



Quiche aux épinards et fromage de chèvre

Fiche technique de fabrication N°366

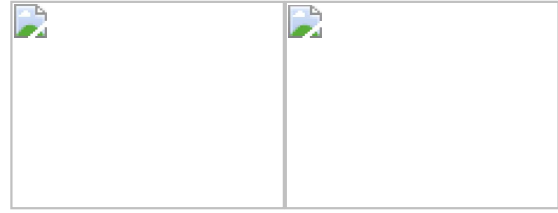
Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 064,559 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte Brisée			PATE BRISEE		
Beurre	kg	0,063	1 Réaliser la pâte	1899-12-30 00:20:00	
Sel fin	kg	0,003			
Farine t45	kg	0,125	2 Foncer, pincer	1899-12-30 00:20:00	
Oeufs (jaunes)	Pièce	0,500			
Eau	L	0,030			
Appareil			GARNITURE		
Crème liquide UHT	L	0,125	3 Epinards étuvés au beurre et concassés.		
Oeufs (entiers)	Pièce	1,000			
Sel fin	kg	0,003	APPAREIL		
Oeufs (jaunes)	Pièce	1,000	4 Réaliser un appareil a crème prise	1899-12-30 00:05:00	
Piment de Cayenne	kg	0,003			
Lait 1/2 écrémé	L	0,125	CUISSON		
Garniture			5 Mélanger les épinards et l'appareil, et garnir les fonds de tarte	1899-12-30 00:10:00	
Gros sel	kg	0,003	6 Déposer des rondelles de fromage de chèvre		
Epinards surgelés	kg	0,150			
Gruyère (morceau)	kg	0,080	7 Cuire au four à 180°C		
Fromage de chèvre(buche)	pièce	0,250			
		0,000	DRESSAGE		
		0,000	8 Dresser sur plat rond et papier dentelle	1899-12-30 00:05:00	
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



Carré de porc poêlé

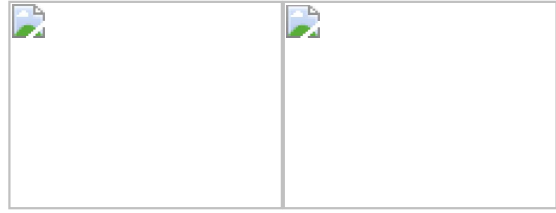
Fiche technique de fabrication N°51

Pour Part(s)

Catégorie :




Sous-Catégorie :




Auteur :



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 627,295 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,040	1 Habiller le carré	1899-12-30 00:20:00	
Carré de porc couvert	kg	1,200	2 Manchonner	1899-12-30 00:10:00	
Huile de tournesol	L	0,040			
Poivre du moulin	kg	0,003			
Sel fin	kg	0,003			
Garnit. aromat.			GARNITURE AROMATIQUE		
			3 Eplucher laver les légumes	1899-12-30 00:05:00	
Carottes	kg	0,100	4 Tailler en mirepoix	1899-12-30 00:05:00	
Oignons	kg	0,100			
Fond de poêlage			CUISSON		
Poivre du moulin	kg	0,003	5 Marquer en cuisson le carré poêlé et cuire au four a couvert	1899-12-30 00:10:00	
Sel fin	kg	0,003	6 En fin de cuisson réaliser le fond de poêlage	1899-12-30 00:15:00	
Vin blanc	L	0,050	7 Glacer	1899-12-30 00:02:00	
Fond brun lié 750 g	kg	0,200			
Décor			DRESSAGE		
		0,000	8 Entier sur plat ovale, cresson en décor	1899-12-30 00:03:00	
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

		<h1>Tomates provençales</h1>					
<p>Fiche technique de fabrication N°525</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Garnitures simples"/></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 : 245,743 KJ Descriptif, argumentation :</p>					
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.		
Base			BASE				
Tomates	kg	0,400	1 Nettoyer et laver les tomates	1899-12-30 00:10:00			
Huile d'olives	L	0,020	2 Couper les tomates en deux dans le sens de la longueur	1899-12-30 00:05:00			
Poivre du moulin	kg	0,002	3 Les disposer dans une plaque de cuisson légèrement huilée	1899-12-30 00:05:00			
Sel fin	kg	0,002					
Garniture			GARNITURE				
Huile d'olives	L	0,020	4 Hacher l'ail et le persil et mélanger (persillade), ajouter la chapelure.	1899-12-30 00:10:00			
Chapelure	kg	0,080					
Ail	kg	0,020	CUISSON				
Persil plat kilo	kg	0,032					
		0,000				5 Assaisonner les tomates	1899-12-30 00:03:00
		0,000				6 Saupoudrer de persillade et arroser d'huile d'olive	1899-12-30 00:02:00
		0,000				7 Passer a four chaud	
		0,000	DRESSAGE				
		0,000				8 Dresser autour de la viande ou en fonction du plat que les tomates accompagnent	1899-12-30 00:15:00
		0,000					
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation			

 LP Marc Godrie Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne			<h1>Pommes duchesse</h1>			
Fiche technique de fabrication N°212 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Pommes de terre"/> Auteur : <input type="text" value="Choisissez un utilisateur"/> Produit allergène : Oeuf,			 			
			Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 237,170 KJ Descriptif, argumentation :			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.	
Base			BASE			
Assaisonnement	kg	0,002	1 Eplucher et laver les pommes de terre	1899-12-30 00:10:00		
Muscade moulue	kg	0,002				
Pommes de terre B.F.15	kg	1,000	2 Tronçonner et cuire a l'eau départ eau froide	1899-12-30 00:03:00		
Beurre	kg	0,040				
Oeufs (jaunes)	Pièce	2,000	3 Egoutter et dessécher	1899-12-30 00:02:00		
Finition			FINITION			
Beurre	kg	0,020	4 Passer au moulin a légumes	1899-12-30 00:10:00		
		0,000	5 Ajouter le beurre et les jaunes d'oeuf, et bien mélanger	1899-12-30 00:03:00		
		0,000				
		0,000	6 Dresser a la poche a douille, douille cannelée, sur plaque beurrée	1899-12-30 00:10:00		
		0,000	7 Lustrer au beurre fondu et passer a four chaud pour réchauffer et colorer	1899-12-30 00:02:00		
		0,000				
		0,000				
		0,000				
		0,000				
		0,000				
		0,000				
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation		