

Denrées			Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base					Base		
Poivrons rouges	kg	0,10			Parer et desarterter le saumon	1899-12-30 00:05:00	
Huile d'olives	L	0,10			Melanger le gros sel et le sucre, la moitié de l'aneth hachée et recouvrir le filet de saumon. Mettre au frais 24h a l'avance si possible	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 01:00:00
Gros sel	kg	0,40			Sauce		
Sucre en poudre	kg	0,10			Hacher le reste de l'aneth, ajouter la crème liquide et le jus de citron, assaisonner	1899-12-30 00:05:00	
Aneth	Botte	0,20			Dressage		
Filet de saumon	kg	0,40			Passer le filet de saumon sous l'eau froide et bien l'éponger.	1899-12-30 00:05:00	
Citrons	kg	0,10			Tailler des escalopes très fines comme pour le saumon fumé.	1899-12-30 00:10:00	
Fleur de sel	Boîte	0,05			Disposer sur assiette et décorer avec citron et aneth. Sauce a part en saucière.	1899-12-30 00:05:00	
Baies roses	pot	0,50					
Sauce							
Poivre du moulin	kg	0,01					
Sel fin	kg	0,01					
Aneth	Botte	0,10					
Crème UHT 35%	L	0,20					
Décor							
Aneth	Botte	0,10					
Tomates cerise	kg	0,05					
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation		

Fiche technique de fabrication N°895

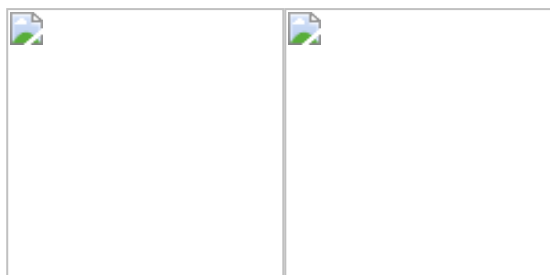
Pour Couvert(s)Catégorie : Sous-Catégorie : Auteur :



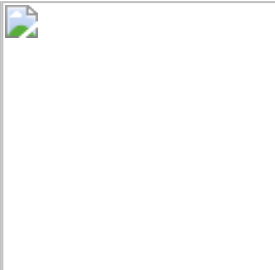
Prix de revient TTC par unité : 3,47 €




Prix de revient TTC Total : 13,87€


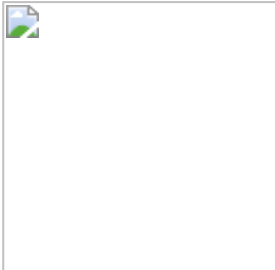
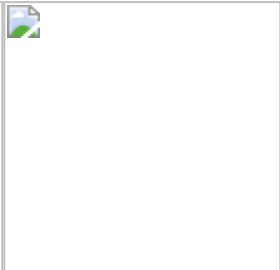
Produit allergène : Lait,

Saumon mariné a l'aneth

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 491,40 KJ
Descriptif, argumentation :

		<h2 style="color: green;">Köttbullar (Boulettes de viande suédoise)</h2>			
<p>Fiche technique de fabrication N°3076</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> 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="FRANCK - BOURGOIN"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 1,64 € Prix de revient TTC Total : 6,55€</p> <p style="color: red;">Produit allergène : Lait, Oeuf,</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 95,84 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Farce			<p>Farce</p> <p>Eplucher, laver et haché les oignons</p> <p>mettre la chapelure à gonfler avec le lait</p> <p>Mélanger la viande haché, les oignons et la chapelure ensemble</p> <p>Assaisonner</p> <p>Former les boulettes 4 par personnes</p>	00:10:00	
Oignons	kg	0,10			
Viande hachée surgelée	kg	0,50			
Oeufs	Pièce	1,00			
Lait 1/2 écrémé	L	0,15			
Chapelure	kg	0,10			
Sel fin	kg	0,00			
Poivre blanc	kg	0,00			
Sucre en poudre	kg	0,01			
Beurre	kg	0,10			
			Cuisson		00:10:00
			Faire sauter les boulette avec beurre et huile		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

		<h1 style="color: green;">PAVE DE CABILLAUD POCHE SAUCE MOUTARDE</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°1358</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Poissons"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 3,46 € Prix de revient TTC Total : 13,83€</p> <p style="color: red;">Produit allergène : Oeuf,</p>			  <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 528,57 KJ Descriptif, argumentation :</p>		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			1 BASE		
Carottes	kg	0,20	Détailler les pavés de cabillaud.		
Bouquet garni	Pièce	0,50	Préparer le court-bouillon, le cuire et le refroidir.		
Sucre en poudre	kg	0,00	Pocher les pavés de cabillaud.		
Gros sel	kg	0,00	2 SAUCE MOUTARDE		
Vin blanc	L	0,20	Réaliser une sauce hollandaise.		
Filet de cabillaud	kg	0,60	Ajouter a la fin la moutarde a l'ancienne.		
Oignons	kg	0,20	Réserver au chaud.		
Sauce Moutarde			3 DECOR		
Beurre	kg	0,13	Historier les citrons.		
Moutarde	kg	0,01	Nettoyer le persil.		
Sel fin	kg	0,00	Préparer le bouquet.		
Oeufs	Pièce	2,00	4 DRESSAGE		
Piment de Cayenne	pièce	0,00	Sur plat long chaud, placer les pavés de cabillaud.		
Citrons	kg	0,03	Disposer le décor.		
Décor			Sauce moutarde a part, en saucière.		
Persil plat kilo	kg	0,02			
Citrons	kg	0,20			
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 style="color: green;">Fondue de poireaux</h1>			
Fiche technique de fabrication N°1940 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/> 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 : 3,68 KJ Descriptif, argumentation :</p>		
Prix de revient TTC par unité : 0,55 € Prix de revient TTC Total : 2,21€ <b style="color: red;">Produit allergène : Lait,					
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Poireaux	kg	1,00	Préparer et laver les poireaux		
Beurre	kg	0,04	Emincer les poireaux		
Sel fin	kg	0,00			
Crème UHT 35%	L	0,08			
			Cuisson		
			Faire étuver doucement les poireaux au beurre sans coloration		1899-12-30 00:15:00
			Crèmer en fin de cuisson		
			Dressage		
			En légumier ou sur assiette.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

 <p style="margin: 0;">LP Marc Godrie <small>Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne</small></p>	<h1 style="color: green; margin: 0;">POMMES VAPEUR</h1>
--	---

Fiche technique de fabrication N°523

Pour Part(s)

Catégorie : ▼




Sous-Catégorie : ▼

Auteur : ▼

Prix de revient TTC par unité : 0,29 €
 Prix de revient TTC Total : 1,16€

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 168,87 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,00	1	Eplucher les pommes de terre	
Gros sel	kg	0,00	2	Tourner les pommes de terre	
			CUISSON		
			3	Cuire a la vapeur	1899-12-30 00:20:00
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		<h2 style="color: green;">Riz au lait à l'orange safran et épices</h2>			
Fiche technique de fabrication N°2951 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/> Auteur : <input type="text" value="FABIEN - MARECAUT"/> Prix de revient TTC par unité : 0,67 € Prix de revient TTC Total : 2,66€ <b style="color: red;">Produit allergène : Lait, Lait,			  Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 0,00 KJ Descriptif, argumentation :		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base Cuire un riz pour entremet	00:05:00	00:40:00
Riz rond	kg	0,13			
Lait entier	L	0,65			
Sucre cristal fin	kg	0,07	Garniture Peler les oranges à vif et tailler en tranches Mettre dans une russe , ajouter le sucre et un peu d'eau Ajouter le baton de canelle et une fleur de badiane laisser mijoter à feu très doux pendant 5 minutes	00:05:00	00:05:00
Crème UHT 35%	L	0,07			
Garniture					
Sucre cristal fin	kg	0,05			
Orange (pièce)	Pièces	1,50			
Badiane	kg	0,01			
Cannelle bâtons	kg	0,01			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	

