




		<h1 style="color: green;">Buffet de crudités et de charcuterie</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°664</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="A remplir"/></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 : 1,658 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 6,631€</p> <p style="color: red;">Produit allergène : Oeuf,</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 383,862 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base crudités			BASE CRUDITES		
Carottes	kg	0,160	1 Eplucher et laver les légumes	1899-12-30 00:10:00	
Céleri rave	kg	0,200			
Choux rouge	kg	0,133			
Concombres pièce	Pièce	0,200	2 Tailler selon leur genre	1899-12-30 00:20:00	
Assaisonn. crudités					
Laitue	Pièce	0,133	3 Réaliser une vinaigrette	1899-12-30 00:10:00	
Cerfeuil	Botte	0,133			
Huile de tournesol	L	0,200			
Moutarde	kg	0,010	4 Assaisonner et dresser en ramequin ou en terrine	1899-12-30 00:10:00	
Poivre du moulin	kg	0,001			
Sel fin	kg	0,001			
Vinaigre de vin rouge	L	0,033	5 Décor avec laitue et persil en branche	1899-12-30 00:05:00	
Oeufs	Pièce	0,400			
Persil plat kilo	kg	0,007			
Citrons	kg	0,067	BASE CHARCUTERIE		
Base charcuterie			6 Tailler les différentes charcuteries pour les disposer sur plat, ou découper devant le client sur le buffet	1899-12-30 00:25:00	
Saucisson sec	kg	0,067			
Saucisson a l'ail	kg	0,067			
Terrine de Lapin	kg	0,067	DRESSAGE		
Andouille de Vire	kg	0,067	7 Disposer le tout sur buffet	1899-12-30 00:10:00	
Garniture charcuterie					
Beurre	kg	0,033			
Cornichons	Boite	0,033			
Sucre en poudre	kg	0,133			
Olives vertes dénoyautées(boîte5/1)	boite	0,133			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	

		<h1 style="color: green;">Goulash</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°2825</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Plats régionaux"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Pays étrangers"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="FRANCK - BOURGOIN"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 3,528 € Prix de revient TTC Total : 14,113€</p> <p style="color: red;">Produit allergène : Lait,</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 698,712 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base			Base		
Joue de bœuf fraîche	kg	0,800			
Bouquet garni	Pièce	0,500	Eplucher et laver les légumes	00:05:00	
Paprika moulu	kg	0,015			
Tomates	kg	0,250	Emincer les oignons et les poivrons		
Ail	kg	0,010			
Pommes de terre B.F.15	kg	0,500	Tourner les pommes de terre		
Oignons	kg	0,125			
Fond brun lié 750 g	kg	0,025	Détailler la viande en morceaux réguliers		
Poivrons rouges	kg	0,100			
sauce			Cuisson		
Crème liquide UHT	L	0,050			
décors			Faire colorer la viande dans un rondau, ajouter les oignons et les poivrons, suer, saupoudrer de paprika et mouiller avec le fond brun.		
Persil botte	Botte	0,125			
			Cuire au four à couvert		
			Ajouter les pommes de terre tournées dans les 20 dernière minutes de cuisson		
			Dressage		
			Dresser le ragout en légumier avec les pommes de terre et saupoudrer de paprika et de persil haché.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



TARTE TATIN

Fiche technique de fabrication N°294

Pour Part(s)

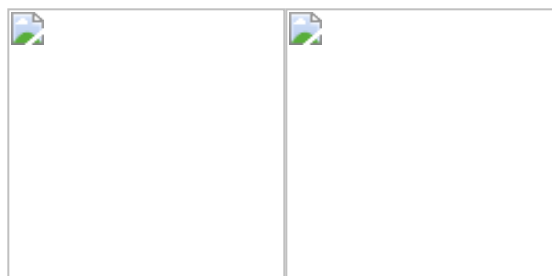
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,560 €

Prix de revient TTC Total : 2,239€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 496,975 KJ

Descriptif, argumentation :

Tarte cuite « à l'envers », garnie de pommes au caramel

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte			BASE		
Margarine feuilletage	kg	0,075	1 Réaliser un feuilletage a 6 tours	1899-12-30 00:20:00	
Sucre en poudre	kg	0,004			
Farine t45	kg	0,100			
Eau	L	0,050	2 Abaisser un cercle de la grandeur du moule	1899-12-30 00:10:00	
Garniture					
Pommes Golden	kg	0,500	3 Eplucher et citronner les pommes	1899-12-30 00:05:00	
Beurre	kg	0,025			
Sucre en poudre	kg	0,100			
Citrons	kg	0,050	4 Tailler les pommes en quartier	1899-12-30 00:05:00	
Finition					
Crème épaisse	kg	0,075	MONTAGE	1899-12-30 00:02:00	
			5 Etaler la moitié du sucre au fond du moule	1899-12-30 00:02:00	
			6 Disposer les quartiers de pommes sur le sucre	1899-12-30 00:03:00	
			7 Verser le beurre fondu sur les pommes, et saupoudrer avec l'autre moitié du sucre	1899-12-30 00:02:00	
			8 Placer le rond de feuilletage sur les pommes	1899-12-30 00:03:00	
			CUISSON		
			9 Cuire a four 190Â		
			DRESSAGE		
			10 Démouler a froid en retournant la tarte sur un plat rond (on peut passer le fond du moule sur un br	1899-12-	

		décoller le sucre)	30 00:10:00	
	11	Crème fraîche en saucière a part	1899-12-30 00:02:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	