

Coleslaw

Fiche technique de fabrication N°2960

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,49 €

Prix de revient TTC Total : 1,96€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 11,09 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base Eplucher et laver et râper les carottes Emincer le chou blanc Mélanger avec la sauce		
Carottes	kg	0,40			
Chou blanc	kilo	0,40			
Sauce			Sauce Dans une calote mettre le sel, le poivre, la moutarde, le vinaigre, remuez, puis ajouter la mayonnaise et le yaourt.		
yaourt nature	Pièce	1,00			
Moutarde	kg	0,01			
Mayonnaise bocal	bocal	0,10			
Vinaigre de vin rouge	L	0,03	Dressage A votre convenance en bol ou en assiette		
Décor					
Cerfeuil	Botte	0,13			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Hamburger Maison (Sans pain)

Fiche technique de fabrication N°2712

Pour Part(s)

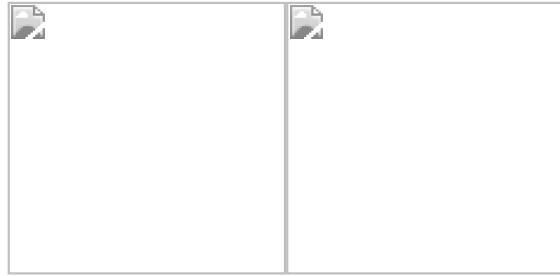
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,23 €

Prix de revient TTC Total : 12,93€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 219,21 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base Trier et laver la salade Eplucher et émincer les oignons Laver, enlever le pédoncule des tomates et les tailler en rondelles Séparer les tranches de fromage	00:10:00	
Huile de tournesol	L	0,00			
Sel fin	kg	0,00			
Poivre blanc	kg	0,00			
steak haché pièce	pièce	4,00			
Fromage tostitettes (cheddar/emmental)	paquet	0,40	Cuisson Cuire les steaks haché, assaisonner et respecter l'appoint de cuisson demandé, ajouter le fromage si besoin et passer sous la salamandre pour faire fondre. Faire suer les oignons émincés Toaster le pain	00:10:00	00:05:00
Garniture					
Poitrine fumée (tranches)	Pièce	8,00			
Laitue	Pièce	0,40			
Cornichons	boîte 5/1	0,04			
Tomates	kg	0,20	Montage Prendre le pain du dessous, mettre la moutarde, déposer le steak, ajouter le ketchup et la garniture. remettre le pain supérieur.		
Oignons	kg	0,08			
Sauce					
Moutarde	kg	0,04			
Mayonnaise	kg	0,04			
Ketchup (flacon)	flacon	0,04			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

POMMES ALLUMETTES

Fiche technique de fabrication N°216

Pour Part(s)

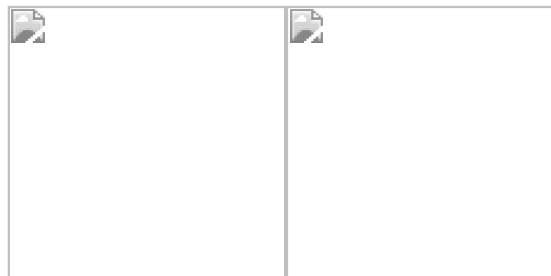
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,06 €

Prix de revient TTC Total : 4,25€



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 et laver les pommes de terre		
Sel fin	kg	0,00			
Cuisson			CUISSON		
Huile de friture	bidon	0,20	2 Tailler les pommes allumettes		
			3 Pocher les pommes allumette a 160Â		
			4 Saisir les pommes allumette a 180Â		
			5 Egoutter, assaisonner, et dresser		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Café liégeois

Fiche technique de fabrication N°875

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,26 €

Prix de revient TTC Total : 5,05€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 318,06 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			glace		
Glace Vanille 2,5L	L	0,40	1 Réaliser une crème anglaise, refroidir, parfumer		
Glace café 2,5L	L	0,40			
Café			2 Turbiner		
Sucre en poudre	kg	0,04			
Café soluble	kg	0,00			
Chantilly			3 Réaliser un café fort		
Sucre en poudre	kg	0,02			
Vanille liquide	L	0,02			
Crème UHT 35%	L	0,08			
Décor			4 Réaliser une crème chantilly, parfumer a la vanille		
Grains de café décor	kg	0,04			
			dressage		
			5 Quenelles de glace au fond de la coupe		
			6 Café chaud sur la glace, décor chantilly et grain de café		
			7 Servir aussitôt		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

