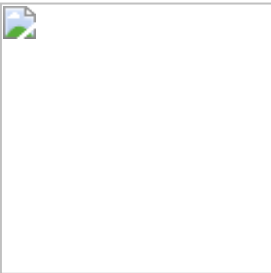
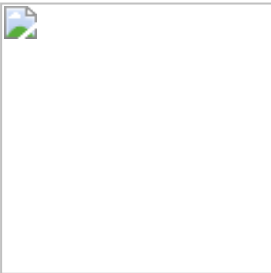

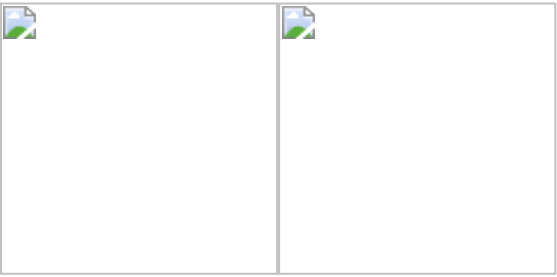
 LP Marc Godrie Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1 style="color: green;">Coquillages farcis</h1>			
Fiche technique de fabrication N°1952 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Coquillages et crustacés"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Assiette composées"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>			<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 050,639 KJ Descriptif, argumentation :</p>		
Prix de revient TTC par unité : 5,998 € Prix de revient TTC Total : 23,993€					
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Huîtres creuses ou claires n°3	Pièces	8,000	ouvrir les coquillages		
Palourdes	kg	0,800	laver et hacher le persil		
Praires	kg	0,800	eplucher et ciseler l'échalote		
Moules d'Espagne	kg	0,400	ramollir le beurre en pommade		
Garniture			appareil		
Echalotes	kg	0,020	Réalliser un beurre d'escargot		
Beurre	kg	0,200	farcir les coquillages et parsemer de chapelure		
Poivre du moulin	kg	0,020			
Sel fin	kg	0,020	cuisson		
Ail	kg	0,020	passer les coquillages sous la salamandre		
Persil kilo	kg	0,020			
Finition			dressage		
Chapelure	kg	0,200	dresser sur assiette.		
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;">Salmis de pintadeau</h1>			
Fiche technique de fabrication N°1273 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Plats régionaux"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>				 Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 055,557 KJ Descriptif, argumentation :	
Prix de revient TTC par unité : 2,609 € Prix de revient TTC Total : 10,435€					
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Beurre	kg	0,100	Découper à cru le pintadeau		
Pintadeau (1 kg PAC)	kg	1,200	Sauter les morceaux, finir au four		
Sel fin	kg	0,005			
Poivre blanc	kg	0,005	beurre composé		
Huile de tournesol	L	0,050	Mixer beurre et foie de volaille		
Beurre composé					
Beurre	kg	0,080	sauce		
Foies de volailles frais	kg	0,080	Concasser les carcasses		
Sauce			Saisir les carcasses, ajouter échalotes ciselées, déglacer au porto, mouiller au fond brun, cuire quelques minutes		
Echalotes	kg	0,080	Passer au chinois, monter avec le beurre composé		
Porto rouge	Btelle	0,100			
Fond brun lié 750 g	kg	0,050	dressage		
			Napper les pigeons avec la sauce au moment de l'envoi		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



Jardinière de légumes

Fiche technique de fabrication N°143

Pour Part(s)

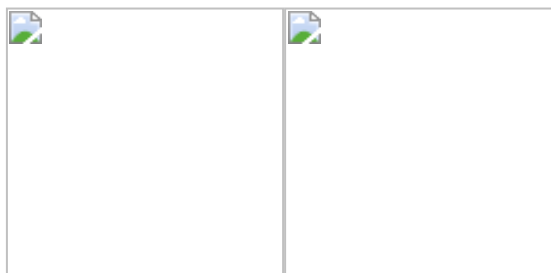
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :


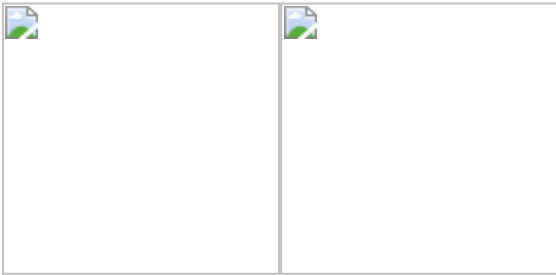
Prix de revient TTC par unité : 0,472 €

Prix de revient TTC Total : 1,890€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 174,542 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Carottes	kg	0,333	1 Eplucher et laver les légumes	1899-12-30 00:10:00	
Haricots verts frais	kg	0,067			
Navets ronds	kg	0,333			
Petits pois congelés	kg	0,067	2 Tailler les carottes et les navets en jardinière	1899-12-30 00:20:00	
Finition					
Beurre	kg	0,067	3 Cuire tous les légumes a l'Anglaise séparément	1899-12-30 00:05:00	
Sel fin	kg	0,003			
Gros sel	kg	0,003			
			4 Egoutter, rafraîchir	1899-12-30 00:05:00	
			FINITION		
			5 Tailler les haricots verts en tronçons de la taille des carottes et navets	1899-12-30 00:05:00	
			6 Etuver au beurre		
			DRESSAGE		
			7 En légumier	1899-12-30 00:05:00	
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		<h1 style="color: green;">Pommes gauffrettes</h1>			
Fiche technique de fabrication N°213 Pour <input type="text" value="4"/> 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"/>		 Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 402,645 KJ Descriptif, argumentation :			
Prix de revient TTC par unité : 1,839 € Prix de revient TTC Total : 7,358€					
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,200	1 Eplucher et laver les pommes de terre	1899-12-30 00:10:00	
Sel fin	kg	0,002	2 Tailler les pommes de terre a la mandoline	1899-12-30 00:10:00	
Cuisson			3 Frire en une seule fois	1899-12-30 00:10:00	
Huile de friture	bidon	0,400	4 Saler et envoyer sur papier dentelle	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Cygnes Chantilly

Fiche technique de fabrication N°2050

Pour Part(s)

Catégorie :

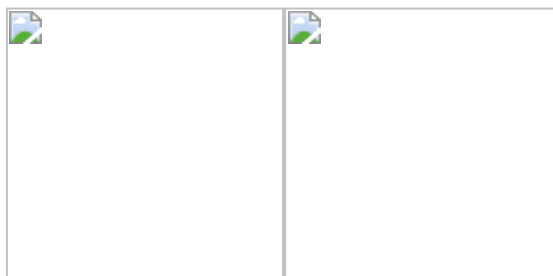
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,452 €

Prix de revient TTC Total : 1,808€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 532,374 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte a choux			BASE		
Beurre	kg	0,050	1 Réaliser une pâte a choux		
Sel fin	kg	0,003			
Eau	L	0,125	2 Coucher les glands et les cuire		
Farine t45	kg	0,075			
Oeufs	Pièce	2,500			
Plaque			CHANTILLY		
Beurre	kg	0,005	3 Réaliser une crème chantilly		
Chantilly					
Sucre en poudre	kg	0,050			
Vanille liquide	L	0,005	4 Garnir les glands et saupoudrer de sucre glace		
Crème liquide UHT	L	0,250			
			5 Dresser sur plat et papier dentelles		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	