

# Soupe de Poissons

Fiche technique de fabrication N°281

Pour  Part(s)

Catégorie :

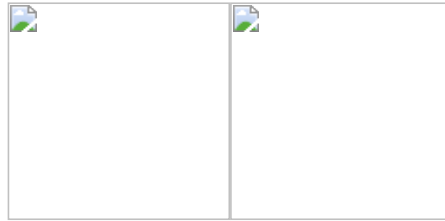
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,518 €

Prix de revient TTC Total : 14,074€

**Produit allergène : Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 101,074 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Huile d'olives	L	0,040	1 Habiller les poissons	00:30:00	
Poissons de roche	kg	0,400			
Vives	kg	0,200			
Rouget Barbet	kg	0,200			
<b>Fumet</b>			<b>FUMET DE POISSON</b>		
Carottes	kg	0,050	2 Eplucher, laver et émincer les légumes. Dégorger les arêtes de poissons	00:15:00	00:20:00
Echalotes	kg	0,050			
Bouquet garni	Pièce	0,500	3 Marquer en cuisson	00:15:00	
Huile d'olives	L	0,025			
Arêtes pour fumet	kg	0,500	4 Cuire		00:30:00
Oignons	kg	0,100			
<b>Garnit. aromat.</b>			5 Passer au chinois	00:05:00	
Céleri branche	kg	0,050			
Poireaux	kg	0,100			
Bouquet garni	Pièce	0,500			
Poivre du moulin	kg	0,003			
Sel fin	kg	0,003			
Gros sel	kg	0,003			
Safran	boîte	0,001			
Ail	kg	0,020			
Fenouil bulbes	kg	0,050			
Tomates grosses	kg	0,200			
Concentré de tomates 4/4	Boite	0,020			
Oignons	kg	0,150			
<b>Garniture</b>			<b>CUISSON SOUPE</b>		
Huile d'olives	L	0,020	8 Suer la garniture aromatique	00:05:00	
Pain baguette	Pièce	0,500			
Ail	kg	0,010			
Emmental entier	kg	0,100			
<b>Rouille</b>			9 Ajouter le poisson, suer a nouveau et ajouter le fumet	00:05:00	
Huile d'olives	L	0,100	10 Cuire		00:60:00
Poivre du moulin	kg	0,003			
Sel fin	kg	0,003			
Oeufs	Pièce	1,000			
Safran	boîte	0,001			
Piment de Cayenne	pièce	0,003			
Ail	kg	0,005			
			<b>GARNITURE AROMATIQUE</b>		
			6 Eplucher les laver tous les ingrédients	00:05:00	
			7 Emincer tous les ingrédients	00:10:00	
			<b>GARNITURE</b>		
			12 Tailler la baguette en rondelle et la faire griller a l'huile d'olive puis frotter a l'ail	00:10:00	00:05:00
			13 Râper et tamiser le gruyère	00:05:00	
			<b>SAUCE D'ACCOMPAGNEMENT</b>		
			14 Réaliser une mayonnaise a l'huile d'olive et ajouter le safran	00:05:00	
			<b>DRESSAGE</b>		
			15 Soupe en soupière et ramequins de gruyère et de rouille a part	00:05:00	

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation
---------	----------------------------	------------------------------	--------------

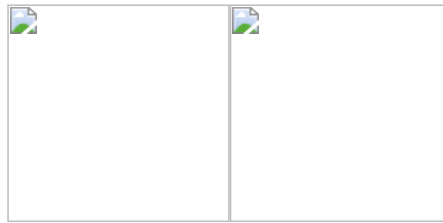
# Carré d'agneau persillé

Fiche technique de fabrication N°2466

Pour  Part(s)

Catégorie :   
Sous-Catégorie :   
Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,565 €  
Prix de revient TTC Total : 6,261€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 330,615 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>base</b>					
Beurre	kg	0,050	1 <b>Base</b> Habiller le carré d'agneau	00:20:00	
Huile de tournesol	L	0,050			
Poivre blanc	kg	0,003			
Carré d'agneau 8 côtes	kg	0,600	2 Marquer le carré en cuisson et cuire au four	00:05:00	00:15:00
Sel fin	kg	0,003			
<b>Croute</b>					
Beurre	kg	0,050	3 poser la croute sur le carré et passer à la salamandre	00:05:00	00:05:00
Chapelure	kg	0,100			
Ail	kg	0,005	4 Dégalcer la plaque pour réaliser le jus de rôti	00:05:00	
Poivre blanc	kg	0,003			
Persil botte	Botte	0,250	5 <b>Croute</b> Eplucher et laver l'ail. Hacher l'ail et le persil.	00:10:00	
Sel fin	kg	0,003			
			6 Mélanger la chapelure, le beurre, l'ail et le persil pour réaliser une pâte. Abaisser finement entre deux feuilles de papier sulfurisé et mettre au frais.	00:10:00	00:15:00
			7 Détailler un rectangle de la taille du carré dans la croute	00:05:00	
			8 <b>Dressage</b> Envoyer le carré sur plat, jus en saucière.	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

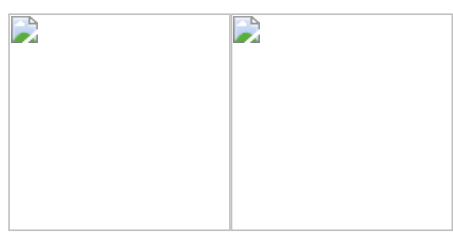
# Embeurrée de chou

Fiche technique de fabrication N°1560

Pour  Part(s)

Catégorie :   
 Sous-Catégorie :   
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,479 €  
 Prix de revient TTC Total : 5,916€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 359,492 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Beurre	kg	0,200	1 Laver le chou vert. Émincer le chou finement	00:10:00	
Poitrine fumée	kg	0,200			
Poivre du moulin	kg	0,050	2 Tailler des lardons dans la poitrine fumée	00:10:00	
Sel fin	kg	0,050			
choux vert frisé	kg	1,000			
			<b>Cuisson</b>		
			3 Faire suer au beurre les lardons et lorsqu'ils sont fondus, ajouter le chou émincé, assaisonner et cuire à feu doux en ajoutant du beurre.  Quand le chou est cuit il doit être confit dans le beurre, sans aucune coloration. ajouter une goutte d'eau si la cuisson va trop vite.	00:10:00	00:30:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# Mousseline de légumes

Fiche technique de fabrication N°175

Pour  Part(s)

Catégorie :

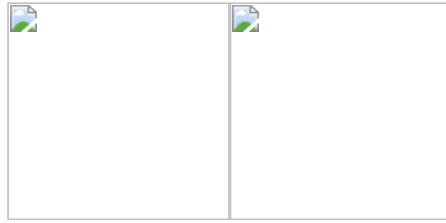
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,689 €

Prix de revient TTC Total : 2,755€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 70,475 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Carottes	kg	0,120	1 Eplucher et laver les légumes	00:10:00	
Brocolis	kg	0,120			
Potiron	kg	0,200	2 Tronçonner les carottes et les potirons	00:05:00	
Sucre en poudre	kg	1,200			
Poivre du moulin	kg	0,002	3 Cuire les légumes a l'Anglaise et séparément		00:10:00
Sel fin	kg	0,002			
Gros sel	kg	0,002	4 Rafraîchir		00:15:00
Crème liquide UHT	L	0,200			
<b>Cuisson</b>					
Beurre	kg	0,040	5 Passer les carottes au moulin à légumes ou au cutter, ajouter l'oeuf, la crème, et assaisonnement	00:10:00	
			6 Faire la même opération avec les autres légumes	00:10:00	
			7 Mouler par couche ou séparement dans des moules a dariole beurrés et cuire au bain-marie au four ou a la vapeur	00:10:00	00:30:00

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation
---------	----------------------------	------------------------------	--------------