question

Les questions (et réponses) seront affichées sur le site Web de Compétences Ontario sous la fiche descriptive (intitulé « Questions et réponses en vue du concours – 2020 ») pour que tous les concurrents puissent en prendre connaissance.

Horaire de l'épreuve

Module 1 – Mardi 5 mai 2020

6 h 45	Arrivée des concurrents et des juges. Les concurrents déposent leur équipement et procèdent à l'enregistrement
7 h 00	Mise en place du poste de travail
7 h 30	Séance d'information au sujet de l'épreuve
8 h 00	Début de l'épreuve (Module 1)
8 h 30	Présentation des menus pour le Module 1 (anglais ou français) Remise de l'exercice de conversion d'une recette pour en modifier le rendement

10 h 30	Présentation de l'omelette
11 h 00	Présentation de la crème anglaise
11 h 30	Présentation des coupes de légumes

Les concurrents disposeront de cinq (5) minutes pour présenter leurs coupes de légumes. Par exemple, les coupes de légumes doivent être présentées entre 11 h 30 et 11 h 35, après quoi un (1) point sera déduit de la note finale pour chaque minute de retard jusqu'à 11 h 40. À partir de 11 h 41, aucune assiette ne sera évaluée.

11 h 40	Fin de la préparation des aliments et nettoyage
12 h 00	Dîner

Module 2 – Mardi 5 mai 2020

12 h 30	Début de l'épreuve
13 h	Présentation des menus pour le Module 1 (anglais ou français)

15 h 30	Présentation du plat principal
16 h	Présentation du dessert

Les concurrents disposeront de cinq (5) minutes pour présenter leurs plats. Par exemple, le dessert doit être présentés entre 16 h et 16 h 05, après quoi un (1) point sera déduit de la note finale pour chaque minute de retard jusqu'à 16 h 10. À partir de 16 h 11, aucune assiette ne sera évaluée.

16 h 10	Nettoyage et récupération des outils
16 h 45	Bilan avec les concurrents
17 h	Départ des concurrents

Module 1	Conversion d'une recette, omelette et coupes de légumes
Description	<p>Les concurrents doivent compléter l'exercice de conversion d'une recette, en plus de préparer des coupes de légumes, une crème anglaise et une omelette française classique avec une salade d'accompagnement. Si le temps le permet, les concurrents peuvent également faire la mise en place pour le Module 2.</p> <p>Exercice de conversion d'une recette</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les concurrents disposeront de trente (30) minutes pour compléter l'exercice de conversion d'une recette (le début de la période de trente (30) minutes sera marqué par le début de l'épreuve). • Voir l'annexe n° 1 – Exemple de conversion d'une recette <p>Crème anglaise (la crème anglaise doit être utilisée dans le Module 2 pour le dessert.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparer 250 ml de crème anglaise • Voir l'annexe n° 3 – recettes du palier secondaire <p>Omelette française classique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparer trois (3) portions d'une omelette française à deux (2) œufs avec salade d'accompagnement. • La garniture doit être composée de fromage local de type brie et d'une variété de champignon mystère • Inclure une salade d'accompagnement avec vinaigrette française émulsionnée. <ul style="list-style-type: none"> ○ Servir 100 ml de vinaigrette française émulsionnée dans une saucière. <p>Tutoriel pour la confection de l'omelette : https://www.youtube.com/watch?v=h8PcsmRypjk</p> <p>Coupes de précision de légumes (Ces coupes de précision doivent être utilisées dans les modules connexes. Les recettes qui incluent les coupes de précision sont énumérées ci-dessous) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 150 g de poivrons verts - losanges (sauté de crevettes) • 150 g d'aubergine – gros dés (sauté de crevettes) • 150 g de courgettes– dés moyens (sauté de crevettes) • 150 g de carottes – petits dés (riz pilaf) • 150 g d'oignons – brunoise (riz pilaf)

	<ul style="list-style-type: none"> • 150 g de tomates - concassées (salade d'accompagnement) • Voir annexe n° 2 – coupes de précision <p><u>Mise en place pour le Module 2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Procéder à la mise en place pour le Module 2
Renseignements au sujet des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> • La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document « Table commune des ingrédients – palier secondaire » disponible en ligne. • <u>Restrictions concernant les produits laitiers</u> – pour les deux (2) modules, chaque concurrent n'aura droit qu'à 1 l de crème 35 %, 500 g de beurre et douze (12) œufs.
Détails concernant le service	<ul style="list-style-type: none"> • Des contenants pour les légumes des coupes technique et pour la crème anglaise seront fournis. • L'omelette doit être servie sur les assiettes fournies par le comité technique. • À part ce qui est fourni par le Comité, aucun autre service de table (porcelaine) n'est autorisé. Les cuillères de service, les verres, les ramequins, etc. ne sont pas permis.
Ingrédient mystère	<p>Tous les ingrédients mystère seront tirés au sort et affichés sur le site Web de Compétences Ontario le lundi 27 avril 2020.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le fromage canadien de type brie sera l'un des fromages suivants : <ul style="list-style-type: none"> ○ Chateau Versailles (Sysco n° 7146996) ○ Brie triple crémeux – Belle (Sysco n° 0148405) ○ Brie double crémeux – (Sysco n° 6756318) • Le champignon mystère sera l'un des champignons suivants : <ul style="list-style-type: none"> ○ Shiitake ○ Pleurotes ○ Shimeji blancs ou bruns ○ Cremini

Module 2	Menu de deux services
Description	<p>Préparer trois (3) portions de chacun des deux (2) plats du menu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Plat principal</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Sauté de crevettes à la thaïlandaise accompagné de sauce au cari ○ Accompagné de pilaf au riz brun ○ Minimum d'une (1) garniture • <u>Dessert</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Tartelettes à la rhubarbe avec garniture streusel ○ Un fruit ou une baie-mystère doit être habilement intégré(e) au plat. <p><i>Remarque : placer une fraise entière dans l'assiette n'est pas une bonne façon de faire valoir ses talents culinaires.</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minimum d'une (1) sauce (crème anglaise) ○ Minimum d'une (1) garniture
Précisions sur le service	<p><u>Plat principal</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Poids maximum pour le plat principal : 350 g • La température de cuisson doit respecter les normes de salubrité alimentaire (72° C / 160° F) <p><u>Dessert</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Poids maximum par assiette: 200 g
Principaux ingrédients requis	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Produits laitiers</u> – chaque concurrent aura droit à 500 ml de crème 35 % et 454 g de beurre • <u>Crevettes</u> – chaque concurrent recevra un maximum de 904 g (21 à 25 crevettes) de crevettes non décortiquées et non cuites. <ul style="list-style-type: none"> ○ Tout produit non utilisé devrait être retourné au comptoir d'approvisionnement.
Ingrédient-mystère	<p>Tous les ingrédients mystères seront tirés au sort et affichés sur le site Web de Compétences Ontario le lundi 27 avril 2020.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le fruit-mystère sera l'un des fruits suivants : <ul style="list-style-type: none"> ○ Bleuets ○ Mangue ○ Oranges ○ Fraises

Annexe n° 1 – Exercice de conversion d'une recette – Consignes et exemple

Cet exemple est fourni pour permettre aux concurrents de s'exercer. Ils sauront ainsi ce que l'on attend d'eux. La recette donnée en exemple dans le tableau ne sera pas utilisée pour l'épreuve. Les chiffres indiqués dans les zones ombragées vertes seront masqués pour les besoins de l'exercice. Les concurrents devront y inscrire les données pertinentes d'après l'information fournie dans les colonnes voisines.

- La feuille de calcul et la calculatrice sont fournies par le Comité technique.
- Les concurrents doivent fournir le matériel d'écriture (crayon ou plume)
- Les concurrents NE PEUVENT PAS utiliser leur propre dispositif pour faire les calculs (p. exemple, téléphone intelligent, tablette, calculatrice personnelle, autre dispositif programmable, ordinateur portable).
- Il est interdit de toucher aux aliments avant de l'exercice de conversion soit terminée et remis.
- L'exercice de conversion doit être remis dans le délai de 30 minutes.
- Les concurrents peuvent commencer leur mise en place et la préparation des aliments une fois qu'ils ont terminé l'exercice.
- Le comité technique ramassera les formulaires complétés en même temps que les menus
- Pointage : demi (½) point pour chaque facteur de conversion, un (1) point pour chaque nouvelle quantité.

Recette : sauce brune

Rendement : 4

#	Ingrédients	Quantité initiale	Multiplié	Facteur de conversion	Égale	Nouvelle quantité (arrondie au gramme le plus près)
1	Carotte	250 g	X		=	
2	Oignon	500 g	X		=	
3	Céleri	250 g	X		=	
4	Beurre	250 g	X		=	
5	Farine panifiable	250 g	X		=	
6	Bouillon de bœuf	6 l	X		=	
7	Purée de tomates	250 g	X		=	
8	Feuille de laurier	8 g	X		=	
9	Thym	12 g	X		=	
10	Tiges de persil	8	X		=	
Rendement désiré:						500 ml

Annexe n°2 – Coupes de précision

Source : Professional Cooking 9^e édition

Page : 145

Anglais seules



(a) Tourné: 2 in. long × 3/4 in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm × 2 cm).



(b) Large dice: 3/4 in. × 3/4 in. × 3/4 in. (2 cm × 2 cm × 2 cm).



(c) Medium dice: 1/2 in. × 1/2 in. × 1/2 in. (12 mm × 12 mm × 12 mm).



(d) Small dice: 1/4 in. × 1/4 in. × 1/4 in. (6 mm × 6 mm × 6 mm).



(e) Brunoise (broon-wahz): 1/8 in. × 1/8 in. × 1/8 in. (3 mm × 3 mm × 3 mm).



(f) Fine brunoise: 1/16 in. × 1/16 in. × 1/16 in. (1.5 mm × 1.5 mm × 1.5 mm).



(g) Rondelle: round or bias-rond cuts, varied diameter or thickness.



(h) Paysanne: 1/2 in. × 1/2 in. × 1/8 in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; round, square, or rectangular).



(i) Lozenge: 1/2 in. × 1/2 in. × 1/8 in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; diamond-shape).



(j) Fermière: irregular shape, varied diameter or thickness.



(k) Batonnet: 1/4 in. × 1/4 in. × 2 1/2-3 in. (6 mm × 6 mm × 6-7.5 cm).



(l) Julienne (or allumette potatoes): 1/8 in. × 1/8 in. × 2 1/2 in. (3 mm × 3 mm × 6 cm).



(m) Fine julienne: 2 in. long × 1/16 in. × 1/16 in. (1.5 mm × 1.5 mm × 5 cm).

Annexe n° 3 – Recettes pour le palier secondaire

Les recettes pour ce concours ont été inspirés des livres suivants :

Gisslen, Wayne. (2018). *Professional Cooking for Canadian Chefs* (9^e édition). New Jersey: John Wiley & Sons.

Labensky, Sarah et cie. (2017). *On Cooking, A Textbook of Culinary Fundamentals* (7^e édition canadienne). New Jersey: Pearson.

Gisslen, Wayne. (2017). *Professional Baking* (7^e édition). New Jersey: John Wiley & Sons.

- Le Comité technique a fourni les recettes pour ce concours. Elles sont présentées à titre de guide, et devraient être ajustées au besoin pour obtenir les quantités, la saveur et l'assaisonnement voulus.
- Bien que les recettes soient présentées dans ce document d'épreuve, nous vous recommandons de consulter les ouvrages suggérés. Vous y trouverez des conseils précis sur les procédures ainsi que des indications sur les techniques de préparation et de cuisson qui serviront dans la préparation du menu trois (3) services.
- Ces ouvrages contiennent des photos, des textes et des liens Internet expliquant les techniques de travail adéquates et sécuritaires ainsi que les aspects importants de la préparation des mets (par exemple, manipulation des couteaux, réduction des liquides, préparation du roux, rôtissage de la viande, cuisson des légumes, pains éclair et présentation des assiettes).
- Les concurrents doivent avoir recours aux pratiques courantes et adéquates.
- Si certains ingrédients ne sont pas disponibles ou ne sont pas de saison, ils seront substitués.

Remarque :

- Veuillez consulter les documents des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (OCMT) pour le concours Cuisine. Veuillez examiner la description de concours et le projet du palier secondaire pour des exemples de recettes développées par le Comité technique national. Pour de plus amples renseignements au sujet du concours national, veuillez cliquer sur le lien suivant : <https://www.skillscompetencescanada.com/fr/carrieres/services-fr/cuisine-documents/>

Vinaigrette française émulsionnée

Source : Professional Cooking 9^e édition

Page : 676

Rendement : 1 l (1 pte)

Nombre de portions : 40

Taille de chaque portion : 25 ml (1 oz liq)

<u>Ingrédients</u>	<u>Métrique</u>	<u>Américaine</u>
Œuf	1	1
Sel	7 ml	1 ½ c. à thé
Paprika	7 ml	1 ½ c. à thé
Moutarde sèche	7 ml	1 ½ c. à thé
Poivre moulu	1 ml	¼ c. à thé
Huile à salade	700 ml	1 ½ pt imp
Vinaigre de cidre	125 ml	4 oz liq
Jus de citron	60 ml	2 oz liq
Vinaigre, jus de citron ou eau	Au besoin	Au besoin

9. Dans le bol d'un batteur muni d'un fouet, battre l'œuf jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé.
10. Mélanger tous les ingrédients secs et les ajouter à l'œuf battu dans le bol. Bien battre.
11. Régler la vitesse du batteur à intensité élevée et incorporer l'huile très lentement, comme pour une mayonnaise.
12. Lorsque le mélange devient épais, ajouter un peu de vinaigre pour l'éclaircir.
13. Ajouter graduellement le reste de l'huile en alternance avec le vinaigre.
14. Incorporer le jus de citron.
15. La vinaigrette devrait être coulante, pas ferme comme de la mayonnaise.
16. Si la vinaigrette est trop épaisse, goûter d'abord pour vérifier l'acidité. Si elle n'est pas suffisamment acide, ajouter un peu de vinaigre ou de jus de citron pour l'éclaircir; si l'acidité est correcte, ajouter seulement de l'eau.

Sauce thaïe au cari vert

Source : Professional Cooking 9^e édition

Page : 216

Rendement : 550 ml (18 oz liq)

Nombre de portions : 12

Taille des portions : 0.046 l (1 ½ oz liq)

<u>Ingrédients</u>	<u>Métrique</u>	<u>Américaine</u>
Huile végétale	30 ml	1 oz liq
Pâte de cari vert (recette incluse ci-dessous)	45 ml	1 ½ oz
Eau ou bouillon	60 ml	2 oz liq
Lait de coco en conserve, non sucré	410 ml	14 oz liq
Nam pla (sauce au poisson thaïe)	45 ml	1 ½ oz

5. Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen.
6. Ajouter la pâte de cari et la chauffer jusqu'à ce qu'elle dégage ses arômes.
7. Incorporer graduellement l'eau ou le bouillon en brassant et porter à ébullition.
8. Ajouter le lait de coco et le nam pla. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant plusieurs minutes pour permettre le mélange des saveurs.

Remarque : Dans la cuisine thaïe, les sauces au cari sont généralement des sauces intégrales. Grâce à la variété de pâtes de cari toutes faites à notre disposition, on peut simplement faire sauter de la viande ou des fruits de mer désirés et les faire mijoter dans une sauce aromatisée à la pâte de cari avec des légumes au choix.

Pâte de cari vert

Source: Professional Cooking 9^e édition

Page : 217

Rendement : 475 g (17 oz)

Nombre de portions : 10

Taille des portions: 47 ml (1 ½ oz)

Ingrédients	Métrique	Américaine
Piments Serrano, épépinés, hachés	150 g	5 oz
Échalotes, hachées	60 g	2 oz
Ail, haché	60 g	2 oz
Tiges de citronnelle, parties tendres seulement, hachées	4	4
Coriandre: feuilles, tiges et racines	60 g	2 oz
Galanga, pelé, haché	15 g	½ oz
Zeste de lime, haché	30 ml	2 c. à table
Muscade	5 ml	1 c. à thé
Huile végétale	90 ml	3 oz liq

1. Mélanger tous les ingrédients au robot culinaire ou au mélangeur.

2. Réfrigérer et utiliser au besoin pour cuisiner des sauces au cari

Remarque :

- Le galanga est une racine qui a l'apparence du gingembre frais, mais dont le goût est un peu différent. S'il n'y a pas de galanga de disponible, utilisez du gingembre frais.
- Les racines de coriandre sont généralement mises au rebut. Si on vous fournit de la coriandre avec les racines, utilisez-les dans cette préparation après les avoir lavées soigneusement. Si on ne vous fournit pas de racines, utilisez les tiges.

Crevettes au cari vert à la thaïlandaise

Source : Professional Cooking 9^e édition

Page : 643

Rendement : 2,160 kg (4.5 lb)

Nombre de portions : 12

Taille des portions : 180 g (6 oz)

<u>Ingrédients</u>	<u>Métrique</u>	<u>Américaine</u>
Huile végétale	75 ml	2 oz liq
Crevettes de taille Moyenne à grande, décortiquées et déveinées	1,135 kg	2 ½ lb
Sauce thaïe au cari vert (voir la recette ci-dessus)	525 ml	18 oz liq
Légumes variés, blanchis au préalable	1 kg	2 ½ lb

1. Dans une sauteuse ou un wok, chauffer l'huile à feu élevé.
2. Ajouter les crevettes et les faire dorer.
3. Ajouter la sauce au cari et les légumes. Poursuivre la cuisson pendant encore quelques minutes, jusqu'à ce que les crevettes soient entièrement cuites.
4. Servir avec du riz.

Pilaf de riz brun

Source : Professional Cooking 9^e édition

Page : 390

Rendement : 1,4 kg (3 lb)

Nombre de portions : 12

Taille des portions : 125 gr (4 oz.)

<u>Ingrédients</u>	<u>Métrique</u>	<u>Américaine</u>
Beurre	60 g	2 oz
Légumes en brunoise ou mirepoix	90 g	3 oz
Riz brun	350 g	12 oz
Bouillon de Poulet, bouillant	1 l	1 pte
Sel	Au goût	Au goût

7. Dans une casserole à fond épais, chauffer le beurre et faire sauter les légumes jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir. Ne pas brunir.
8. Ajouter le riz sans le rincer. Le remuer sur le feu afin qu'il soit complètement enrobé de beurre.
9. Ajouter le liquide bouillant au riz et porter le mélange à ébullition. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin. Bien couvrir.
10. Mettre au four à 175 °C (350 °F) et cuire pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé et que le riz soit sec et floconneux. Goûter au riz et s'il n'est pas cuit, le remettre au four pendant 3 à 5 minutes.
11. Lorsque le riz est cuit, le transférer dans un plat d'hôtel et l'aérer à la fourchette afin de libérer la vapeur et arrêter la cuisson. Garder au chaud jusqu'au service.
12. Si désiré, du beurre entier peut être ajouté au riz une fois qu'il est cuit.

Crème anglaise

Source : Professional Cooking 9^e édition

Page: 1022

Rendement : 1,25 l (2 ½ pt imp)

Nombre de portions : 25

Taille des portions: 50 ml (1,66 oz liq)

<u>Ingrédients</u>	<u>Métrique</u>	<u>Américaine</u>
Jaunes d'œufs	12	12
Sucre	250 g	8 oz
Lait	1 l	1 pte
Vanille	15 ml	1 c. à table

1. Dans un bol en acier inoxydable, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance légère et épaisse.
2. Chauffer le lait au bain-marie d'eau à ébullition, ou directement sur le feu sans le faire bouillir.
3. Incorporer peu à peu le lait chaud au mélange de jaunes d'œufs en remuant constamment avec le fouet.
4. Déposer le bol au-dessus de l'eau frémissante. Chauffer lentement en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange nappe le dos d'une cuillère (ou atteigne une température de 85 °C [185 °F]).
5. Retirer immédiatement le bol de la source de chaleur et le déposer dans une casserole remplie d'eau froide. Ajouter la vanille. Remuer la sauce occasionnellement pendant qu'elle refroidit.

Pâte sucrée

Source: Professional Baking 7^e édition

Page: 314

Rendement : 852 g (1 lb 9 oz)

<u>Ingrédients</u>	<u>Métrique</u>	<u>Américaine</u>
Beurre, ramolli	216 g	6.5 oz
Sucre glacé	132 g	4 oz
Sel	2 g	½ c. à thé
Zeste de citron, râpé	2 g	¾ c. à thé
Extrait de vanille	4 gouttes	4 gouttes
Œufs battus	100 g	3 oz
Farine à pâtisserie	400 g	12 oz

1. Crémier ensemble le beurre, le sucre glace, le sel, le zeste de citron et la vanille jusqu'à ce que le mélange devienne lisse et pâle.
2. Ajouter les œufs graduellement et bien battre entre chaque ajout.
3. Incorporer soigneusement la farine à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte souple.
4. Envelopper la pâte dans une pellicule plastique et l'aplatir. Réfrigérer jusqu'à ce qu'elle soit ferme avant de l'utiliser.

Fonds de tartelettes à cuire

Source: Professional Baking 7^e édition

Page: 351

3. Retirer la pâte du réfrigérateur
4. Diviser la pâte selon les besoins. De 115 à 140 grammes (4 à 5 onces) par tarte de 15 centimètres (6 po).

Garniture pour les tartelettes à la rhubarbe

Source : Professional Baking 7^e édition

Page : 294

Rendement : 1,070 kg (2 lb 6 oz)

Nombre de portion : 1 tarte de 23 cm (9 po)

<u>Ingrédients</u>	<u>Métrique</u>	<u>Américaine</u>
Rhubarbe fraîche, coupée en tronçons de 2,5 cm (1 po)	650 g	1 lb 6 oz
Beurre	30 g	1 oz
Sucre	90 g	3 oz
Eau froide	60 g	2 oz
Fécule de maïs	15 g	0.75 oz
Sucre	100 g	3.5 oz
Sel	1 g	¼ c. à thé
Beurre	7 g	0.25 oz

5. Faire sauter doucement la rhubarbe dans la première quantité de beurre jusqu'à ce qu'elle soit légèrement ramollie. Ajouter la première quantité de sucre à la rhubarbe pendant la cuisson. Cela fera sortir les jus du fruit, ce qui permettra au mélange de mijoter.
6. Mélanger l'eau et la fécule de maïs pour obtenir une texture lisse. Ajouter ce mélange à la rhubarbe et faire bouillir jusqu'à l'obtention d'une texture épaisse et transparente.
7. Retirer du feu. Ajouter le reste des ingrédients et remuer doucement jusqu'à ce que le sucre soit dissous et le beurre fondu.
8. Laisser refroidir complètement.

Garniture streusel

Source : Professional Baking 7^e édition

Page : 195

Rendement : 514 g (1 lb 2 oz)

<u>Ingrédients</u>	<u>Métrique</u>	<u>Américaine</u>
Beurre ou graisse alimentaire	125 g	4 oz
Sucre granulé	75 g	2.5 oz
Cassonade	60 g	2 oz
Sel	1 g	¼ c. à thé
Cannelle ou macis	0.6 - 1 g	¼ à ½ c. à thé
Farine à pâtisserie	250 g	8 oz

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à ce que le gras soit complètement incorporé et que le mélange ait une texture friable.