



# Salse Basi



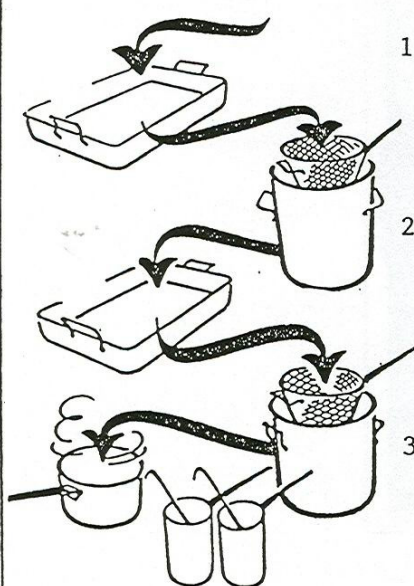
## SALSE BRUNE

LA BASE PER LA PREPARAZIONE DELLE SALSE BRUNE E LA PREPARAZIONE DI UN BUON FONDO DI BASE, PREPARATO CON CURA E ATTENZIONE. SOLO ALLORA SI POTRANNO PREPARARE DELLE SALSE BRUNE CHE AVRANNO I REQUISITI DI PRIM'ORDINE PER LA GIOIA DEI CLIENTI!

PER LA PREPARAZIONE DI QUESTE SALSE BISOGNA OSSERVARE I SEGUENTI PUNTI:

- INGREDIENTI: IMPECCABILI E FRESCHI.....
- FONDI DI BASE: BEN PREPARATI E "ROBUSTI".....
- COMPOSIZIONE: EQUILIBRATA DELLE MATERIE PRIME.....
- UTENSILE DI COTTURA: ADEGUATO.....
- PREPARAZIONE: SEGUIRE LE REGOLE PROFESSIONALI RICHIESTE.....
- COTTURA: LENTA, CONTROLLATA, SCHIUMANDO E SGRASSANDO.....
- PASSARE: DELICATAMENTE EV. PIU VOLTE.....
- FINIRE DI GUSTO: CON PARSIMONIA (PUITTOSTO NEUTRAMENTE).....

PREPARAZIONE DELLE SASE BRUNE:



- DI VITELLO
1. OSSA, PARURES, MIREPOIX, SPECK, CONCEN-  
TRATO DI POMODORO, VINO, ACQUA.  
..... *Fondo Bruno* .....
  2. GLI STESSI INGREDIENTI, MA AL POSTO  
DELL'ACQUA, UTILIZZARE UN FONDO BRUNO  
.....  
.....
  3. RIDUZIONE E AGGIUNTA DEGLI INGREDIENTI  
RICHIESTI DALLE RICETTE SPECIFICHE  
.....  
.....