



# PIQUILLOS FARCIS A LA MORUE

Fiche technique de fabrication N°2983

Pour  Part(s)

Catégorie :

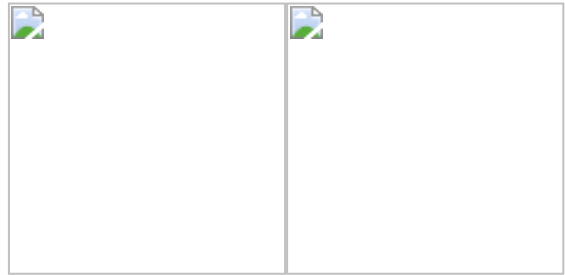
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,479 €

Prix de revient TTC Total : 9,916€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 619,799 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>					
Piquillos	kg	0,667	<b>Base</b>		
Morue	kg	0,667	Faire déssaler la morue à l'eau froide la veille		
<b>Brandade</b>					
Pommes de terre B.F.15	kg	0,200	Eplucher et laver les pommes de terre et l'ail		
Ail	kg	0,040	Hacher l'ail		
<b>Cuisson</b>					
Lait 1/2 écrémé	L	0,667	<b>Cuisson</b>		
Huile d'olives	L	0,067	Cuire les pommes de terre à l'anglaise		
Piment d'espelette	pot	0,003	Faire pocher la morue dans l'eau avec un bouquet garni		
<b>Coulis</b>					
Poivrons rouges	kg	0,133	<b>Brandade</b>		
Fumet de poisson 750 g	Kg	0,013	Réaliser la purée de pdt		
			Emietter la morue et retirer les arrêtes et la peau		
			Ajouter à la purée et l'ail haché, monter à l'huile d'olive		
			<b>Piquillos</b>		
			Garnir les piquillos avec la brandade, plaquer et réchauffer au four		
			<b>Sauce</b>		
			Réaliser un coulis de poivrons rouges		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



## Axoa de veau

Fiche technique de fabrication N°2500

Pour  Part(s)

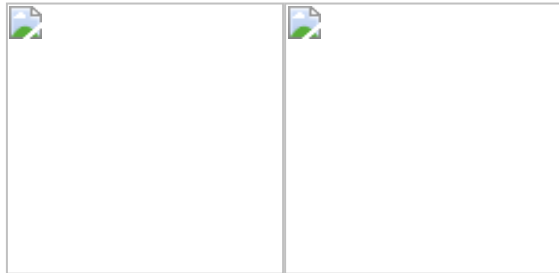
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :




Prix de revient TTC par unité : 2,664 €

Prix de revient TTC Total : 10,655€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 037,043 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Poivrons rouges	kg	0,125	eplucher laver les oignons, laver et épépinner le poivrons rouge et les piments doux	1899-12-30 00:05:00	
Thym	kg	0,003			
Epaule de veau désossée	kg	1,000	ciseler les oignons, tailler le poivron rouge en dès et emincer les piments	1899-12-30 00:05:00	
Sel fin	kg	0,003			
Ail	kg	0,015	<b>Cuisson</b>	1899-12-30 00:10:00	
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,113			
Oignons	kg	0,100			
laurier sec	kg	0,003			
Piment d'espelette	pot	0,003			
Piment doux	kg	0,125			
			Mouiller avec le fond blanc ajouter le piment d'espelette couvrir et cuire au four, decouvrir 10 minutes avant la fin de cuisson.	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 00:45:00
			<b>Dressage</b>		
			Servir avec des pommes de terre sautées ou vapeur		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

 <b>LP Marc Godrie</b> Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1>RIZ PILAF</h1>			
Fiche technique de fabrication N°253  Pour <input type="text" value="4"/> 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 : 0,423 € Prix de revient TTC Total : 1,690€			   Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 7,366 KJ Descriptif, argumentation :		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Bouquet garni	Pièce	0,667	1 Hacher les oignons	1899-12-30 00:10:00	
Beurre	kg	0,053			
Riz long	kg	0,267	2 Préparer le bouquet garni	1899-12-30 00:05:00	
Sucre en poudre	kg	0,003			
Sel fin	kg	0,003			
Oignons	kg	0,107	3 Nacrer le riz au beurre et le cuire a court mouillement au four avec sel et poivre blanc.	1899-12-30 00:10:00	
<b>Finition</b>					
Beurre	kg	0,027	4 Egrener en fin de cuisson	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	