

Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
<b>Base</b>					<b>GARNITURE AROMATIQUE</b>			
Lentilles vertes du Puy	kg	0,12	1	Eplucher et laver les légumes				
<b>Garnit. aromati.</b>					<b>CUISSON</b>			
Carottes	kg	0,04	2	Emincer tous les légumes, écraser les gousses d'ail				
Poireaux	kg	0,04						
Bouquet garni	Pièce	0,40	3	Blanchir le morceau de poitrine salée				
Beurre	kg	0,02						
Ail	kg	0,01						
Oignons	kg	0,04	4	Suer les légumes de la garniture aromatique				
Poitrine demi sel	kg	0,12						
<b>Mouillement</b>					<b>FINITION</b>			
Gros sel	kg	0,00	5	Ajouter les lentilles, et mouiller a l'eau froide				
<b>Finition</b>								
Cerfeuil	Botte	0,10	6	Porter a ébullition, ajouter la poitrine salée, le bouquet garni et cuire				
Beurre	kg	0,02						
Sel fin	kg	0,00						
<b>Garniture</b>					<b>FINITION</b>			
Pain de mie tranché	Pièce	0,10	7	Retirer le bouquet garni, réserver la poitrine salée, passer le potage au moulin a légumes				
Huile de tournesol	L	0,01						
			8	Passer au chinois, rectifier l'assaisonnement, réserver au bain-marie et tamponner de beurre				
				<b>GARNITURE</b>				
			9	Tailler la poitrine salée en lardons et la faire sauter a l'huile				
				<b>DRESSAGE</b>				
			10	Potage en soupière, lardons dans le potage, pluches de cerfeuil au départ				
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maîtrise des Points critique		Conservation	

Fiche technique de fabrication N°117

Pour  Part(s)

Catégorie : Technologie appliquée ▼

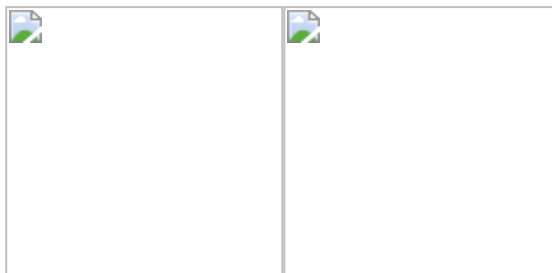
Sous-Catégorie : Vide ▼

Auteur : - Choisissez un utilisateur ▼

Prix de revient TTC par unité : 0,90 €

Prix de revient TTC Total : 3,59€

## Potage Conti

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 790,25 KJ  
Descriptif, argumentation :

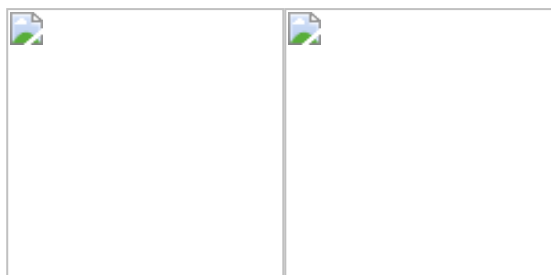
Denrées			Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>					<b>BASE</b>		
Pintadeau (1 kg PAC)			kg	1,00	1 Habiller les pintadeaux		
Lard gras			kg	0,10			
<b>Cuisson</b>					<b>CUISSON</b>		
Beurre			kg	0,03	2 Larder		
Huile de tournesol			L	0,03			
Poivre du moulin			kg	0,00			
Sel fin			kg	0,00	3 Rôtir, et réaliser le jus		
<b>Farce</b>					<b>FARCE</b>		
Echalotes			kg	0,03			
Cognac			Btelle	0,03	4 Réaliser une farce a gratin		
Lard gras			kg	0,10			
Foies de volailles frais			kg	0,10			
<b>Canapé</b>					<b>CANAPE</b>		
Huile de tournesol			L	0,03	10 Confectionner le canapé et le faire sauter		
Pain de mie entier			Pièce	0,50			
<b>Finition</b>					<b>DRESSAGE</b>		
Beurre			kg	0,03	11 Garnir le canapé de farce a gratin		
Fond brun lié 750 g			kg	0,25			
Cresson botte			Botte	0,50	12 Disposer le pintadeau dessus		
					13 Décor avec cresson		
					14 Saucière de jus a part		
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation	

Fiche technique de fabrication N°596




Pour  Part(s)Catégorie : Sous-Catégorie : Auteur : 


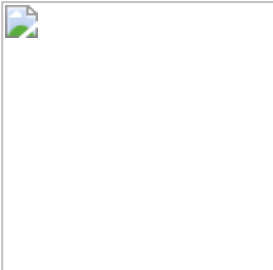
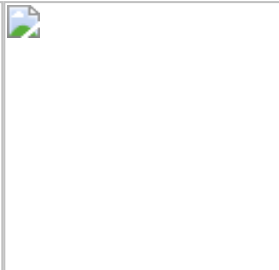
Prix de revient TTC par unité : 3,27 €


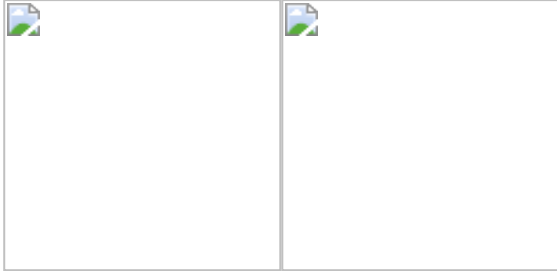
Prix de revient TTC Total : 13,09€

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3 590,54 KJ  
Descriptif, argumentation :

# PINTADEAU ROTI SUR CANAPE

 <b>LP Marc Godrie</b> Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h2 style="color: green;">Jardinière de légumes</h2>			
Fiche technique de fabrication N°143  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 : 0,55 € Prix de revient TTC Total : 2,19€			Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 205,68 KJ Descriptif, argumentation :		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Carottes	kg	0,40	1 Eplucher et laver les légumes	00:05:00	
Navets ronds	kg	0,40			
Petits pois congelés	kg	0,10	2 Tailler les carottes et les navets en jardinière	00:20:00	
Haricots verts extra-fin congelés	kg	0,10			
<b>Finition</b>			3 Cuire tous les légumes a l'Anglaise séparément		00:15:00
Beurre	kg	0,07			
Sel fin	kg	0,00	4 Egoutter, rafraîchir		
Gros sel	kg	0,00			
			<b>FINITION</b>		
			5 Tailler les haricots verts en tronçons de la taille des carottes et navets		
			6 Etuver au beurre		00:10:00
			<b>DRESSAGE</b>		
			7 En légumier	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

		<h1 style="color: green;">Pommes gauffrettes</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°213</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 : 1,73 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 6,93€</p>			<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 402,64 KJ Descriptif, argumentation :</p>		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,20	1		
Sel fin	kg	0,00			
<b>Cuisson</b>			2		
Huile de friture	bidon	0,40			
			3		
			4		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

		<h1 style="color: green;">FONDANT CHOCOLAT</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°2556</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="Divers"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 0,89 €          Prix de revient TTC Total : 3,57€</p> <p style="color: red;"><b>Produit allergène : Oeuf,</b></p>		 <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 401,70 KJ          Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Beurre	kg	0,13	Battre les oeufs avec le sucre, ajouter la farine.	00:05:00	
Couverture noire	kg	0,13	Faire fondre le chocolat avec le beurre		00:05:00
Sucre en poudre	kg	0,13	ajouter le chocolat fondu dans le premier mélange.	00:05:00	
Farine t45	kg	0,07	Mouler dans des ramequins préalablement chemisés, cuire à four chaud 200° C pendant 8 minutes	00:05:00	00:10:00
Oeufs	Pièce	4,00	Démouler dès la sortie du four.	00:05:00	
<b>Décours</b>					
Menthe fraîche	Botte	0,33			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

