

LP Marc Godrie
Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne

OEUFS DURS MIMOSA

Fiche technique de fabrication N°1460

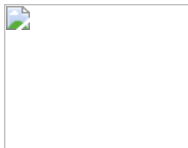
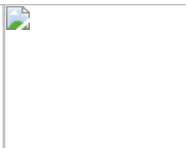
Pour Couvert(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :


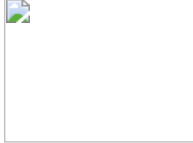
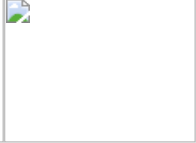
Auteur :

Produit allergène : Oeuf, Oeuf,

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 700,485 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			OEUFS		
Oeufs	Pièce	6,000	Cuire durs, rafraîchir, écaler		
Mayonnaise			SAUCE MAYONNAISE		
Huile de tournesol	L	0,150	Réaliser, réserver		
Moutarde	kg	0,005	LEGUMES		
Sel fin	kg	0,005	Laitue : ciseler en chiffonnade		
Oeufs (jaunes)	Pièce	1,000	Tomates : monder, tailler en quartiers		
Piment de Cayenne	kg	0,005	Persil, estragon, cerfeuil : hacher		
Vinaigre rouge	Btelle	0,005	FINITION		
Garniture			Couper les oeufs en deux dans la longueur, tamiser les jaunes et les incorporer dans la mayonnaise, ajouter les fines herbes		
Cerfeuil	Botte	0,100	Garnir les blancs a l'aide d'une poche a douille		
Estragon	Botte	0,100	Décorer avec les olives		
Persil plat kilo	kg	0,100	DRESSAGE		
Finition			Ranger les oeufs sur plat ou assiette, disposer la chiffonnade autour, décorer avec les quartiers de tomate		
Laitue	Pièce	0,050			
Tomates	kg	0,100			
Olives noires 5/1	boite	0,050			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

		<h2>Fondue d'endives</h2>			
<p>Fiche technique de fabrication N°1559</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 : 9,207 KJ Descriptif, argumentation :</p>		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Beurre	kg	0,100	1 Enlever la première feuille des endives	00:05:00	
Poivre du moulin	kg	0,050			
Sel fin	kg	0,050	2 Tailler les endives en deux dans la longueur et les émincer	00:05:00	
Endives	kg	0,600			
Ail	kg	0,005			
Persil kilo	kg	0,005	3 faire sauter rapidement au beurre les endives	00:10:00	
		0,000			
		0,000	4 réaliser une persillade et assaisonner les endives	00:05:00	
		0,000			
		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	

Denrées			Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base					BASE		
Beurre	kg	0,020	1	Parer et dégraisser le lapin	00:05:00		
Lapereau	kg	1,200	2	Découper a cru	00:10:00		
Huile de tournesol	L	0,020					
Poivre du moulin	kg	0,002					
Sel fin	kg	0,002					
Garnit. arom.					GARNITURE AROMATIQUE		
Carottes	kg	0,100	3	Eplucher et laver les légumes	00:05:00		
Bouquet garni	Pièce	0,400	4	Tailler en mirepoix	00:05:00		
Tomates grosses	kg	0,050					
Oignons	kg	0,100					
Sauce					CUISSON		
Poivre du moulin	kg	0,002	5	Marquer le lapin en ragout	00:05:00		
Sel fin	kg	0,002	6	Cuire			00:60:00
Vin blanc	L	0,040					
Fond brun lié 750 g	kg	0,200					
Garniture							
Pruneaux	kg	0,100	7	En fin de cuisson, décanter et passer la sauce au chinois	00:10:00		
Décor							
		0,000	8	Rassembler la sauce et la viande	00:05:00		
		0,000					
		0,000					
		0,000	9	Dressage en légumier avec la sauce	00:05:00		
		0,000	10	Pruneaux dénoyautés et blanchis, mélanger dans la sauce			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation		