

Fiche technique de fabrication N° :1932

Salade frisée aux lardons

Hors d'œuvre froids : Assiettes composées

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S	
Sauce							
Huile de tournesol	L	0,05	1	Base - Trier et laver la salade - Tailler des lardons, tailler des croutons - préparer les éléments de décors Cuissons - Faire sauter les lardons, sans trop les colorer - Faire sécher les croutons à la salamandre Sauce - Réaliser une sauce vinaigrette Dresser - Dresser sur assiette, assaisonner à l'envoi Estimation de temps	05'		
Huile d'olives	L	0,10	2		10'		
Poivre du moulin	pm	Pm	3		05'		
Sel fin	Pm	Pm	4		05'		
Vinaigre balsamique	L	0,05	5		05'		
Base							
Salade frisée	pièce	1	6		05'		
Tomates	kg	0,250	7	10'			
Garniture							
Poitrine fumée	kg	0,250					
Huile de tournesol	L	0,05					
Pain de mie	Pièce	0,1					
Décor							
Ciboulette	Botte	1					
					0h45		

Valeur alimentaire /U	608	K/cal	2545	Kjoule	Gr protéine/ U	7	Gr Lipide/ U	63	Gr Glucide/ U	3
PR total	7,25 €	PR unitaire	1,81 €	Coef	1	PVHT Total	7,25 €	PV U HT	1,81 €	

