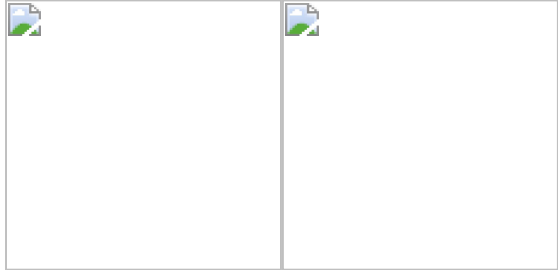
		<h1 style="color: green;">Asperges sauce mousseline</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°527</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Entrées chaudes"/> ▼</p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/> ▼</p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/> ▼</p> <p>Prix de revient TTC par unité : 2,459 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 9,836€</p> <p style="color: red;">Produit allergène : Lait, Oeuf,</p>		 <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 353,360 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Asperges blanches	kg	1,000	1 Eplucher et laver les asperges, les attacher en bottes	1899-12-30 00:20:00	
Gros sel	kg	0,003			
Sauce mousseline					
Beurre	kg	0,125	2 Cuire a l'Anglaise		
Sel fin	kg	0,003			
Oeufs	Pièce	2,000	3 En fin de cuisson, plonger les asperges dans l'eau très froide	1899-12-30 00:05:00	
Piment de Cayenne	pièce	0,003			
Citrons	kg	0,025			
Crème liquide UHT entière	L	0,050	SAUCE MOUSSELINE		
Décor			4 Clarifier le beurre		
Persil frisé kilo	kg	0,010	5 Monter une hollandaise	1899-12-30 00:15:00	
			6 Monter la crème et l'incorporer dans la Hollandaise au dernier moment	1899-12-30 00:10:00	
			DRESSAGE		
			7 Sur plat ovale recouvert d'une serviette blanche pliée ; Sauce mousseline a part en saucière ; persil en décor.	1899-12-30 00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
Base					Base			
Poitrine fumée	kg	0,060	Détailler les filets de poisson en cubes					
Huile de tournesol	L	0,040	Détailler la poitrine fumée en cube			00:25:00		
Poivre du moulin	kg	0,002	Laver les tomates cerises, peler et épépiner les poivrons rouges					
Sel fin	kg	0,002	Montage					
Filet de saumon	kg	0,400	Monter les brochettes en alternant les morceaux de poisson, la poitrine et les tomates cerises					
Tomates cerise	kg	0,100	Mettre les bochettes à mariner avec huile, rondelles de citrons et aromates.					
Lotte	kg	0,400	Cuisson					
Citrons (pièce)	Pièce	0,800	Mettre en place le poste de grillardin					
marinade					préchauffer et nettoyer le grill			
Laurier botte	kg	0,002	Griller les brochettes					
Thym	kg	0,002	Coulis de poivrons					
Huile de tournesol	L	0,080	Emincer et faire suer les poivrons, mouiller avec un peu de fumet de poisson et cuire					
Citrons (pièce)	Pièce	0,400	lorsque les poivrons son bien cuit mixer et passer au chinois.					
coulis					Crémer légèrement			
Huile d'olives	L	0,008						
Fumet de poisson 750 g	Kg	0,020						
Poivrons rouges	kg	0,120						
Décor								
Aneth	Botte	0,200						
Citrons (pièce)	Pièce	0,200						
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation		

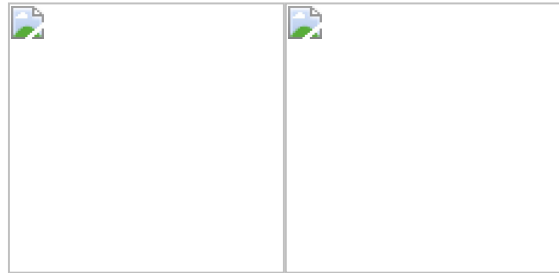
Fiche technique de fabrication N°2022

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




Prix de revient TTC par unité : 4,991 €


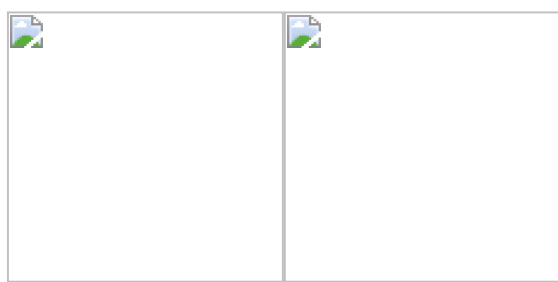
Prix de revient TTC Total : 19,965€

Brochette de poissons



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 562,464 KJ
 Descriptif, argumentation :

		<h1>Boulgour</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°2445</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="Garnitures simples"/> ▼</p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/> ▼</p> <p>Prix de revient TTC par unité : 0,145 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 0,581€</p>			<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2,302 KJ</p> <p>Descriptif, argumentation :</p>		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			<p>Base</p> <p>Mette le boulgour dans un cul de poule, assaisonner.</p> <p>Verser 1.5 fois le volume de boulgour en eau bouillante et couvrir.</p> <p>Laisser gonfler pendant 20 à 30 minutes</p> <p>Ajouter le beurre en parcelles et mélanger.</p>	00:10:00	00:30:00
Boulgour	kg	0,325			
Sel fin	kg	0,003			
Poivre du moulin	kg	0,003			
Beurre	kg	0,025			
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		FLAN DE CAROTTES			
Fiche technique de fabrication N°636 Pour <input type="text" value="8"/> 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 : 0,304 € Prix de revient TTC Total : 2,429€ Produit allergène : Lait, Oeuf,		 Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1,105 KJ Descriptif, argumentation :			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Carottes	kg	1,200	1 Eplucher et laver les carottes	1899-12-30 00:10:00	
Gros sel	kg	0,004			
Appareil a flan					
Poivre du moulin	kg	0,004	2 Emincer en rondelles régulières	1899-12-30 00:10:00	
Sel fin	kg	0,004			
Oeufs	Pièce	4,800	3 Cuire a l'Anglaise		
Crème liquide UHT entière	L	0,160			
Chemiser			APPAREIL À FLAN		
Beurre	kg	0,024	4 Réaliser un appareil a flan	1899-12-30 00:10:00	
			CUISSON		
			5 Beurrer des moules individuels et les chemiser avec des rondelles de carottes cuites.	1899-12-30 00:10:00	
			6 Garnir par alternance de carottes et d'appareil a flan	1899-12-30 00:10:00	
			7 Cuire au bain-marie		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

		<h1 style="color: green;">TARTE AUX FRAISES</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°826</p> <p>Pour <input type="text" value="8"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/> ▼</p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Pâte Brisée"/> ▼</p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/> ▼</p> <p>Prix de revient TTC par unité : 1,063 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 8,507€</p> <p style="color: red;">Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 244,514 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte Brisée			Pâte Brisée		
Beurre	kg	0,125	1		
Sel fin	kg	0,005	2		
Sucre en poudre	kg	0,050	3		
Farine t45	kg	0,250			
Oeufs	Pièce	1,000			
Mousseline			Mousseline		
Beurre	kg	0,100	4		
Sucre en poudre	kg	0,100	5		
Vanille liquide	L	0,005			
Farine t45	kg	0,060			
Kirsch	Btelle	0,020	6		
Oeufs	Pièce	4,000	7		
Lait 1/2 écrémé	L	0,500			
Garniture			FINITION		
fraises (barquette)	kg	0,700	8		
Finition			9		
Nappage blond	kg	0,140			
Crème liquide UHT entière	L	0,200	10		
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	