

Accras de morue sauce chien

Fiche technique de fabrication N°2299

Pour Couvert(s)

Catégorie :

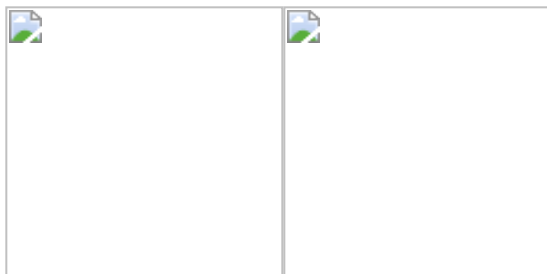
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,113 €

Prix de revient TTC Total : 8,453€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 069,749 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Morue		
Morue	kg	0,200	Dessaler plusieurs fois à l'eau froide	00:05:00	00:25:00
Huile de friture	bidon	0,300	Puis faire blanchir 5 minutes		
Appareil			Enlever la peau et les arêtes		
Ciboulette	Botte	0,200	Emietter finement		
Sucre en poudre	kg	2,000	PÂTE		
Farine t45	kg	0,150	Hacher la ciboulette, le persil, le piment, écraser l'ail, ajouter à la morue, ajouter le jus de citron vert		
Levure chimique	kg	0,010	Ajouter la farine, la levure, remuer, ajouter les jaunes d'œufs, détendre avec l'eau, incorporer les blancs en neige		
Persil frisé kilo	kg	0,010	Vérifier l'assaisonnement, laisser reposer		
Piment de Cayenne	pièce	0,005	CUISSON		
Ail	kg	0,005	Frir par petites quantités		
Citrons verts	kg	0,100	DRESSAGE		
Oignons	kg	0,100	Arroser de jus de citron vert, dresser sur plat et papier gaufré, décorer avec du persil en branches		
Eau	L	0,150	Sauce		
Oeufs	Pièce	3,000	Ciseler, l'oignons, Emincer les cives, tailler le poivron en brunoise, hacher l'ail	00:05:00	
Finition			Rassembler tout les légumes, arroser d'un jus de citron vert, assaisonner, ajouter 1 verre d'eau tiède et 1 verre d'huile.	00:10:00	00:30:00
Persil frisé kilo	kg	0,010	Laisser infuser au moins 30 minutes		
Citrons verts	kg	0,100			
Citrons (pièce)	Pièce	1,000			
Sauce					
Persil frisé kilo	kg	0,010			
Ail	kg	0,010			
Poivrons rouges	kg	0,050			
Citrons verts	kg	0,100			
Oignons	kg	0,100			
Eau	L	0,200			
Cives	kg	0,050			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

CURRY DE PORC

Fiche technique de fabrication N°1895

Pour Part(s)

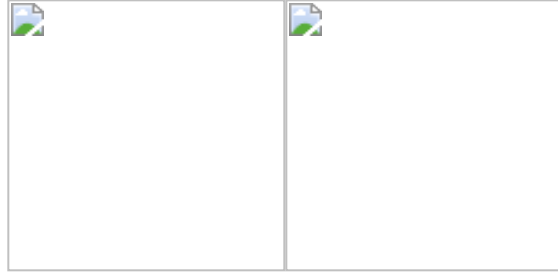
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,794 €

Prix de revient TTC Total : 7,175€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 998,086 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.			
Base			BASE					
Huile de tournesol	L	0,050	1 Détailler en morceaux de 50 gr environ (3 morceaux par personne)	1899-12-30 00:20:00				
Farine t55	kg	0,015						
Epaule de porc	kg	0,800						
Garnit. aromat.			2 Assaisonner et fariner les morceaux	1899-12-30 00:20:00				
Tomates	kg	0,250						
Bouquet garni	Pièce	1,000						
Ail	kg	0,010						
Oignons	kg	0,100	GARNITURE AROMATIQUE					
cuisson sauce								
Pommes Golden	kg	0,100				3 Oignons hachés, ail écrasé, tomate concassée	1899-12-30 00:15:00	
Curry	kg	0,015						
Noix de coco râpée	kg	0,100						
Lait de Coco	Boite	1,000						
Finition			4 Marquer en cuisson un ragoût a brun	1899-12-30 00:15:00				
Amandes effilées	kg	0,025						
Bananes pièces	Pièce	0,100	5 Mouiller avec l'eau (dans laquelle vous aurez fait macérer la noix de coco pendant 30 minutes, et que vous aurez passer au chinois)	1899-12-30 00:05:00				
			6 Cuire au four a couvert					
			7 A mi-cuisson ajouter les pommes en brunoise	1899-12-30 00:05:00				
			FINITION					
			8 Décanter, rectifier la liaison	1899-12-30 00:15:00				
			9 Ajouter la banane écrasée dans la sauce et faire bouillir	1899-12-30 00:05:00				
			10 Verser la sauce sur la viande	1899-12-30 00:05:00				
			11 Dresser en légumier	1899-12-				

		30 00:05:00	
12	Décorer avec les amandes	1899-12-30 00:05:00	
	RIZ		
16	Cuire le riz pilaf en ajoutant les raisins secs en début de cuisson et l'ananas en brunoise en fin de cuisson	1899-12-30 00:15:00	

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

PATATE DOUCE AU GINGEMBRE

Fiche technique de fabrication N°1764

Pour Couvert(s)

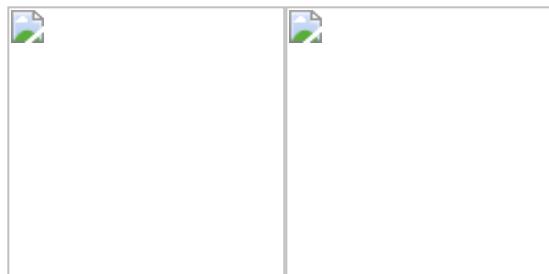
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,493 €

Prix de revient TTC Total : 1,972€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 238,231 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			1 BASE		
Beurre	kg	0,050	Eplucher les patates douces et coupez-les en dés. Faire fondre le beurre et l'huile dans un sautoir.		
Huile d'arachide	bouteil	0,050			
Sel fin	kg	0,003	Mettez-y les patates a cuire pendant 10 minutes. En remuant souvent, jusqu'a ce que la chaire soit tendre mais reste ferme.		
Sucre en poudre	kg	0,025	Ajouter l'ail, le gingembre haché et le piment. Faire revenir 5 minutes en remuant.		
Piment de Cayenne	pièce	0,003	Verser l'eau et le sucre, saler, ajouter une pincée de piment de Cayenne et le thym.		
Gingembre	kg	0,025			
Ail	kg	0,008	Mélanger le tout pendant 2 minutes puis ajouter le thym		
Patate douce	kg	0,500			
Eau	L	0,010			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Riz Madras

Fiche technique de fabrication N°254

Pour Part(s)

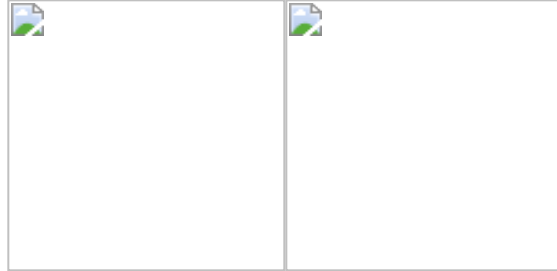
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,359 €

Prix de revient TTC Total : 1,434€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 6,445 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Bouquet garni	Pièce	0,500	1 Hacher les oignons	00:05:00	
Ananas frais	kg	0,075			
Beurre	kg	0,050	2 Préparer le bouquet garni	00:05:00	
Riz long	kg	0,200			
Sel fin	kg	0,003			
Raisins secs	kg	0,025	3 Cuire le riz a court mouillement, en ajoutant en début de cuisson, l'ananas en brunoise et les raisins secs blanchis		00:20:00
Oignons	kg	0,050			
Finition			4 Egrener en fin de cuisson	00:05:00	
Beurre	kg	0,020			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	

Blanc manger coco coulis de mangue et ananas rôti.

Fiche technique de fabrication N°2930

Pour Part(s)

Catégorie :

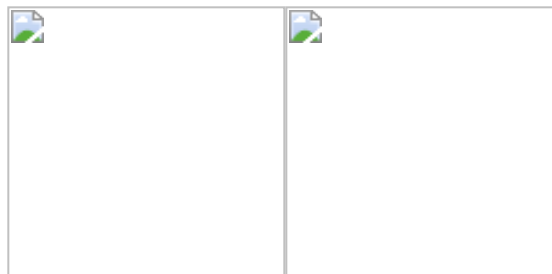
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,323 €

Prix de revient TTC Total : 5,290€

Produit allergène : Lait, Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 787,617 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Blanc manger					
Gélatine en feuille	Feuille	4,000	Base		
Sucre cristal fin	kg	0,125	Faire chauffer le lait et la crème, ajouter le sucre et la noix de coco hors du feu.	00:15:00	
Crème UHT 35%	L	0,250			
Lait entier	L	0,400	Ajouter les feuilles de gélatines ramollies et mouler immédiatement.		
Noix de coco râpée	kg	0,150	Passer en cellule		
Coulis de mangue					
Pulpe de mangues	kg	0,200	détendre légèrement la pulpe de mangue si besoin	00:05:00	
Ananas Rôti					
Sucre cristal fin	kg	0,500	Peler l'anans à vif et le découper en tranche.		
Eau	L	0,500			
Ananas frais	kg	0,400	Faire sauter au beurre les tranches d'ananas et les saupoudrer de sucre glace		
Décor			Glacer les à la salamandre		
Menthe fraîche	Botte	0,120	Dressage		
			Démouler les blancs manger sur les assiettes, faire un cordon de coulis autour et terminer avec les tranche d'ananas rôti et les feuille de menthe.	00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		