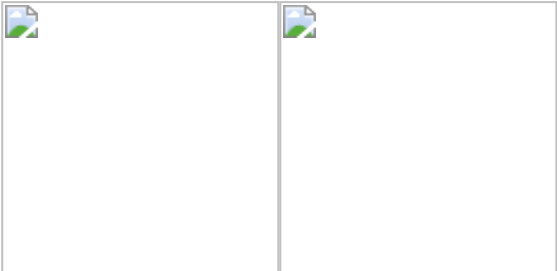
		<h1>Cullen skink (Soupe Ecossaise au haddock)</h1>																																																	
<p>Fiche technique de fabrication N°3145</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Plats régionaux"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="FRANCK - BOURGOIN"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 1,56 € Prix de revient TTC Total : 6,24€</p> <p style="color: red;">Produit allergène : Lait,</p>		 <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 91,78 KJ Descriptif, argumentation :</p>																																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denrées</th> <th>Unité</th> <th>Quantité</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">base</td> </tr> <tr> <td>Bouquet garni</td> <td>Pièce</td> <td>0,50</td> </tr> <tr> <td>Haddock</td> <td>kg</td> <td>0,15</td> </tr> <tr> <td colspan="3">garniture</td> </tr> <tr> <td>Pommes de terre Bintje</td> <td>kg</td> <td>0,30</td> </tr> <tr> <td>Huile d'olives</td> <td>L</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>Sel fin</td> <td>kg</td> <td>0,00</td> </tr> <tr> <td>Oignons</td> <td>kg</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>Lait 1/2 écrémé</td> <td>L</td> <td>0,15</td> </tr> <tr> <td colspan="3"> finition</td> </tr> <tr> <td>Ciboulette</td> <td>Botte</td> <td>0,10</td> </tr> </tbody> </table>		Denrées	Unité	Quantité	base			Bouquet garni	Pièce	0,50	Haddock	kg	0,15	garniture			Pommes de terre Bintje	kg	0,30	Huile d'olives	L	0,05	Sel fin	kg	0,00	Oignons	kg	0,05	Lait 1/2 écrémé	L	0,15	 finition			Ciboulette	Botte	0,10	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Progression</th> <th>Réa.</th> <th>Sur.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p>Base</p> <ul style="list-style-type: none"> Faire pocher <i>le filet de haddock</i>, peau au-dessus, dans l'eau. Ajouter <i>le thym</i> et <i>le laurier</i> 5 à 7 min, égoutter et surtout garder l'eau de cuisson. Effeuille le haddock en prenant soin d'ôter les arêtes et réserver dans un bol. </td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> <p>Cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> Faire suer <i>l'oignon émincé</i> dans <i>l'huile d'olive</i> sans le colorer, puis ajouter <i>les dés de pommes de terre</i>. Mélanger. Verser <i>le lait</i>, <i>l'eau de cuisson du haddock</i>. Saler légèrement, poivrer. Laisser mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes. Ôter le thym et le laurier, ensuite à l'aide d'une fourchette, écraser grossièrement les pommes de terre en laissant quelques morceaux. Vous devez obtenir la consistance d'une soupe épaisse. <i>Rajouter du lait et d'eau si besoin.</i> </td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> <p>Dressage et finition</p> <p>Servir la soupe dans des bols et ajouter le haddock effeuillé. Répartir la ciboulette par-dessous.</p> </td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Progression	Réa.	Sur.	<p>Base</p> <ul style="list-style-type: none"> Faire pocher <i>le filet de haddock</i>, peau au-dessus, dans l'eau. Ajouter <i>le thym</i> et <i>le laurier</i> 5 à 7 min, égoutter et surtout garder l'eau de cuisson. Effeuille le haddock en prenant soin d'ôter les arêtes et réserver dans un bol. 			<p>Cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> Faire suer <i>l'oignon émincé</i> dans <i>l'huile d'olive</i> sans le colorer, puis ajouter <i>les dés de pommes de terre</i>. Mélanger. Verser <i>le lait</i>, <i>l'eau de cuisson du haddock</i>. Saler légèrement, poivrer. Laisser mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes. Ôter le thym et le laurier, ensuite à l'aide d'une fourchette, écraser grossièrement les pommes de terre en laissant quelques morceaux. Vous devez obtenir la consistance d'une soupe épaisse. <i>Rajouter du lait et d'eau si besoin.</i> 			<p>Dressage et finition</p> <p>Servir la soupe dans des bols et ajouter le haddock effeuillé. Répartir la ciboulette par-dessous.</p>		
Denrées	Unité	Quantité																																																	
base																																																			
Bouquet garni	Pièce	0,50																																																	
Haddock	kg	0,15																																																	
garniture																																																			
Pommes de terre Bintje	kg	0,30																																																	
Huile d'olives	L	0,05																																																	
Sel fin	kg	0,00																																																	
Oignons	kg	0,05																																																	
Lait 1/2 écrémé	L	0,15																																																	
 finition																																																			
Ciboulette	Botte	0,10																																																	
Progression	Réa.	Sur.																																																	
<p>Base</p> <ul style="list-style-type: none"> Faire pocher <i>le filet de haddock</i>, peau au-dessus, dans l'eau. Ajouter <i>le thym</i> et <i>le laurier</i> 5 à 7 min, égoutter et surtout garder l'eau de cuisson. Effeuille le haddock en prenant soin d'ôter les arêtes et réserver dans un bol. 																																																			
<p>Cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> Faire suer <i>l'oignon émincé</i> dans <i>l'huile d'olive</i> sans le colorer, puis ajouter <i>les dés de pommes de terre</i>. Mélanger. Verser <i>le lait</i>, <i>l'eau de cuisson du haddock</i>. Saler légèrement, poivrer. Laisser mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes. Ôter le thym et le laurier, ensuite à l'aide d'une fourchette, écraser grossièrement les pommes de terre en laissant quelques morceaux. Vous devez obtenir la consistance d'une soupe épaisse. <i>Rajouter du lait et d'eau si besoin.</i> 																																																			
<p>Dressage et finition</p> <p>Servir la soupe dans des bols et ajouter le haddock effeuillé. Répartir la ciboulette par-dessous.</p>																																																			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation																																															



IRISH STEW

Fiche technique de fabrication N°484

Pour Part(s)

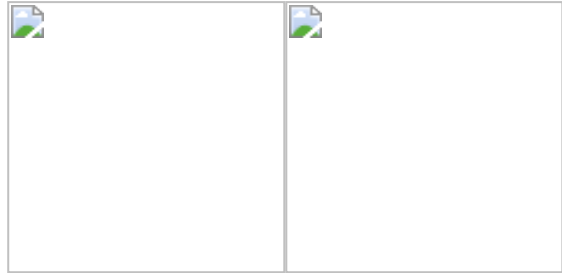
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :


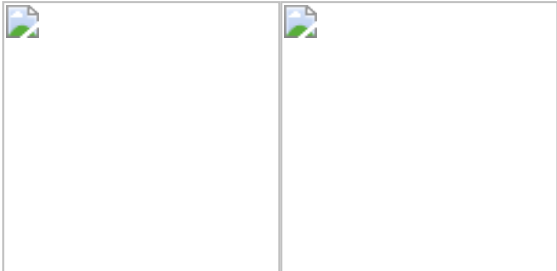
Prix de revient TTC par unité : 6,81 €

Prix de revient TTC Total : 27,23€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 521,68 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base			BASE		
Epaule d'agneau désossée	kg	1,00	1 Détailler en morceaux de 50grs environ (3 morceaux par personne)		
Huile de tournesol	L	0,10			
Garnit. aromat.					
Céleri branche	kg	0,05	2 Blanc de poireaux, gros oignons, céleri et carottes le tout émincés		
Poireaux	kg	0,10			
Oignons	kg	0,10			
Bière brune (25 cl)	bouteille	2,00			
Garniture			CUISSON		
Petits oignons garniture Surg	kg	0,10	3 Faire colorer légèrement les morceaux d'agneau dans un peu de d'huile, ajouter la garniture aromatique et suer. Mouiller à hauteur avec de l'eau et ajouter les bouteille de bière. Assaisonner et cuire 2 heures à feu doux.	00:20:00	
Pommes de terre B.F.15	kg	0,80			
Bouquet garni	Pièce	0,01			
Sauce anglaise	bouteille	0,01			
Persil frisé kilo	kg	0,01			
Carottes	kg	0,20			
			6 Au 3/4 de la cuisson, décanter la viande dans un autre récipient, ajouter la garniture (pommes de terre tournées et petits oignons)		
			7 Passer la cuisson et la garniture aromatique au chinois sur la viande.		
			8 Finir la cuisson en mijotant sur le coin de la plaque.		
			GARNITURE		
			9 Pommes de terre tournées en pomme château et blanchies pendant 5 minutes		
			10 Petits oignons blanchis.		
			DRESSAGE		
			11 En timbale avec persil haché		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

		<h1 style="color: #008080;">Fish and chips sauce tartare</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°2927</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Poissons"/> ▼</p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/> ▼</p> <p>Auteur : <input type="text" value="FABIEN - MARECAUT"/> ▼</p> <p>Prix de revient TTC par unité : 3,12 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 12,46€</p> <p style="color: red;">Produit allergène : Lait, Oeuf,</p>			 <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 4 290,75 KJ</p> <p>Descriptif, argumentation :</p>		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base					
Filet de merlan	kg	0,53			
Farine t55	kg	0,11			
Pâte à frire					
Oeufs	Pièce	2,67			
bière 0,25cl	Btelle	0,67			
Lait 1/2 écrémé	L	0,13			
Sucre cristal fin	kg	0,04			
Farine t55	kg	0,20			
Frites					
Pommes de terre B.F.15	kg	1,07			
Sauce tartare					
Cornichons	boîte 5/1	0,01			
Câpres	Boîte	0,01			
Persil botte	Botte	0,33			
Ciboulette	Botte	0,17			
Vinaigre blanc	bouteil	0,01			
Huile d'arachide	bouteil	0,17			
Oeufs	Pièce	1,33			
Moutarde	kg	0,01			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

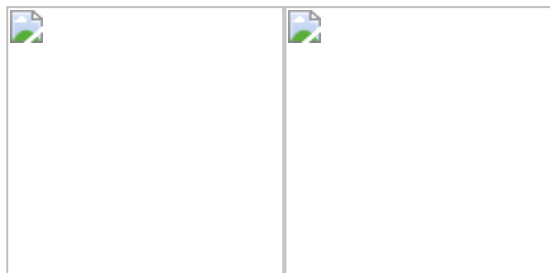
Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
Meringue					Base Réaliser une meringue italienne et coucher des disques de 8 cm sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé	00:15:00		
Sucre cristal fin			kg	0,13				
Blancs d'oeufs litre			L	0,08				
Crème chantilly					Cuire au four 100 °C jusqu'à ce que les meringues soient bien sèches			
Vanille liquide			L	0,00				
Crème UHT 35%			L	0,13				
Sucre cristal fin			kg	0,02	Garniture Faire dégeler les fruits rouges au frigo, dans une plaque à trou pour laisser s'écouler le jus.	00:15:00		
Garniture								
Fruits rouges surgelés			kg	0,25				
Décors					Chantilly Monter la crème en chantilly			
Menthe fraîche			Botte	0,13				
Coulis de framboises 0,5 l			L	0,25				
Montage Déposer une disque de meringue dans les assiettes, décorer avec la chantilly à l'aide d'une poche à douille disposer les fruits rouges harmonieusement, casser quelques morceaux de meringue par dessus et décorer avec le coulis de framboises								
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation	

Fiche technique de fabrication N°3038

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

Prix de revient TTC par unité : 1,06 €

Prix de revient TTC Total : 4,23€

Produit allergène : Lait,Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 0,00 KJ
Descriptif, argumentation :

