

 <b>LP Marc Godrie</b> Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h2 style="color: green;">Salade frisée aux lardons</h2>			
Fiche technique de fabrication N°1932  Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)  Catégorie : <input type="text" value="Hors d'oeuvre froids"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Assiettes composées"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>		 			
Prix de revient TTC par unité : 1,334 € Prix de revient TTC Total : 5,337€  <b style="color: red;">Produit allergène : Oeuf,</b>		Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 355,871 KJ Descriptif, argumentation :			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Salade frisée	kg	0,500	1 Trier et laver la salade	00:05:00	
Tomates	kg	0,250			
<b>Garniture</b>			2 Tailler des lardons, tailler des croutons		
Oeufs	Pièce	4,000		00:10:00	
Poitrine fumée	kg	0,200	3 préparer les éléments de décors	00:05:00	
Huile de tournesol	L	0,050			
Pain de mie	Pièce	0,125			
<b>Décor</b>			<b>Cuissons</b>		
Ciboulette	Botte	0,500	4 Faire sauter les lardons, sans trop les colorer	00:05:00	00:05:00
<b>Sauce</b>			Cuire les oeufs mollets		
Huile de tournesol	L	0,050			
Huile d'olives	L	0,100	5 Faire sécher les croutons a la salamandre		00:05:00
Poivre du moulin	kg	0,003			
Sel fin	kg	0,003			
Vinaigre balsamique	L	0,050	<b>Sauce</b>		
			6 Réaliser une sauce vinaigrette	00:05:00	
			<b>Dresser</b>		
			7 Dresser sur assiette, assaisonner a l'envoi	00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



# Merlan sauce vierge purée céleri pomme de terre

Fiche technique de fabrication N°2965

Pour  Part(s)

Catégorie :

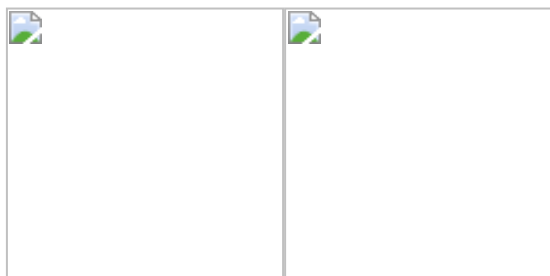
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,846 €

Prix de revient TTC Total : 7,383€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 355,662 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Merlans de 200g	kg	0,800	Habiller les merlans et lever les filets	00:20:00	
<b>Garniture</b>					
Celeri rave	pièce	0,500	Eplucher et laver les légumes	00:05:00	
Pommes de terre Bintje	kg	0,500	Tailler le celeri et les pommes de terre en gros cubes	00:05:00	
Beurre	kg	0,050	ciseler les échalotes et les herbes fraîches	00:05:00	
Crème UHT 35%	L	0,200			
<b>Sauce</b>					
Tomates	kg	0,100			
Echalotes	kg	0,015			
Basilic	Botte	0,125	<b>Cuissons</b>		00:20:00
Cerfeuil	Botte	0,125	Cuire le celeri et les pommes de terre séparément à l'anglaise		
Pulco citron	btelle	0,013	Faire sauter les filets de merlan meunière	00:10:00	
Huile d'olives	L	0,100			
			<b>Garnitures</b>		
			Réaliser les purées de légumes et réserver au chaud	00:15:00	
			<b>Sauce</b>		
			Réaliser une sauce vierge (huile d'olive, jus de citron, herbes fraîches ciselées, échalotes)	00:05:00	
			<b>Dressage</b>		
			Dresser les filets de merlans sur assiette, ajouter les purées en utilisant des emportes pièces ou avec une poche à douilles, terminer avec la sauce. et les éléments de décors	00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



# Beignets de pommes

Fiche technique de fabrication N°16

Pour  Part(s)

Catégorie :

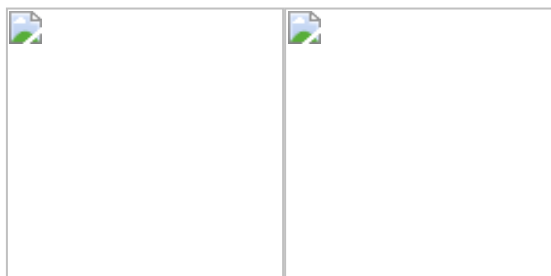
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,986 €

Prix de revient TTC Total : 7,942€

**Produit allergène : Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 203,773 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Pommes Golden	kg	0,600	1 Éplucher et citronner les pommes	1899-12-30 00:10:00	
Sucre en poudre	kg	0,040			
Citrons	kg	0,050			
<b>Pâte a frire</b>			2 Tailler les pommes en rondelles et les mettre a macérer	1899-12-30 00:05:00	
Huile de tournesol	L	0,020			
Sel fin	kg	0,002			
<b>PATE A FRIRE</b>			3 Confectionner la base de la pâte a frire, et laisser reposer	1899-12-30 00:10:00	
Farine t45	kg	0,100			
Oeufs	Pièce	2,500			
<b>Finition</b>			4 Monter les blancs et terminer la pâte a frire	1899-12-30 00:10:00	
Lames boulangerie(10)	pièce	0,020			
<b>Coulis</b>					
Coulis de framboises 0,5 l	L	0,075			
<b>Friture</b>			<b>CUISSON</b>	5 Frire les pommes après les avoir enrobées de pâte a frire	1899-12-30 00:30:00
Huile de friture	bidon	0,500			
<b>FINITION</b>					
			6 Saupoudrer de sucre glace et glacer a la salamandre	1899-12-30 00:02:00	
<b>DRESSAGE</b>					
			8 Sur plat avec papier dentelle, coulis en saucière a part	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		