



Assiette de crudités

Fiche technique de fabrication N°9

Pour Part(s)

Catégorie :

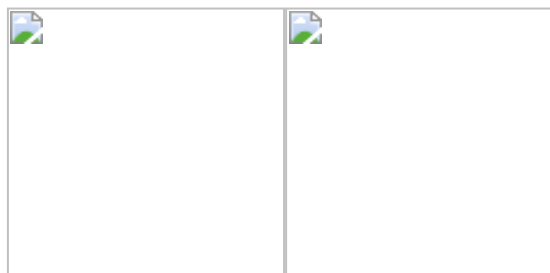
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,026 €

Prix de revient TTC Total : 4,103€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 336,809 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Carottes	kg	0,400	1 Éplucher et laver les légumes	1899-12-30 00:10:00	
Céleri rave	kg	0,200			
Tomates	kg	0,200			
Radis	botte	0,400	2 Tailler les carottes râpées, les concombres émincés et le céleri râpé	1899-12-30 00:20:00	
Concombres pièce	Pièce	0,400			
Vinaigrette			VINAIGRETTE		
Huile de tournesol	L	0,060	3 Réaliser une sauce vinaigrette pour assaisonner les concombres	1899-12-30 00:10:00	
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002			
Vinaigre de vin rouge	L	0,020			
Mayonnaise			MAYONNAISE		
Huile de tournesol	L	0,060	4 Réaliser la sauce mayonnaise et assaisonner le céleri rave	1899-12-30 00:10:00	
Moutarde	kg	0,004			
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002			
Vinaigre de vin rouge	L	0,002	5 Réaliser une sauce citron, et assaisonner les carottes	1899-12-30 00:10:00	
Oeufs	Pièce	0,400			
Sauce citron					
Huile de tournesol	L	0,060	6 Nettoyer laitue et persil et dresser les assiettes	1899-12-30 00:10:00	
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002			
Citrons	kg	0,080			
Décor					
Laitue	Pièce	0,400			
Persil plat kilo	kg	0,020			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation



Hamburger Maison

Fiche technique de fabrication N°2712

Pour Part(s)

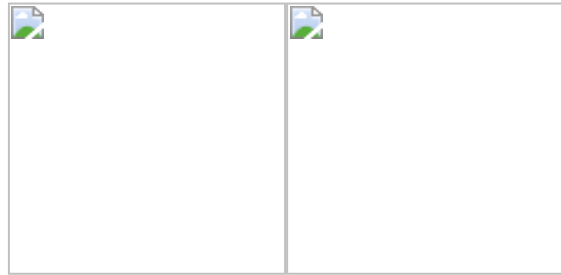
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,913 €

Prix de revient TTC Total : 11,653€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 219,210 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base Trier et laver la salade Laver, enlever le pédoncule des tomates et les tailler en rondelles Séparer les tranches de fromage	00:10:00	
Huile de tournesol	L	0,004			
Sel fin	kg	0,002			
Poivre blanc	kg	0,002			
steak haché pièce	pièce	4,000			
Fromage tostitettes (cheddar/emmental)	paquet	0,400	Cuisson Cuire les steak haché, assaisonner et respecter l'appoint de cuisson demandé, ajouter le fromage si besoin et passer sous la salamandre pour faire fondre. Toaster le pain	00:10:00	00:05:00
Garniture					
Poitrine fumée (tranches)	Pièce	8,000			
Laitue	Pièce	0,400			
Cornichons	boîte 5/1	0,080			
Tomates	kg	0,200	Montage Prendre le pain du dessous, mettre la moutarde, déposer le steak, ajouter le ketchup et la garniture. remettre le pain supérieur.		
Sauce					
Moutarde	kg	0,040			
Mayonnaise	kg	0,040			
Ketchup (flacon)	flacon	0,040			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



Café liégeois

Fiche technique de fabrication N°875

Pour Part(s)

Catégorie :

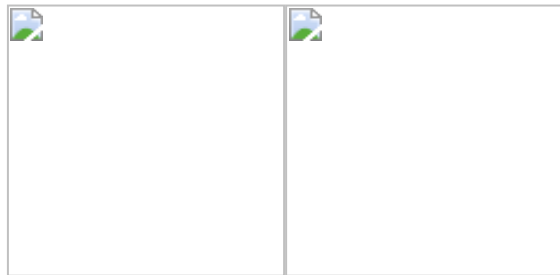
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,623 €

Prix de revient TTC Total : 2,491€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 318,060 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			glace		
Glace Vanille 2,5L	L	0,400	1 Réaliser une crème anglaise, refroidir, parfumer	1899-12-30 00:15:00	
Café					
Sucre en poudre	kg	0,040	2 Turbiner	1899-12-30 00:10:00	
Café soluble	kg	0,002			
Chantilly					
Sucre en poudre	kg	0,020	3 Réaliser un café fort	1899-12-30 00:10:00	
Vanille liquide	L	0,020			
Crème liquide UHT	L	0,080			
Décor					
Grains de café décor	kg	0,040			
			Chantilly		
			4 Réaliser une crème chantilly, parfumer a la vanille	1899-12-30 00:10:00	
			dressage		
			5 Quenelles de glace au fond de la coupe	1899-12-30 00:05:00	
			6 Café chaud sur la glace, décor chantilly et grain de café		
			7 Servir aussitôt		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		