



Carré d'agneau persillé

Fiche technique de fabrication N°2466

Pour Part(s)

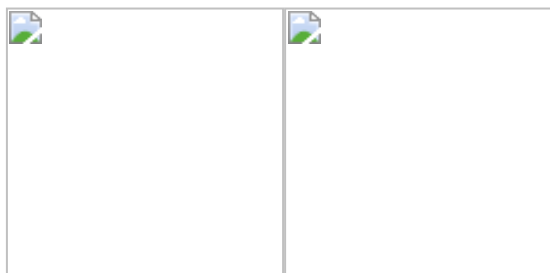
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 6,17 €

Prix de revient TTC Total : 49,36€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 437,75 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base					
Beurre	kg	0,10	1 Base	00:20:00	
Huile de tournesol	L	0,10	Habiller le carré d'agneau		
Poivre blanc	kg	0,01	2 Marquer le carré en cuisson et cuire au four	00:05:00	00:15:00
Carré d'agneau 8 côtes	kg	1,60	3 poser la croute sur le carré et passer à la salamandre	00:05:00	00:05:00
Sel fin	kg	0,01	4 Dégalcer la plaque pour réaliser le jus de rôti	00:05:00	
Croute					
Beurre	kg	0,10	5 Croute	00:10:00	
Chapelure	kg	0,20	Eplucher et laver l'ail.		
Ail	kg	0,01	Hacher l'ail et le persil.		
Poivre blanc	kg	0,01	6 Mélanger la chapelure, le beurre, l'ail et le persil pour réaliser une pâte.	00:10:00	00:15:00
Persil botte	Botte	0,50	Abaisser finement entre deux feuilles de papier sulfurisé et mettre au frais.		
Sel fin	kg	0,01	7 Détailler un rectangle de la taille du carré dans la croute	00:05:00	
			8 Dressage	00:05:00	
			Envoyer le carré sur plat, jus en saucière.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



ENTRECOTE DE 2 PERS GRILLEE, BEARNAISE

Fiche technique de fabrication N°389

Pour Part(s)

Catégorie :

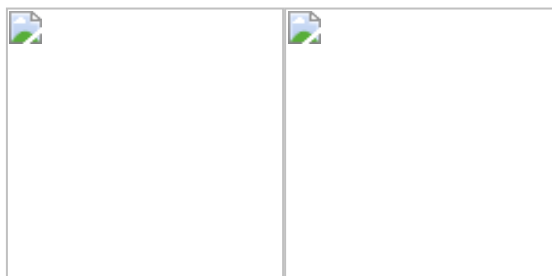
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 5,18 €


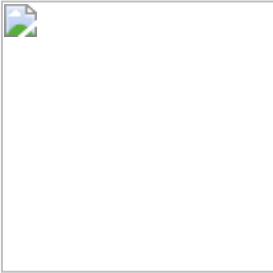
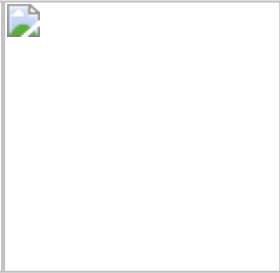
Prix de revient TTC Total : 41,45€


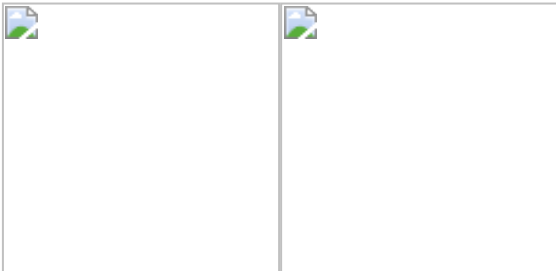
Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 31,12 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Huile de tournesol	L	0,08	1 Désosser, parer et dégraisser le train de côtes		
Sel fin	kg	0,00			
Entrecotes	kg	2,00	2 Détailler les entrecôtes		
Finition					
Beurre	kg	0,02	3 Mettre en marinade instantanée		
Poivre mignonnette	boîte	0,00			
Béarnaise			CUISSON		
Echalotes	kg	0,04	4 Griller les entrecôtes a la minute selon la cuisson demandée		
Estragon	Botte	0,40			
Beurre	kg	0,20			
Sel fin	kg	0,00	FINITION ET DRESSAGE		
Vinaigre de vin rouge	L	0,08	5 Dresser sur plat ovale, lustrer au beurre fondu		
Oeufs	Pièce	3,20			
			BEARNAISE		
			6 Clarifier le beurre		
			7 Préparer et réaliser la réduction		
			8 Monter la Béarnaise		
			9 Servir en saucière a part		
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>POMMES ALLUMETTES</h1>			
Fiche technique de fabrication N°216 Pour <input type="text" value="8"/> 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 : 3,23 € Prix de revient TTC Total : 25,87€			Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 168,87 KJ Descriptif, argumentation :		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	2,00	1 Eplucher et laver les pommes de terre		
Sel fin	kg	0,00	2 Tailler les pommes allumettes		
Cuisson			CUISSON		
Huile de friture	bidon	1,60	3 Pocher les pommes allumette a 160Â		
			4 Saisir les pommes allumette a 180Â		
			5 Egoutter, assaisonner, et dresser		
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;">Profiteroles au chocolat</h1>			
Fiche technique de fabrication N°1147 Pour <input type="text" value="8"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Assiettes composées"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>			 Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 050,73 KJ Descriptif, argumentation :		
Prix de revient TTC par unité : 0,59 € Prix de revient TTC Total : 4,72€ <b style="color: red;">Produit allergène : Lait, Oeuf,					
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte a choux			PATE A CHOUX		
Oeufs	Pièce	5,00	Réaliser		
Beurre	kg	0,10	Coucher (4 petites pièces par personne)		
Eau	L	0,25	Cuire		1899-12-30 00:30:00
Sel fin	kg	0,01	SAUCE CHOCOLAT		
Farine t45	kg	0,15	Réaliser, réserver au chaud		
Garniture			DRESSAGE		
Glace Vanille 2,5L	L	0,40	Garnir les choux de glace vanille, napper de sauce chocolat		
Sauce chocolat			Dresser sur assiette nappée de sauce chocolat		
Beurre	kg	0,02	Décorer l'assiette avec un marbrage		
Couverture noire	kg	0,15			
Crème UHT 35%	L	0,20			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	