

 LP Marc Godrie Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1>Feuilletés aux champignons</h1>			
Fiche technique de fabrication N°2362 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Entrées chaudes"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Divers"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>		  Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 296,13 KJ Descriptif, argumentation :			
Prix de revient TTC par unité : 1,45 € Prix de revient TTC Total : 5,78€ Produit allergène : Lait, Oeuf, Gluten, Lait,					
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base			base		
Oeufs	Pièce	1,00	1 Détailler des feuilletés à votre convenance, rond façon bouchée ou carrés. Dorer et cuire		
Plaque de feuilletage (700g)	Pièce	0,20			
garniture			garniture		
Beurre	kg	0,05	2 Laver rapidement les champignons, Emincer et sauter au beurre.		
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,01	3 avant la fin de la cuisson saupoudrer de farine , déglacer vin blanc et crème; rectifier sel et poivre du moulin		
Vin blanc	L	0,05			
Crème UHT 35%	L	0,10			
Champignons de paris	kg	0,50	4 ouvrir le feuilleté, garnir d'appareil et décorer de pluche de ciboulette		
 finition					
Cerfeuil	Botte	0,25			
Ciboulette	Botte	0,20			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



Brochettes de volaille grillées, marinées au miel et sauce soja

Fiche technique de fabrication N°1996

Pour Part(s)

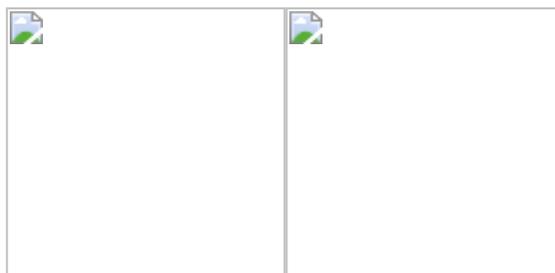
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,14 €

Prix de revient TTC Total : 12,58€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 655,12 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Poivrons verts	kg	0,20	laver et eplucher les légumes		
Sésame	kg	0,02			
Blanc de dinde	kg	0,40	détailler la viande en cubes		
Tomates cerise	kg	0,20			
Piques brochette bois	poche	4,00	réaliser une marinade avec l'huile d'olive, le miel, la sauce soja, le thym et le laurier		
Sauce soja	bouteil	0,04			
Miel 1 kg	kg	0,04	Mettre la viande en marinade		
Cuisson					
Huile de tournesol	L	0,04			
Poivre du moulin	kg	0,00	Brochettes		
Sel fin	kg	0,00	Monter les brochettes en alternant viande, poivrons, tomates cerises		
Origan (750g)	kg	0,00			
Décors					
Citrons (pièce)	Pièce	0,80	Cuisson		
Persil kilo	kg	0,00	Mettre en place le poste de grillardin		
			Griller les brochettes et parsemer d'origan		
			Dressage		
			Dresser sur assiette ou sur plat long, décorer avec rondelles de citron cannellés et persil haché.		

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation
---------	----------------------------	------------------------------	--------------

		<h1>Purée de Patates douces</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°2837</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Garnitures simples"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 0,74 € Prix de revient TTC Total : 2,97€</p> <p style="color: red;">Produit allergène : Lait,</p>		  <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 44,64 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base					
Gros sel	kg	0,03	1 base Laver et cuire les patates douces en robe des champs.		00:30:00
Patate douce	kg	1,00			
Sel fin	kg	0,03	2 Eplucher les patates et les passer au moulin à légumes	00:15:00	
Beurre	kg	0,07			
Lait 1/2 écrémé	L	0,07	3 Terminer et mettre au point la purée avec le lait chaud et le beurre	00:10:00	
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

Riz Basmati

Fiche technique de fabrication N°251

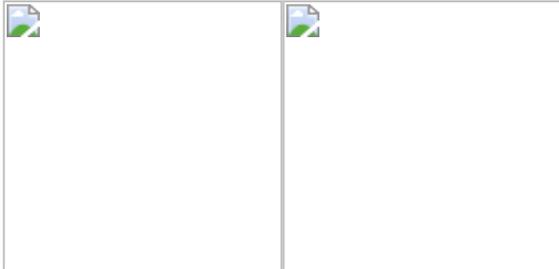
Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

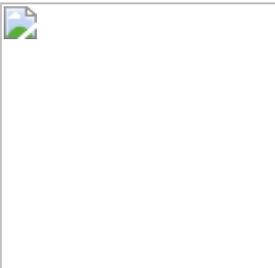
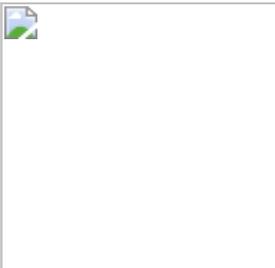
Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,21 €
 Prix de revient TTC Total : 0,84€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1,84 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Riz basmati	kg	0,24	Rincez le riz plusieurs fois à l'eau froide, changer l'eau. Mettre le riz dans une russe et ajouter l'eau froide 1 cm au dessus du riz 1 Porter à ébullition, puis mettre le feu le plus doux possible couvrir et laisser cuire jusqu'à ce qu'il n'y ai plus d'eau. Couper le feu et laisser gonfler le riz	00:05:00	00:10:00
Gros sel	kg	0,00			
Finition					
Beurre	kg	0,02	2		
Sel fin	kg	0,00	3		
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	

		<h1>Moelleux au chocolat</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°2556</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Divers"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 1,21 € Prix de revient TTC Total : 4,84€</p> <p>Produit allergène : Oeuf,</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 171,52 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Beurre	kg	0,13	Battre les oeufs avec le sucre, ajouter la farine.	00:05:00	
Couverture noire	kg	0,10	Faire fondre le chocolat avec le beurre		00:05:00
Sucre en poudre	kg	0,13	ajouter le chocolat fondu dans le premier mélange.	00:05:00	
Farine t45	kg	0,07	Mouler dans des ramequins préalablement chemisés, cuire à four chaud 180° C pendant 8 minutes	00:05:00	00:10:00
Oeufs	Pièce	4,00	Démouler dès la sortie du four.	00:05:00	
Décours					
Menthe fraîche	Botte	0,33			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

