



Feuilleté de boudin blanc aux pommes

Fiche technique de fabrication N°1314

Pour Part(s)

Catégorie :

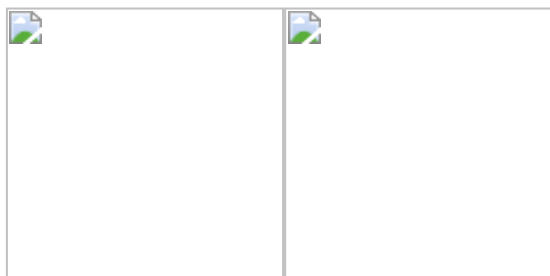
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,591 €

Prix de revient TTC Total : 4,726€

Produit allergène : Lait, Gluten,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 505,925 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			1 BASE		
Boudin blanc	kg	0,800	Tailler les boudins en sifflet. Les tranches obtenues sont plaquées, puis chauffées sous la salamandre à la commande.	00:10:00	
Garniture					
Pommes Golden	kg	1,200	2 GARNITURE	00:10:00	
Beurre	kg	0,100			
Feuilletés					
Plaque de feuilletage (700g)	Pièce	0,500	Eplucher, vider, tailler en quartiers et sauter les quartiers de pommes au beurre.	00:10:00	
Sauce					
Beurre	kg	0,050	Déglacer le sautoir avec le fond brun lié, passer au chinois et monter au beurre		
Fond brun lié 750 g	kg	0,020			
Décors			3 FEUILLETE		
Cerfeuil	Botte	0,250	Dans une plaque de feuilletage surgelée, détailler 8 feuilletés à votre convenance	00:10:00	
			4 DRESSAGE		
			Réchauffer les feuilletés au four, les garnir avec les pommes sautées et assaisonnées, déposer les rondelles de boudins sur les pommes.	00:10:00	
			Mettre un cordon de sauce autour du feuilleté et Décorer	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

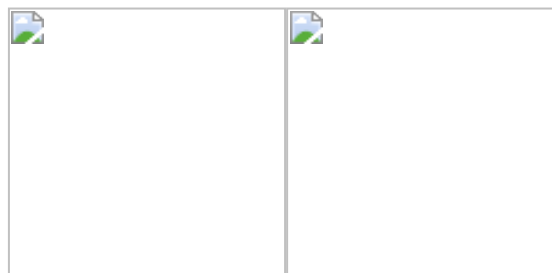
Denrées			Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.	
Base					BASE			
Huile de tournesol	L	0,040		1	Parer et dénervé la viande	1899-12-30 00:20:00		
Joue de bœuf fraîche	kg	0,800						
Garnit. arom.								
Carottes	kg	0,080		2	Détailler la viande pour ragoût	1899-12-30 00:15:00		
Bouquet garni	Pièce	0,400						
Ail	kg	0,008						
Oignons	kg	0,080						
Cuisson					GARNITURE AROMATIQUE			
Farine t45	kg	0,024		3	Eplucher les légumes	1899-12-30 00:05:00		
Vin rouge	L	0,400		4	Tailler en mirepoix			
Fond brun lié 750 g	kg	0,040						
Garniture bourguignonne					CUISSON			
Champignons de paris	kg	0,120		5	Marquer en cuisson un ragoût a brun	1899-12-30 00:15:00		
Petits oignons garniture Surg	kg	0,120						
Beurre	kg	0,020						
Poitrine fumée	kg	0,120		6	Cuire au four a couvert	1899-12-30 02:00:00		
Sucre en poudre	kg	0,002						
					GARNITURE Bourguignonne			
					7	Champignons escalopés et sautés	1899-12-30 00:10:00	
					8	Petits oignons glacés a brun	1899-12-30 00:05:00	
					10	Poitrine taillée en lardons et sautée	1899-12-30 00:05:00	
					FINITION			
					11	En fin de cuisson terminer la sauce et le ragoût	1899-12-30 00:15:00	
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation			




Fiche technique de fabrication N°340


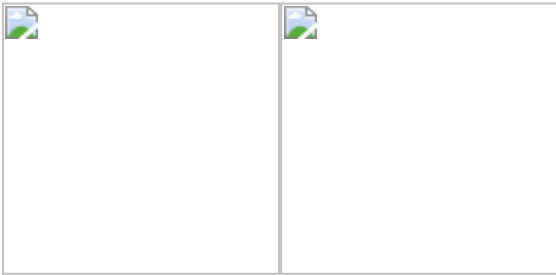
Pour Part(s)Catégorie : Sous-Catégorie : Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,837 €

Prix de revient TTC Total : 15,349€

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 516,092 KJ
Descriptif, argumentation :

 LP Marc Godrie Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1>POMMES VAPEUR</h1>			
Fiche technique de fabrication N°523 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Pommes de terre"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>			 		
Prix de revient TTC par unité : 0,370 € Prix de revient TTC Total : 1,478€			Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 168,871 KJ Descriptif, argumentation :		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,000	1 Eplucher les pommes de terre	1899-12-30 00:15:00	
Gros sel	kg	0,003	2 Tourner les pommes de terre	1899-12-30 00:30:00	
			CUISSON		
			3 Cuire a la vapeur		1899-12-30 00:20:00
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		<h1 style="color: green;">SALADE DE FRUITS FRAIS</h1>			
Fiche technique de fabrication N°2128 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Dessert de restaurant"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>		 Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 204,998 KJ Descriptif, argumentation :			
Prix de revient TTC par unité : 0,687 € Prix de revient TTC Total : 2,747€					
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Ananas frais	kg	0,400	1 Eplucher les kiwis et les pommes, peler a vif les oranges, équeuter les fraises	1899-12-30 00:20:00	
Oranges	kg	0,120			
Pommes Golden	kg	0,120			
Kiwi	pièce	0,120	2 Tailler les fruits	1899-12-30 00:10:00	
Raisins blancs	kg	0,120			
Bananes kg	kg	0,120			
Complément			3 Ajouter le complément et laisser macérer	1899-12-30 00:05:00	
Sucre en poudre	kg	0,100			
Kirsch	Btelle	0,040			
Citrons	kg	0,040	4 Dresser en coupe et décorer avec la menthe	1899-12-30 00:05:00	
Décor					
Menthe fraîche	Botte	0,200			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation