

Salade frisée aux lardons

Fiche technique de fabrication N°1932

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,64 €

Prix de revient TTC Total : 6,58€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 355,87 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Salade frisée	kg	0,50	1 Trier et laver la salade	00:05:00	
Tomates	kg	0,25			
Garniture			Cuissons		
Oeufs	Pièce	4,00	2 Tailler des lardons, tailler des croutons	00:10:00	
Poitrine fumée	kg	0,20	3 préparer les éléments de décors	00:05:00	
Huile de tournesol	L	0,05			
Pain de mie	Pièce	0,13			
Décor			Sauce		
Ciboulette	Botte	0,50	4 Faire sauter les lardons, sans trop les colorer Cuire les oeufs mollets	00:05:00	00:05:00
Huile de tournesol	L	0,05			
Huile d'olives	L	0,10	5 Faire sécher les croutons a la salamandre		00:05:00
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00			
Vinaigre balsamique	L	0,05	6 Réaliser une sauce vinaigrette	00:05:00	
			Dresser		
			7 Dresser sur assiette, assaisonner a l'envoie	00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Escalope de dinde viennoise

Fiche technique de fabrication N°1864

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,97 €

Prix de revient TTC Total : 15,77€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 949,49 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Escalopes de dinde	pièce	8,00	Battre les escalopes pour les aplatir	00:10:00	
Panure			ANGLAISE		
Huile de tournesol	L	0,04	Préparer les éléments de l'anglaise	00:05:00	
Sel fin	kg	0,00			
Farine t45	kg	0,16			
Chapelure	kg	0,16			
Oeufs	Pièce	2,40	Paner les escalopes	00:10:00	
Poivre blanc	kg	0,00			
			CUISSON		
			Faire sauter les escalopes dans la matière grasse chaude sans brûler la panure.		
			Egoutter sur papier absorbant.		
			DRESSAGE		
			Dresser selon les consignes	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Purée de Patates douces

Fiche technique de fabrication N°2837

Pour Part(s)

Catégorie :

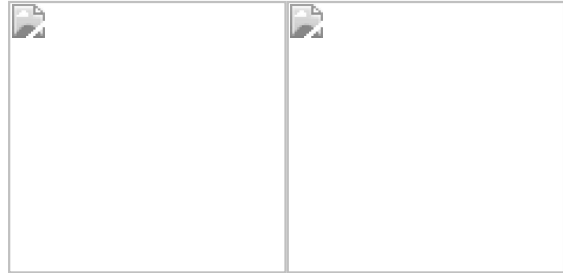
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,70 €

Prix de revient TTC Total : 2,80€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 44,64 KJ
Descriptif, argumentation :

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		

Beignets de bananes

Fiche technique de fabrication N°2675

Pour Part(s)

Catégorie :

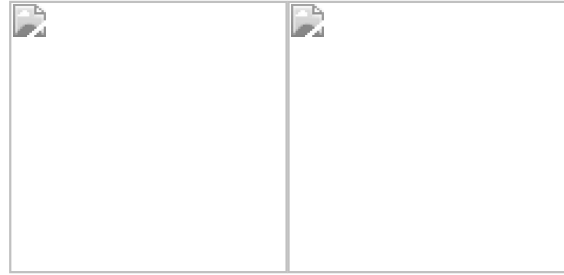
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,68 €

Prix de revient TTC Total : 5,42€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 060,90 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Sucre en poudre	kg	0,08	1 Eplucher et citronner les bananes		
Citrons	kg	0,10			
Bananes pièces	Pièce	8,00	2 les tailler en rondelles et les mettre a macérer avec le sucre		
Pâte					
Huile de tournesol	L	0,04			
Sel fin	kg	0,00	PATE A FRIRE		
Farine t45	kg	0,20	3 Confectionner la base de la pâte a frire, et laisser reposer		
Bière	Btelle	0,30			
Oeufs	Pièce	5,00	4 Monter les blancs et terminer la pâte a frire		
Décors					
Sucre glace	kg	0,10	CUISSON		
Sauce			5 Tremper les rondelles de bananes et frire		
Crème UHT 35%	L	0,20			
Couverture noire	kg	0,10	FINITION		
			6 Saupoudrer de sucre glace et glacer a la salamandre		
			DRESSAGE		
			8 Sur plat avec papier dentelle, coulis en saucière a part		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		