







 LP Marc Godrie <small>Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne</small>		<h1>Poulet Roti</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°240</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Volailles"/> ▼</p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Poulet"/> ▼</p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/> ▼</p> <p>Prix de revient TTC par unité : 3,78 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 15,11€</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 013,82 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,02	1 Habiller les volailles		
Poulet effilé de 1,2 kg	Pièce	1,00			
Huile d'arachide	bouteil	0,02	2 Brider		
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00	3 Plaquer		
Jus					
Beurre	kg	0,03			
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00	4 Préchauffer le four à 180 °C		
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,01	5 Cuire en arrosant souvent		
Finition					
Beurre	kg	0,00	6 Débarrasser, et réaliser le jus		
Cresson botte	Botte	0,25			
			FINITION		
			7 Dresser sur plat ovale, jus a part		
			8 Arroser la volaille de beurre fondu		
			9 Décorer avec cresson		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

 LP Marc Godrie <small>Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne</small>		<h1>Pommes macaire</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°2634</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="Pommes de terre"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 0,56 € Prix de revient TTC Total : 2,25€</p> <p>Produit allergène : Oeuf,</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 21,34 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base Laver et cuire les pommes de terre en robe des champs	00:05:00	00:40:00
Beurre	kg	0,08			
Pommes de terre Bintje	kg	0,60			
Garniture			Appareil Peler les pommes de terre chaude et passer au moulin à légumes Ajouter le beurre et les jaunes d'oeufs et la ciboulette ciselée Assaisonner et refroidir	00:20:00	
Jaunes d'oeufs litre	L	0,04			
Ciboulette	Botte	0,20			
Sel fin	kg	0,00			
Poivre blanc	kg	0,00			
Muscade moulue	kg	0,00			
Cuisson			Cuisson Former des petites galette de purée de pommes de terre, fariner légèrement et faire sauter dans une poêle chaude avec du beurre fondu ou de la graisse de canard.	00:05:00	00:10:00
Beurre	kg	0,04			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

 LP Marc Godrie <small>Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne</small>		<h1>Purée de carottes</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°273</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> <p>Prix de revient TTC par unité : 0,55 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 2,20€</p> <p>Produit allergène : Lait,</p>			<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3,68 KJ</p> <p>Descriptif, argumentation :</p>		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Carottes	kg	1,00	1 Eplucher et laver les carottes		
Beurre	kg	0,04	2 Cuire a l'Anglaise ou a la vapeur		
Poivre du moulin	kg	0,00	3 Réaliser la purée		
Sel fin	kg	0,00			
Crème UHT 35%	L	0,04			
Décors			DRESSAGE		
Cerfeuil	Botte	0,20	7 En légumier		
			8 Décorer avec cerfeuil		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Moka

Fiche technique de fabrication N°171

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,69 €

Prix de revient TTC Total : 5,54€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 863,24 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Génoise			BASE		
Sucre en poudre	kg	0,13	1 Réaliser une génoise		
Farine t45	kg	0,13			
Oeufs	Pièce	4,00	2 Cuire		1899-12-30 00:20:00
Chemisage			3 Démouler et refroidir		
Beurre	kg	0,02			
Farine t45	kg	0,02			
Crème au beurre			CREME AU BEURRE		
Beurre	kg	0,25	4 Réaliser une crème au beurre sur pâte a bombe		
Sucre en poudre	kg	0,20			
Extrait de café	L	0,01	5 Parfumer au café		
Vanille liquide	L	0,01			
Oeufs	Pièce	4,00	SIROP		
Sirop			6 Réaliser un sirop et refroidir		
Sucre en poudre	kg	0,10			
Vanille liquide	L	0,01	7 Parfumer a froid		
Finition					
Amandes effilées	kg	0,10	FINITION		
			8 Griller les amandes		1899-12-30 00:05:00
			MONTAGE		
			9 Découper la génoise en 3 abaisses		
			10 Puncher et fourrer avec la crème au beurre		
			11 Masquer avec la crème	1899-12-30 00:05:00	
			12 Décorer le dessus avec la poche a douille	1899-12-30 00:05:00	
			13 Recouvrir le tour avec les amandes		
			14 Passer au froid		
			DRESSAGE		

		15	Sur plat rond et papier dentelle		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		