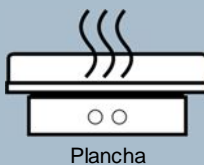


Hot dog classic

Hot dog avec saucisse de boeuf, sauce hot dog relish, ketchup et moutarde US.



Mise en place

Mettre en décongélation en froid positif la saucisse la veille au soir.

Mise en oeuvre

Mettre à chauffer la saucisse sur la plancha.
Réchauffer brièvement le pain à hot dog sous la salamandre ou sur un coin de plancha propre et pas trop chaud, le pain doit rester moelleux.

Montage :

- Ouvrir délicatement le pain et ajouter à l'intérieur un trait de sauce hot dog
- Placer la saucisse chaude
- Ajouter un trait de French's et Ketchup
- Disposer les crispy onions

Servir aussitôt. Accompagner de frites et coleslaw.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BRIOCHE 16 CM	7473	1 pces
SAUCISSE PUR BOEUF GRILL	7324	1 pces
HOT DOG RELISH	7651	10 g
KETCHUP CLASSIQUE - SOUPLE	6687	20 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	10 g
CRISPY ONIONS	3482	10 g