



Oeufs en Meurettes

Fiche technique de fabrication N°2992

Pour Part(s)

Catégorie :

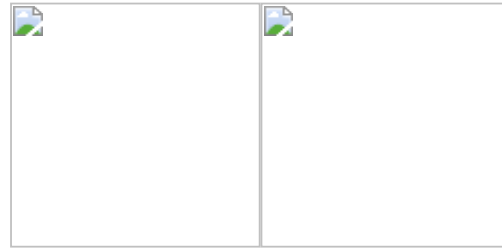
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,680 €

Prix de revient TTC Total : 5,442€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 754,535 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Oeufs	Pièce	8,000	Faire pocher les oeufs dans le vin rouge.	00:05:00	
Sel fin	kg	0,005	Eplucher laver et tailles les légumes en brunoise		
Poivre blanc	kg	0,005			
Vin rouge	L	0,500			
Sauce			Sauce		
Beurre	kg	0,050	Suer la brunoise au beurre et déglacer avec le vin rouge passé au chinois, réduire puis mouiller avec le fond brun.	00:05:00	00:10:00
Oignons	kg	0,100	Réduire à nouveau, vérifier l'assaisonnement.		
Carottes	kg	0,100	Lier au beurre manier.		
Sel fin	kg	0,005			
Poivre blanc	kg	0,005			
Fond brun lié 750 g	kg	0,050			
Garniture			Garniture		
Poitrine fumée	kg	0,100	Glacer les petits oignons à bruns	00:05:00	00:10:00
Petits oignons garniture Surg	kg	0,100	Faire sauter les champignons escalopés		
Champignons de paris	kg	0,100	Tailler la poitrine en lardons et sauter		
Sel fin	kg	0,005			
Canapés			Canapés		
Beurre	kg	0,050	Détailler des canapés à l'emporte pièce dans les tranches de pains de mie	00:05:00	00:05:00
Tranche de pain de mie	Pièce	8,000	Faire sauter au beurre sans trop colorer		
Finition			Dresage et finition		
Cerfeuil	Botte	0,200	Déposer les canapés chaud au centre des assiettes, ajouter les oeufs pochés, napper de sauce et ajouter la garniture Bourguignone.	00:10:00	
			Décorer avec les pluches de cerfeuil.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Quenelles de Brochet sauce Nantua

Fiche technique de fabrication N°2600

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,918 €


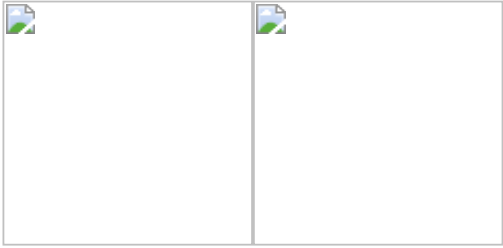
Prix de revient TTC Total : 3,672€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 125,650 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
quenelles			Base quenelles		
Beurre	kg	0,025	Réaliser une panade comme pour une pâte a choux.	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 00:10:00
Sel fin	kg	0,003			
Farine t45	kg	0,100			
Oeufs	Pièce	2,000	Désarrêter et hacher finement la chair de brochet, passer au tamis.	1899-12-30 00:05:00	
Filet de brochet	kg	0,250			
Lait 1/2 écrémé	L	0,125	a froid mélanger la panade et la chair de poisson. Fomer des petits boudins de 10cm par 4cm. Réserver au frais	1899-12-30 00:15:00	
Sauce bechamel					
Beurre	kg	0,025			
Sel fin	kg	0,003	Beurre d'écrevisses	1899-12-30 00:15:00	1899-12-30 01:00:00
Farine t45	kg	0,025			
Cognac	Btelle	0,025			
Piment de Cayenne	pièce	0,003			
Lait 1/2 écrémé	L	0,250			
beurre d'écrevisses			Séparer les têtes des queues d'écrevisses, concasser les têtes et les faire suer dans un peu d'huile d'olive. Ajouter le beurre et mettre sur un feu très doux pendant 1 heure.	1899-12-30 00:15:00	1899-12-30 01:00:00
Beurre	kg	0,100			
Ecrevisses 60/80	kg	0,250	Le beurre ne doit pas changer de couleur. passer au chinois sur de l'eau glacée. Récupérer le beurre figé et homogénéiser.	1899-12-30 00:10:00	
Décors					
Ciboulette	Botte	0,075	Sauce Nantua	1899-12-30 00:10:00	
Citrons	kg	0,050			
			Réaliser une sauce béchamel, ajouter la crème épaisse, et terminer avec le beurre d'écrevisses	1899-12-30 00:10:00	
			Faire cuire les queues d'écrevisses au court bouillon, décortiquer et mixer la chair. Ajouter a la sauce.	1899-12-30 00:05:00	
			Cuisson		
			Pocher les quenelles dans de l'eau bouillante salée, les égoutter lorsqu'elles remontent a la surface et terminer la cuisson dans la sauce.		1899-12-30 00:10:00
			Elles doivent doubler de volume.		
			Servir très chaud		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

		<h1 style="color: green;">ENTRECOTE SAUTÉE MARCHAND DE VIN</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°725</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Viandes de boucherie"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Boeuf"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 3,734 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 14,934€</p>		 <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 369,703 KJ</p> <p>Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,020	1 Parer et détailler les entrecôtes	1899-12-30 00:10:00	
Huile de tournesol	L	0,020			
Sel fin	kg	0,002	2 Sauter (cuisson en fonction de la demande)	1899-12-30 00:10:00	
Entrecotes	kg	0,800			
Sauce					
Echalotes	kg	0,020	3 Réaliser une sauce par déglacage	1899-12-30 00:15:00	
Beurre	kg	0,020			
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002			
Vin rouge	L	0,080			
Fond brun lié 750 g	kg	0,320	FINITION		
Finition			4 Dresser sur plat ou sur assiette, napper de sauce, pointe de persil au départ	1899-12-30 00:05:00	
Persil plat kilo	kg	0,012			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	

gratin de blettes / feuilles de blettes

Fiche technique de fabrication N°913

Pour Part(s)

Catégorie :

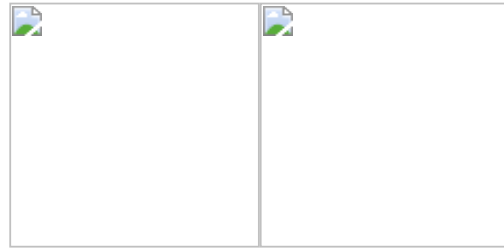
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,692 €


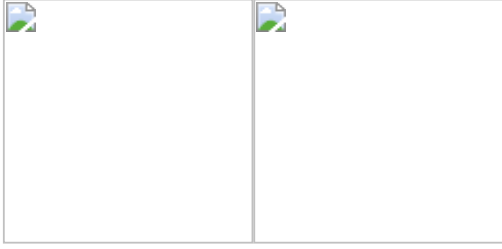
Prix de revient TTC Total : 2,766€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 471,440 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,050	trier les blettes / séparer les feuilles des côtes / peler et découper en petits tronçons les côtes		
Blettes	kg	0,750	cuire les côtes de blettes dans de l'eau huilée et citronnée		
Citrons (pièce)	Pièce	0,250	1		
Finition			côtes de blettes		
Beurre	kg	0,025	aïller un plat à gratin		
Farine t45	kg	0,025	beurrer / garnir / recouvrir de crème / saupoudrer de gruyère / beurrer et gratiner au four		
Ail	kg	0,010	1		
Emmental râpé	kg	0,050			
Lait 1/2 écrémé	L	0,500	feuilles de blettes		
			les sauter vivement dans un beurre moussieux comme des épinards frais		
			1		
			dressage		
			dans l'assiette sous le monogramme a l'opposé de la viande / en petits bouquets		
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 style="color: green;">Pommes boulangères</h1>																																																															
<p>Fiche technique de fabrication N°219</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 : 0,679 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 2,717€</p>			 <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 952,729 KJ</p> <p>Descriptif, argumentation :</p>																																																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denrées</th> <th>Unité</th> <th>Quantité</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Base</td> </tr> <tr> <td>Pommes de terre B.F.15</td> <td>kg</td> <td>0,800</td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td>kg</td> <td>0,080</td> </tr> <tr> <td>Poivre du moulin</td> <td>kg</td> <td>0,002</td> </tr> <tr> <td>Sel fin</td> <td>kg</td> <td>0,002</td> </tr> <tr> <td>Fond blanc de volaille 750g</td> <td>kg</td> <td>0,020</td> </tr> <tr> <td>Oignons</td> <td>kg</td> <td>0,200</td> </tr> </tbody> </table>			Denrées	Unité	Quantité	Base			Pommes de terre B.F.15	kg	0,800	Beurre	kg	0,080	Poivre du moulin	kg	0,002	Sel fin	kg	0,002	Fond blanc de volaille 750g	kg	0,020	Oignons	kg	0,200	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Progression</th> <th>Réa.</th> <th>Sur.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">BASE</td> </tr> <tr> <td>1 Eplucher et laver les pommes de terre</td> <td>00:05:00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2 Les couper en tranches de 3 mm d'épaisseur</td> <td>00:10:00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3 Eplucher et émincer les oignons</td> <td>00:10:00</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">CUISSON</td> </tr> <tr> <td>4 Compoter les oignons au beurre dans une plaque</td> <td></td> <td>00:10:00</td> </tr> <tr> <td>5 Ajouter les pommes de terre</td> <td>00:05:00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 mouiller au fond blanc a hauteur, assaisonner</td> <td>00:05:00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>7 Cuire au four</td> <td></td> <td>00:60:00</td> </tr> <tr> <td colspan="3">DRESSAGE</td> </tr> <tr> <td>8 Dresser dans un plat a gratin, asperger de beurre fondu et glacer a la salamandre</td> <td>00:05:00</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Progression	Réa.	Sur.	BASE			1 Eplucher et laver les pommes de terre	00:05:00		2 Les couper en tranches de 3 mm d'épaisseur	00:10:00		3 Eplucher et émincer les oignons	00:10:00		CUISSON			4 Compoter les oignons au beurre dans une plaque		00:10:00	5 Ajouter les pommes de terre	00:05:00		6 mouiller au fond blanc a hauteur, assaisonner	00:05:00		7 Cuire au four		00:60:00	DRESSAGE			8 Dresser dans un plat a gratin, asperger de beurre fondu et glacer a la salamandre	00:05:00	
Denrées	Unité	Quantité																																																															
Base																																																																	
Pommes de terre B.F.15	kg	0,800																																																															
Beurre	kg	0,080																																																															
Poivre du moulin	kg	0,002																																																															
Sel fin	kg	0,002																																																															
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,020																																																															
Oignons	kg	0,200																																																															
Progression	Réa.	Sur.																																																															
BASE																																																																	
1 Eplucher et laver les pommes de terre	00:05:00																																																																
2 Les couper en tranches de 3 mm d'épaisseur	00:10:00																																																																
3 Eplucher et émincer les oignons	00:10:00																																																																
CUISSON																																																																	
4 Compoter les oignons au beurre dans une plaque		00:10:00																																																															
5 Ajouter les pommes de terre	00:05:00																																																																
6 mouiller au fond blanc a hauteur, assaisonner	00:05:00																																																																
7 Cuire au four		00:60:00																																																															
DRESSAGE																																																																	
8 Dresser dans un plat a gratin, asperger de beurre fondu et glacer a la salamandre	00:05:00																																																																
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maîtrise des Points critique	Conservation																																																													



Poires à la Dijonnaise

Fiche technique de fabrication N°1444

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,668 €

Prix de revient TTC Total : 2,671€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 10,044 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Caramel			LIE DE VIN		
Sucre en poudre	kg	0,080	1 Réaliser un caramel blond avec le sucre et un peu d'eau		
Vanille liquide	L	0,002			
Crème de cassis	Btelle	0,040	2 Déglacer le caramel avec la crème de cassis, ajouter le vin rouge, les clous de girofle.		
Vin rouge	L	0,200			
Poires + sirop			3 Réduire jusqu'à consistance nappante		
Poires	kg	0,800			
Sucre en poudre	kg	0,120	4 Conserver au bain-marie		
Citrons	kg	0,040			
Clous de girofles	pot	0,000			
Finition poires			POIRES		
Sucre en poudre	kg	0,080	5 Éplucher les poires, les citronner, les couper en deux, les évider et les cuire au sirop		
Décor			6 Egoutter et refroidir		
Menthe fraîche	Botte	0,400	7 Tailler les poires en éventails et les placer sur plaque à pâtisserie		
			8 Saupoudrer de sucre et caraméliser à la salamandre		
			DRESSAGE		
			9 Napper le fond d'une assiette de lie de vin tiède, placer une demi poire sur la lie de vin, décorer avec menthe fraîche et envoyer aussitôt		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		