LP Marc Godrie
Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne

Salade César

Fiche technique de fabrication N°1019

Pour 4 Part(s)

Catégorie : A remplir
Sous-Catégorie : Vide
Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 1,86 €
Prix de revient TTC Total : 7,42€

Produit allergène : Oeuf,

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 5 288,86 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
Oeufs	Pièce	4,00
Laitue	Pièce	0,67
Sauce		
Parmesan	kg	0,03
Oeufs	Pièce	1,33
Poivre blanc	kg	0,00
Sel fin	kg	0,00
Moutarde	kg	0,01
Pulco citron	btelle	0,01
Huile d'olives	L	0,08
Sauce anglaise	bouteille	0,01
Filet anchois huile	Boite	0,02
Décors		
Parmesan	kg	0,01
Pain de mie tranché	Pièce	4,00

Progression	Réa.	Sur.
Base Trier et laver la laitue romaine Retirer les côtes et tailler en lannières		
Sauce Piler les anchois avec les jaunes d'oeufs, la gousse d'ail et le parmesan Ajouter la sauce anglaise, le jus de citron et monter à l'huile d'olive. Assaisonner		
Garniture Cuire les oeufs durs, rafraichir et écaler Tailler le pain de mie en croutons et les faire frire		
Dressage Mettre la salade dans les assiette, déposer les oeufs durs taillés en quartier, ajouter les croutons frits et terminer avec la sauce et un peu de parmesan râpé		

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

Hamburger Maison (Sans pain)

Fiche technique de fabrication N°2712

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Viandes de boucherie
Sous-Catégorie : Boeuf
Auteur : - Choisissez un utilisateur

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
Base		
Huile de tournesol	L	0,00
Sel fin	kg	0,00
Poivre blanc	kg	0,00
steak haché pièce	pièce	4,00
Fromage tostinettes (cheddar/emmental)	paquet	0,40
Garniture		
Poitrine fumée (tranches)	Pièce	8,00
Laitue	Pièce	0,40
Cornichons	bo te 5/1	0,04
Tomates	kg	0,20
Oignons	kg	0,08
Sauce		
Moutarde	kg	0,04
Mayonnaise	kg	0,04
Ketchup (flacon)	flacon	0,04

Progression	Réa.	Sur.
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	
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
Montage Prendre le pain du dessous, mettre la moutarde, déposer le steak, ajouter le ketchup et la garniture. remettre le pain supérieur.		

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

Potatoes

Fiche technique de fabrication N°3077

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Garnitures
Sous-Catégorie : Vide
Auteur : FRANCK - BOURGOIN

Prix de revient TTC par unité : 0,47 €
Prix de revient TTC Total : 1,88€

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 168,91 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,00
Assaisonnement		
Ail déshydraté	kg	0,01
Paprika moulu	kg	0,01
Sel fin	kg	0,00
Poivre blanc	kg	0,00
Persil botte	Botte	0,10
Huile d'olives	L	0,05

Progression	Réa.	Sur.
Base Laver et brosser les pommes de terres Les tailler en quartier avec la peau Laver et hacher le persil Mélanger les élèments d'assaisonnement y passer les pdt		
Cuisson cuire les pdf sur une plaque à pâtisserie au four à 180°C		

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

Banana split

Fiche technique de fabrication N°1799

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Plats régionaux
Sous-Catégorie : Vide
Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 1,82 €
Prix de revient TTC Total : 7,26€

Produit allergène : Lait,

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 372,68 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
Glace Vanille 2,5L	L	0,20
Glace chocolat 2,5L	L	0,20
Glace Fraise 2,5L	L	0,20
Bananes pièces	Pièce	4,00
Finition		
Amandes effilées	kg	0,10
Couverture noire	kg	0,10
Crème UHT 35%	L	0,25

Progression	Réa.	Sur.
Base Eplucher et tailler les bananes en deux dans le sens de la longueur Réaliser une sauce chocolat et une chantilly	00:05:00	
Montage Déposer une boule de glace de chaque parfum dans une coupe, ajouter les demies banane Ajouter la sauce chocolat et décorer avec la chantilly	00:05:00	

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation