

Champignons a la grecque

Fiche technique de fabrication N°56

Pour Part(s)

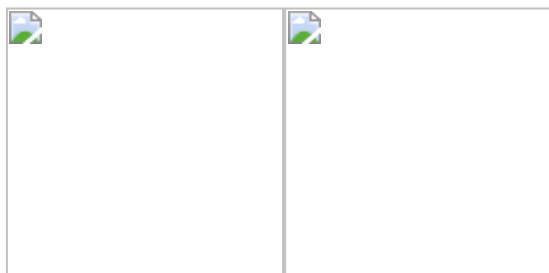
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,279 €

Prix de revient TTC Total : 5,115€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 487,573 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Champignons de paris	kg	0,800	1 Nettoyer et laver les champignons	00:10:00	
Huile d'olives	L	0,040	2 Escaloper les champignons	00:15:00	
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002	3 Ciseler les oignons	00:05:00	
Vin blanc	L	0,100			
Citrons	kg	0,080	4 Préparer un bouquet garni	00:05:00	
Oignons	kg	0,080			
Coriandre grains	boîte	0,008			
Décor				1899-12-30	
Persil frisé kilo	kg	0,010		00:10:00	
Citrons	kg	0,050			
			CUISSON		
			5 Suer les oignons a l'huile d'olive, ajouter le vin blanc le jus de citron, la coriandre et porter a ébullition.	00:05:00	
			6 Ajouter les champignons et cuire a couvert durant environ 10 minutes.		00:10:00
			7 assaisonner et laisser refroidir.		
			8 On peut facultativement ajouter un peu de concentrée de tomate avant de dresser.		
			DRESSAGE		
			5 Dresser sur plat ou sur assiette, décor avec citron cannelé et persil	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Contre filet rôti

Fiche technique de fabrication N°359

Pour Part(s)

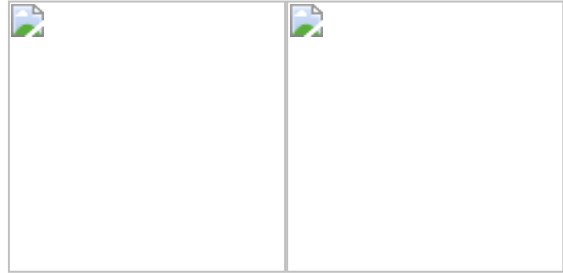
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,533 €

Prix de revient TTC Total : 14,134€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 25,445 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,020	1 Parer le contre-filet et le ficeler	00:10:00	
Contre-filet	kg	0,800			
Huile de tournesol	L	0,002	2 Marquer en cuisson et cuire	00:05:00	00:30:00
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002			
Jus de rôti			JUS DE ROTI		
Fond brun lié 750 g	kg	0,020	3 En fin de cuisson, réaliser le jus	00:10:00	
Finition			FINITION		
Beurre	kg	0,020	4 Dresser le contre-filet sur plat ovale	00:10:00	
			5 Lustrer au beurre fondu, jus a part en saucière	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Jardinière de légumes

Fiche technique de fabrication N°143

Pour Part(s)

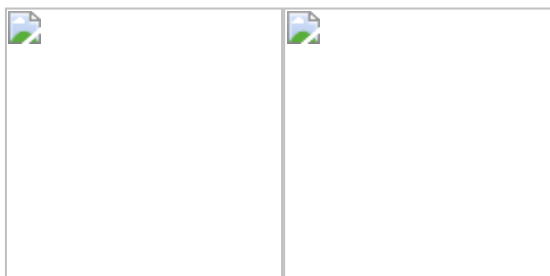
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,577 €

Prix de revient TTC Total : 2,307€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 174,542 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Carottes	kg	0,333	1 Eplucher et laver les légumes	00:05:00	
Haricots verts frais	kg	0,067			
Navets ronds	kg	0,333	2 Tailler les carottes et les navets en jardinière	00:20:00	
Petits pois congelés	kg	0,067			
Finition			3 Cuire tous les légumes a l'Anglaise séparément		00:15:00
Beurre	kg	0,067			
Sel fin	kg	0,003	4 Egoutter, rafraîchir		
Gros sel	kg	0,003			
			FINITION		
			5 Tailler les haricots verts en tronçons de la taille des carottes et navets		
			6 Etuver au beurre		00:10:00
			DRESSAGE		
			7 En légumier	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Pommes château

Fiche technique de fabrication N°671

Pour Part(s)

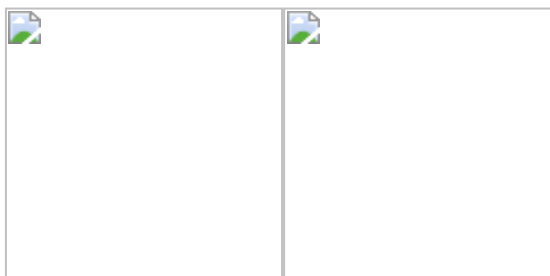
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,755 €

Prix de revient TTC Total : 3,019€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 406,327 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,200	1 Eplucher et laver les pommes de terres	00:15:00	
Cuisson					
Beurre	kg	0,040	2 Tourner les pommes château	00:30:00	
Huile de tournesol	L	0,080			
Sel fin	kg	0,020			
			3 Rissoler les pommes de terres	00:10:00	00:10:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Tarte aux fruits rouges

Fiche technique de fabrication N°2697

Pour Part(s)

Catégorie :

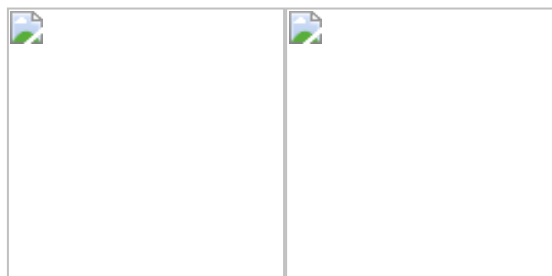
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,868 €

Prix de revient TTC Total : 6,944€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 244,514 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Pâte Brisée		
Beurre	kg	0,125	1 Réaliser une pâte brisée sucrée	00:15:00	
Sel fin	kg	0,005			
Sucre en poudre	kg	0,050	2 Foncer pincer les tartes	00:10:00	
Farine t45	kg	0,250			
Oeufs	Pièce	1,000	3 Cuire a blanc		00:15:00
Crème			Mousseline		
Beurre	kg	0,100			
Sucre en poudre	kg	0,100	4 Réaliser une crème Mousseline	00:10:00	
Vanille liquide	L	0,005			
Farine t45	kg	0,060	5 Refroidir et parfumer	00:05:00	
Kirsch	Btelle	0,020			
Oeufs	Pièce	4,000	Garniture		
Lait 1/2 écrémé	L	0,500	6 Dégeler légèrement les fruits rouges		
Garniture			FINITION		
Melange 5 fruits rouges surgeles	kg	0,700	7 les saupoudrer de sucre		
 finition			8 Garnir les fonds de tarte avec la crème Mousseline, et disposer harmonieusement les fruits rouges sur le dessus		
Nappage blond	kg	0,140	9 Napper	00:05:00	
Crème liquide UHT entière	L	0,200	10 Dresser sur plat rond et papier dentelle		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	