



Assiette d'huîtres

Fiche technique de fabrication N°393

Pour Part(s)

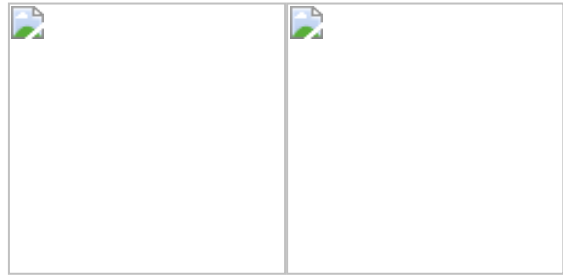
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,751 €

Prix de revient TTC Total : 19,006€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3 842,332 KJ
Descriptif, argumentation :

Assiettes de 6 huîtres creuses, servies crues avec un vinaigre à l'échalote ou citron et pain de seigle

Grasse, charnue ou croquante, elle peut être iodée, légèrement sucrée au goût de noisette, amer ou laiteuse (laisse l'impression d'un voile sur la langue)

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Huîtres creuses ou claires n°3	Pièces	24,000	1 Ouvrir les huîtres	1899-12-30 00:10:00	
Garniture					
Goémon	kg	0,400	2 Dresser sur glace et goémon	1899-12-30 00:05:00	
Pain de seigle (200gr)	Pièce	0,800			
Citrons	kg	0,200			
Beurre micro 10gr	Boîte	4,000			
Vinaigre d'échalotes			GARNITURE		
Echalotes	kg	0,040	3 Historier les citrons	1899-12-30 00:10:00	
Vinaigre de vin rouge	L	0,080			
			VINAIGRE D'ÉCHALOTES		
			4 Ciseler les échalotes	1899-12-30 00:10:00	
			5 Réaliser le vinaigre d'échalote	1899-12-30 00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



ENTRECOTE GRILLEE SAUCE BORDELAISE

Fiche technique de fabrication N°535

Pour Part(s)

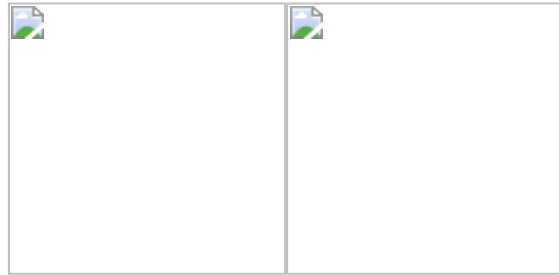
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,931 €

Prix de revient TTC Total : 15,723€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 273,866 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Huile de tournesol	L	0,040	2 Détailler les entrecotes	1899-12-30 00:10:00	
Poivre du moulin	kg	0,003			
Sel fin	kg	0,003			
Entrecotes	kg	0,700	3 Mettre a mariner	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 00:30:00
Finition					
Beurre	kg	0,010	4 Griller en respectant l'appoint de cuisson demandé	1899-12-30 00:20:00	
Moelle	kg	0,020			
Cresson botte	Botte	0,250			
Sauce bordelaise					
Echalotes	kg	0,020	5 Réduire le vin rouge avec les échalotes ciselées, le poivre, le thym et le laurier	1899-12-30 00:05:00	
Thym	kg	0,002			
Beurre	kg	0,020			
Poivre du moulin	kg	0,003			
Sucre en poudre	kg	0,005			
Sel fin	kg	0,003			
Vin rouge	L	0,100			
Moelle	kg	0,040			
Persil plat kilo	kg	0,010			
Fond brun lié 750 g	kg	0,200			
laurier sec	kg	0,002	DRESSAGE		
			8 Entrecotes sur plat ovale, lustrer au beurre fondu	1899-12-30 00:05:00	
			9 Décor avec bouquet de cresson	1899-12-30 00:05:00	
			10 bordelaise en saucière a part	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



POMMES SAUTEES A CRU

Fiche technique de fabrication N°226

Pour Part(s)

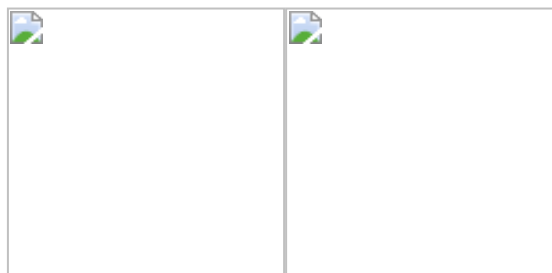
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :



Prix de revient TTC par unité : 0,549 €

Prix de revient TTC Total : 2,195€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 404,486 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 terre	1899-12-30 00:15:00	
Huile de tournesol	L	0,040			
Finition					
Beurre	kg	0,020	2 Emincer en tranche de 3 mm d'épaisseur	1899-12-30 00:10:00	
Sel fin	kg	0,002			
Persil plat kilo	kg	0,012	3 Sauter	1899-12-30 00:15:00	
			FINITION		
			4 Hacher le persil	1899-12-30 00:05:00	
			5 Egoutter les pommes de terre et les sauter rapidement au beurre, assaisonner, parsemer de persil haché	1899-12-30 00:10:00	
			6 Dresser	1899-12-30 00:05:00	
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		<h2 style="color: green;">Macarons de st émilion</h2>			
Fiche technique de fabrication N°2972 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="A remplir"/> ▼ Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/> ▼ Auteur : <input type="text" value="FABIEN - MARECAUT"/> ▼ Prix de revient TTC par unité : 0,848 € Prix de revient TTC Total : 3,391€ <b style="color: red;">Produit allergène : Lait, Oeuf,			 Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 859,186 KJ Descriptif, argumentation :		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Amandes poudre	kg	0,175			
Sucre glace (kg)	kg	0,307			
Oeufs	Pièce	3,500			
Vanille liquide	L	0,005			
Ganache montée					
Crème UHT 35%	L	0,140			
Couverture blanche	kg	0,100			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	