

Gratin d'andouille

Fiche technique de fabrication N°2156

Pour Part(s)

Catégorie :

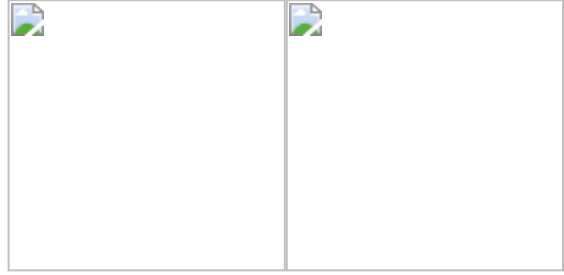
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,36 €

Prix de revient TTC Total : 5,45€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 870,56 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base					
Pommes de terre B.F.15	kg	0,40	1 base		
Moutarde	kg	0,10	Cuire les pommes de terre "en robe des champs"		
Andouille de Vire	kg	0,20	refroidir et émincer les pommes de terre, les ranger en rosace, puis faire de même avec l'andouille		
Crème UHT 35%	L	0,40	2 sauce		
			mélanger crème et moutarde		
			3 cuisson		
			gratiner au four (220°)		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

FILET DE SOLE NORMANDE

Fiche technique de fabrication N°653

Pour Part(s)

Catégorie :

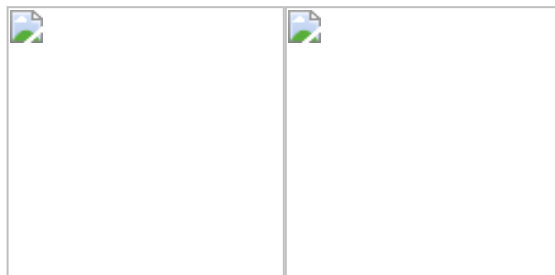
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,87 €

Prix de revient TTC Total : 30,99€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 593,76 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Echalotes	kg	0,02	1 Habiller les soles	1899-12-30 00:20:00	
Beurre	kg	0,01			
Soles filets (0,5 kg)	kg	0,67			
Sel fin	kg	0,00	2 Lever les filets et réserver les arêtes pour le fumet	1899-12-30 00:30:00	
Vin blanc	L	0,07			
Fumet			3 Ciseler les échalotes et plaquer les filets	1899-12-30 00:10:00	
Carottes	kg	0,07			
Echalotes	kg	0,02			
Beurre	kg	0,02	4 Eplucher laver et émincer les légumes	1899-12-30 00:10:00	
Oignons	kg	0,07			
Garniture			5 Marquer en cuisson le fumet et cuire	1899-12-30 00:10:00	
Champignons de paris	kg	0,10			
Echalotes	kg	0,02			
Beurre	kg	0,01	6 Passer au chinois	1899-12-30 00:10:00	
Huîtres creuses ou claires n°3	Pièces	2,67			
Moules de bouchot	kg	0,27	GARNITURE		
Sel fin	kg	0,00			
Pain de mie tranché	Pièce	0,08			
Citrons	kg	0,03	7 Ouvrir et pocher les huîtres dans leur eau	1899-12-30 00:10:00	
Goujonnette					
Huile de tournesol	L	0,01	8 Détailler les tranches de pain de mie en grand "n" et les sauter au beurre	1899-12-30 00:05:00	
Sel fin	kg	0,00			
Farine t45	kg	0,02			
Filet de merlan	kg	0,13	9 Tourner les têtes de champignons et les cuire a blanc	1899-12-30 00:15:00	
Chapelure	kg	0,07			
Huile de friture	bidon	0,17	10 Gratter et laver les moules et les cuire a la marinère, les décortiquer et en garder quelques-unes une avec la coquille pour le décor	1899-12-30 00:15:00	
Oeufs	Pièce	3,33			
Sauce			11 Nettoyer les goujons, les paner et les frire	1899-12-30 00:20:00	
Beurre	kg	0,07			
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00	CUISSON		
Farine t45	kg	0,01			
Crème UHT 35%	L	0,17			
			12 Ajouter le fumet dans la plaque de filets et braiser a court mouillement	1899-12-30 00:03:00	
			13 Décanter et réaliser la sauce par réduction	1899-12-30 00:15:00	
			DRESSAGE		
			14 Disposer les filets de sole sur assiette,	1899-12-30 00:10:00	
			15 Ajouter les moules décortiquées dans la sauce et napper les filets	1899-12-30 00:05:00	

16

Décorer avec le reste de la garniture

1899-12-30
00:10:00

Hygiène

Erreurs à ne pas
commettre

Maitrise des Points
critique

Conservation

Julienne de légumes

Fiche technique de fabrication N°1923

Pour Part(s)

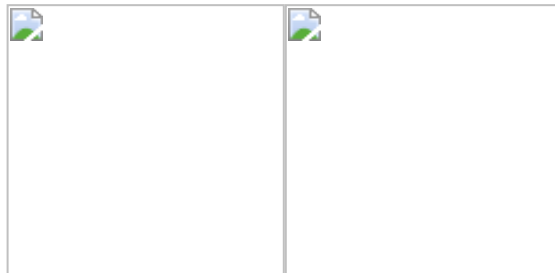
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,37 €

Prix de revient TTC Total : 1,48€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3,68 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
---------	-------	----------

Progression	Réa.	Sur.
-------------	------	------

Base

Base

Carottes	kg	0,40
----------	----	------

Poireaux	kg	0,40
----------	----	------

Beurre	kg	0,04
--------	----	------

Sel fin	kg	0,00
---------	----	------

Eplucher et laver les légumes	00:05:00	
-------------------------------	----------	--

Tailler les légumes en julienne (n'utiliser que le blanc du poireau)	00:20:00	
---	----------	--

Cuisson

Etuver doucement les légumes au beurre sans coloration		00:10:00
--	--	----------

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

POMMES VAPEUR

Fiche technique de fabrication N°523

Pour Part(s)

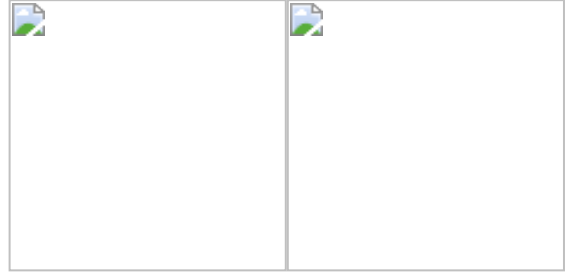
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,21 €

Prix de revient TTC Total : 0,84€



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 les pommes de terre	1899-12-30 00:15:00	
Gros sel	kg	0,00	2 Tourner les pommes de terre	1899-12-30 00:30:00	
			CUISSON		
			3 Cuire a la vapeur		1899-12-30 00:20:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Aumônière Normande

Fiche technique de fabrication N°1226

Pour Part(s)

Catégorie :

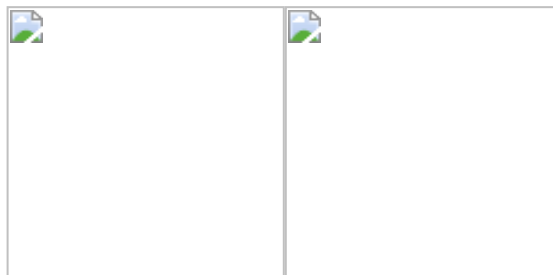
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,00 €

Prix de revient TTC Total : 8,02€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 523,84 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Crêpes			BASE		
Beurre	kg	0,02	réaliser un appareil a crêpes	1899-12-30 00:10:00	
Sel fin	kg	0,00			
Vanille liquide	L	0,00	cuire les crêpes (2 par personnes)	1899-12-30 00:15:00	
Farine t45	kg	0,13			
Oeufs	Pièce	30,00			
Lait 1/2 écrémé	L	0,25	Réaliser une crème Chantilly	1899-12-30 00:10:00	
Garniture					
Pommes Golden	kg	0,60	GARNITURE	1899-12-30 00:10:00	
Beurre	kg	0,05			
Sucre en poudre	kg	0,08			
Calvados	Btelle	0,01			
Crème chantilly			Tailler en brunoise	1899-12-30 00:10:00	
Sucre glace	kg	0,05			
Vanille liquide	L	0,00			
Crème UHT 35%	L	0,10	Sauter au beurre et caraméliser au sucre, flamber au calvados		1899-12-30 00:10:00
Décors			DRESSAGE		
Menthe fraîche	Botte	0,13	Dresser les aumonières sur assiette, décorer avec creme chantilly et feuilles de menthe	1899-12-30 00:10:00	
Hygiène					
Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation	