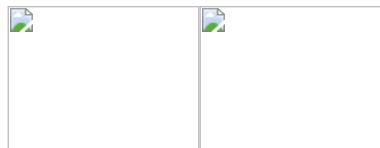




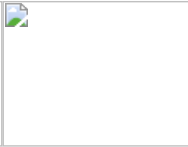
Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
Base					Morue			
Morue		kg		3,000	Dessaler (faire bouillir)			
Huile de friture		bidon		0,075	Enlever la peau et les arêtes			
Appareil					Emettre finement			
Ciboulette		Botte		3,000	PATE			
Sucre en poudre		kg		30,000	Hacher la ciboulette, le persil, le piment, écraser l'ail, ajouter a la morue, ajouter le jus de citron vert			
Farine t45		kg		2,250	Ajouter la farine, la levure, remuer, ajouter les jaunes d'oeufs, détendre avec l'eau, incorporer les blancs en neige			
Levure chimique		kg		0,015	Vérifier l'assaisonnement, laisser reposer			
Persil frisé kilo		kg		0,150	CUISSON			
Piment de Cayenne		kg		0,075	Frire par petites quantités			
Ail		kg		0,075	DRESSAGE			
Citrons verts		kg		15,000	Arroser de jus de citron vert, dresser sur plat et papier gaufré, décorer avec du persil en branches			
Oignons		kg		1,500				
Eau		L		2,250				
Finition								
Persil frisé kilo		kg		0,150				
Mangue		pièce		3,000				
Citrons verts		kg		15,000				
Citron (pièce)		Pièce		15,000				
				0,000				
				0,000				
				0,000				
				0,000				
				0,000				
				0,000				
				0,000				
				0,000				
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre				Maitrise des Points critique	Conservation		

Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
Base					Base			
Feuilles de brick		poche		5,000	1	Détailler les boudins en rondelles	00:05:00	
Boudin noir		kg		2,000				
Huile de tournesol		L		1,000				
Compote					2	découper les feuilles de brick en 3 triangle	00:05:00	
Ananas frais		kg		3,000				
Cassonade		kg		2,000	3	Enfermer une rondelles de boudin dans chaque triange et refermer, puis badigeonner d'huile	00:10:00	
Vanille liquide		L		0,100				
Citrons		kg		1,000	4	Passer à four chaud jusqu'à coloration		00:05:00
				0,000				
				0,000				
				0,000	5	Compote Peler l'ananas, le couper en deux, retirer le coeur et le couper en petit morceaux	00:10:00	
				0,000				
				0,000	6	Cuire la compote et mixer en fin de cuisson.	00:05:00	00:20:00
				0,000				
				0,000				
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre				Maitrise des Points critique	Conservation		

Croustillant de boudin créole et compote d'ananas (Antilles)

Fiche technique de fabrication N°2835

Pour Part(s)Catégorie : Sous-Catégorie : Auteur : Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 295,461 KJ
Descriptif, argumentation :

		<h2 style="color: #008080;">Féroce d'avocat (Antilles)</h2>			
Fiche technique de fabrication N°2834 Pour <input type="text" value="60"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Plats régionaux"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/> Auteur : <input type="text" value="Choisissez un utilisateur"/>			<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 279,795 KJ Descriptif, argumentation :</p>		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Farine de Maïs fine	kg	2,500	1 Mettre la morue à désaler		00:60:00
Huile de tournesol	L	1,000			
Piment de Cayenne	kg	0,050			
Avocats pièce	Pièce	20,000	2 Ouvrir et récupérer la chair des avocats	00:05:00	
Cives	kg	1,000			
Persil frisé kilo	kg	0,100			
Citrons verts	kg	1,000	3 Presser l'ail, hacher les cives ou les oignons et les persil.	00:05:00	
Ail	kg	0,200	Presser le citron vert		
Morue	kg	2,000			
		0,000	4 Faire blanchir la morue, la refroidir et la chiquetailler	00:10:00	00:05:00
		0,000			
		0,000	5 Ecraser les avocats, ajouter le jus de citron, l'huile, la farine de Manioc, les cives, l'ail, le persil et le piment	00:05:00	
		0,000			
		0,000	6 Terminer en ajoutant la morue déchiquetée et bien mélanger	00:05:00	
		0,000			
		0,000	7 Vérifier l'assaisonnement, mais ne pas trop saler à cause de la morue		
		0,000			
		0,000	8 Dresser Vous pouvez dresser dans les peaux des avocats ou en verrine ou encore sur assiette.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Denrées			Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base et marinade					Base 1 Eplucher, laver et hacher les oignons, échalotes et ail 2 Mettre les cuisses de poulet à mariner avec les légumes, le jus de citron, le colombo et le piment 3 Faire saisir les morceaux de poulet sur toutes les faces et ajouter la GA et de l'eau 4 Laisser cuire à couvert 5 Ajouter le persil haché avant la fin de cuisson		
Oignons	kg	1,500				00:05:00	
Ail	kg	0,075					
Echalotes	kg	0,375					
Clous de giroflés	pot	7,500					00:60:00
Pulco citron	btelle	0,038					
Cuisse de poulet	Pièce	60,000					
Colombo	kg	0,150					00:10:00
Sauce							
Colombo	kg	0,075					00:30:00
Piment de Cayenne	kg	0,038					
Pommes de terre B.F.15	kg	0,975					
		0,000					
		0,000					
		0,000					
		0,000					
		0,000					
		0,000					
		0,000					
		0,000					
		0,000					
		0,000					
		0,000					
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre			Maitrise des Points critique	Conservation		

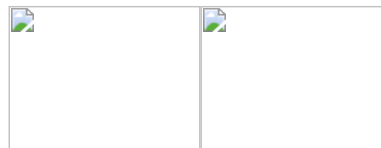
Fiche technique de fabrication N°2836


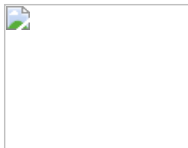
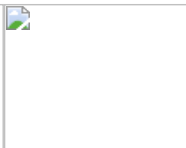
Pour Part(s)


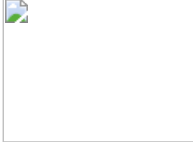
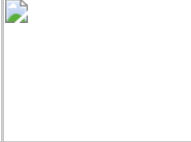
Catégorie : Plats régionaux

Sous-Catégorie : Vide

Auteur : Choisissez un utilisateur

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 98,262 KJ
Descriptif, argumentation :

		<h2>Riz Madras</h2>			
<p>Fiche technique de fabrication N°254</p> <p>Pour <input type="text" value="60"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Garnitures composées"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="Choisissez un utilisateur"/></p>			<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 5,524 KJ Descriptif, argumentation :</p>		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Bouquet garni	Pièce	7,500	1 Hacher les oignons	1899-12-30 00:10:00	
Ananas frais	kg	1,125	2 Préparer le bouquet garni	1899-12-30 00:05:00	
Beurre	kg	0,600	3 Cuire le riz a court mouillement, en ajoutant en début de cuisson, l'ananas en brunoise et les raisins secs blanchis	1899-12-30 00:10:00	
Riz long	kg	3,000	4 Egrener en fin de cuisson	1899-12-30 00:05:00	
Sel fin	kg	0,038			
Raisins secs	kg	0,375			
Oignons	kg	1,200			
Finition					
Beurre	kg	0,300			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

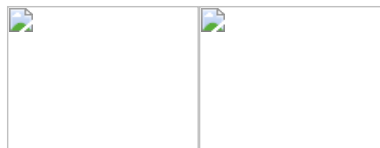
		<h2 style="color: #008080;">Purée de patates douce (Antilles)</h2>			
<p>Fiche technique de fabrication N°2837</p> <p>Pour <input type="text" value="60"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Plats régionaux"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="Choisissez un utilisateur"/></p> <p style="color: red;">Produit allergène : Lait,</p>			<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 44,640 KJ Descriptif, argumentation :</p>		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base			base		
Patate douce	kg	10,000	1 Cuire les patates douce avec la peau départ à l'eau froide.		00:30:00
Sel fin	kg	0,500			
Beurre	kg	1,000	2 Eplucher les patates douces et les passer au moulin à légumes	00:05:00	
Lait 1/2 écrémé	L	1,000	3 Terminer et mettre au point la purée avec le lait chaud et le beurre	00:05:00	
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
Pâte					PATE BRISEE			
Beurre		kg		0,938	.1	réaliser une pâte Brisée sucrée	1899-12-30 00:10:00	
Sucre en poudre		kg		0,188	.2			
Farine t45		kg		1,875	GARNITURE			
Oeufs (jaunes)		Pièce		7,500	.3	détailler les bananes en rondelles de 1/2 cm., arroser de jus de citron.	1899-12-30 00:10:00	
Farine t45 (pour fleurir)		kg		0,375	CREME			
Eau		L		0,375	.4	réaliser une crème pâtissière, ajouter coco râpé et rhum.	1899-12-30 00:10:00	
Crème					CUISSON			
Noix de coco râpée		kg		0,225	.5	foncer deux cercles	1899-12-30 00:05:00	
Sucre en poudre		kg		1,125	.6	cuire a blanc.		
Farine t45		kg		0,750	FINITION			
Rhum		Btelle		1,125	.7	garnir les fonds de tarte avec la crème, décorer avec les tranches d'ananas et les rondelles de banane.		
Oeufs (jaunes)		Pièce		37,500	.8	lustrer au nappage blond aromatisé au rhum.		
Lait 1/2 écrémé		L		5,625				
Garniture								
Citrons		kg		0,375				
Ananas sirop brises boîte 4/4		boîte		4,500				
Bananes pièces		Pièce		4,500				
Finition								
Nappage blond		kg		1,125				
Rhum		Btelle		1,125				
				0,000				
				0,000				
				0,000				
				0,000				
				0,000				
				0,000				
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre				Maitrise des Points critique	Conservation		

Fiche technique de fabrication N°1184

Pour Part(s)Catégorie : Sous-Catégorie : Auteur :

Produit allergène : Lait, Oeuf,

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 779,399 KJ
Descriptif, argumentation :