



# ESCALOPE DE SAUMON A L'OSEILLE

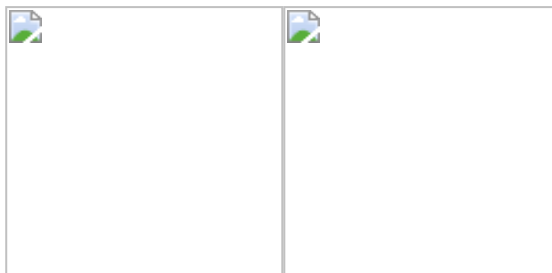
Fiche technique de fabrication N°540

Pour  Part(s)

Catégorie :    
 Sous-Catégorie :    
 Auteur :




Prix de revient TTC par unité : 6,04 €   
 Prix de revient TTC Total : 24,15€




**Produit allergène : Lait,**


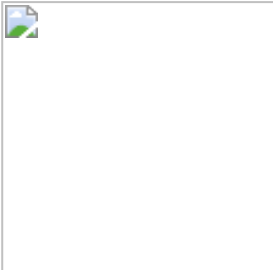
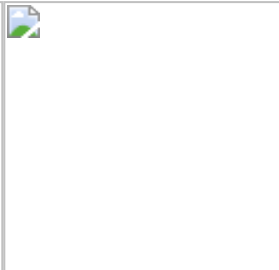


Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 689,53 KJ   
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,03	1 Habiller le saumon		
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00	2 Lever les filets et tailler les escalopes		
Farine t45	kg	0,08			
Filet de saumon	kg	0,75	3 Sauter les escalopes		
Huile de tournesol	L	0,05			
<b>Fumet</b>			<b>FUMET DE POISSON</b>		
Carottes	kg	0,05	4 Eplucher, laver, et tailler la garniture aromatique		
Echalotes	kg	0,03			
Beurre	kg	0,03	5 Marquer en cuisson un fumet de poisson		
Vin blanc	L	0,05			
Arêtes pour fumet	kg	0,25	6 Cuire		
<b>Chiffonnade d'oseille</b>			7 Passer au chinois		
Oseille	Botte	0,25			
Beurre	kg	0,01	<b>CHIFFONNADE D'OSEILLE</b>		
Poivre du moulin	kg	0,00	8 Laver et ciseler l'oseille		
Sel fin	kg	0,00			
<b>Sauce</b>			9 Etuver au beurre		
Echalotes	kg	0,03			
Beurre	kg	0,03	<b>SAUCE</b>		
Poivre du moulin	kg	0,00	10 Ciseler l'échalote		
Sel fin	kg	0,00			
Vin blanc	L	0,05	11 Suer les échalotes au beurre, déglacer au Noilly et au vin blanc, réduire		
Noilly	Btelle	0,05			
Crème UHT 35%	L	0,10	12 Mouiller au fumet, réduire a la nappe		
<b>Décor</b>			13 Crémer, rectifier l'assaisonnement et la liaison, mélanger l'oseille cuite		
Beurre	kg	0,02			
Aneth	Botte	0,25			
Citrons	kg	0,05			
			<b>DRESSAGE</b>		
			14 Napper le fond de plat de sauce, disposer le poisson sur la sauce, décor avec aneth		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

 <b>LP Marc Godrie</b> Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1 style="color: green;">FLAN D'EPINARDS</h1>			
Fiche technique de fabrication N°397  Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)  Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Garnitures simples"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>			 		
Prix de revient TTC par unité : 0,50 € Prix de revient TTC Total : 1,99€  <b>Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,</b>			Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 63,28 KJ Descriptif, argumentation :		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,04	1		00:05:00
Sel fin	kg	0,01			
Epinards surgelés	kg	0,40	2	00:05:00	
<b>Appareil</b>			<b>APPAREIL À FLAN</b>		
Muscade moulue	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00			
Oeufs	Pièce	1,60	3		
Piment de Cayenne	pièce	0,00			
Lait 1/2 écrémé	L	0,10			
Crème UHT 35%	L	0,10			
<b>Cuisson</b>			<b>CUISSON</b>		
Beurre	kg	0,02	4		
			5		
			6		
			7		
			<b>DRESSAGE</b>		
			8		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

 <b>LP Marc Godrie</b> Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1>Riz Basmati</h1>			
Fiche technique de fabrication N°251  Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)  Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/> ▾ Sous-Catégorie : <input type="text" value="Garnitures simples"/> ▾ Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/> ▾  Prix de revient TTC par unité : 0,28 € Prix de revient TTC Total : 1,11€			   Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1,84 KJ Descriptif, argumentation :		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Riz basmati	kg	0,24	Rincez le riz plusieurs fois à l'eau froide, changer l'eau.  Mettre le riz dans une russe et ajouter l'eau froide 1 cm au dessus du riz	00:05:00	00:10:00
Gros sel	kg	0,00			
<b>Finition</b>					
Beurre	kg	0,02	1 Porter à ébullition, puis mettre le feu le plus doux possible couvrir et laisser cuire jusqu'à ce qu'il n'y ai plus d'eau.  Couper le feu et laisser gonfler le riz		
Sel fin	kg	0,00	2 égrener au beurre et rectifier l'assaisonnement		
			3 Dresser en légumier		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

		<h1 style="color: green;">Tarte fine aux pommes</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°2065</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Pâte feuilletée"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 0,70 €          Prix de revient TTC Total : 2,81€</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 876,24 KJ          Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Pâte feuilletée</b>			<b>PATE</b>		
Margarine feuilletage	kg	0,11	1 Réaliser une pâte feuilletée a 6 tours		
Sel fin	kg	0,00			
Farine t45	kg	0,15	2 Abaisser en disque de 10 cm		
<b>Garniture</b>					
Pommes Golden	kg	0,50	4 Garnir avec les pommes emincées et cuire a four chaud		
Citrons	kg	0,05			
<b>Finition</b>			<b>GARNITURE</b>		
Sucre en poudre	kg	0,10	5 Eplucher, ouvrir, citronner, les pommes		
Beurre	kg	0,05	6 Emincer, parsemer de noix de beurre, soupoudrer de sucre		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		