

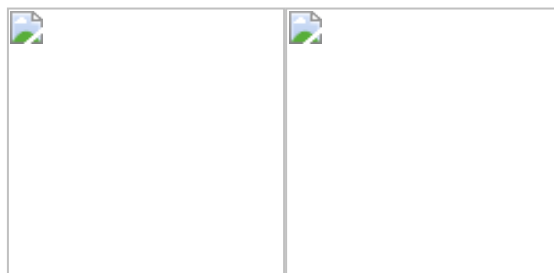
Denrées			Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Feuilletage</b>					<b>FEUILLETAGE</b>		
Margarine feuilletage	kg	0,180	1	Réaliser un feuilletage a 6 tours	00:60:00		
Sel fin	kg	0,002					
Farine t45	kg	0,240	2	Abaisser et détailler les bouchées et les cuire	00:15:00		
Oeufs	Pièce	0,400					
Eau	L	0,120					
<b>Garniture</b>					<b>GARNITURE</b>		
Champignons de paris	kg	0,320	3	Sauter le cocktail de fruits de mer, flamber au cognac			
Echalotes	kg	0,008	4	Nettoyer, escaloper, et sauter les champignons de paris	00:10:00		
Beurre	kg	0,020					
Poivre du moulin	kg	0,002					
Sel fin	kg	0,002					
Vin blanc	L	0,040	5	Réaliser un fumet de poisson et additionner la cuisson des moules	00:30:00		
Cocktail fruits mer	kg	0,800					
<b>Fumet</b>					<b>FUMET</b>		
Carottes	kg	0,040					
Echalotes	kg	0,020	6	Réaliser un velouté avec le fumet de poisson, crémer	1899-12-30 00:15:00		
Bouquet garni	Pièce	0,400					
Vin blanc	L	0,040					
Arêtes pour fumet	kg	0,400					
Oignons	kg	0,040					
<b>Velouté</b>					<b>VELOUTE</b>		
Beurre	kg	0,020	7	Mélanger la garniture et la sauce	00:05:00		
Poivre du moulin	kg	0,002	8	Dresser les bouchées sur plat rond, décorer avec persil en branche	00:10:00		
Sel fin	kg	0,002					
Farine t45	kg	0,020					
Crème épaisse	kg	0,080					
<b>Décor</b>					<b>DRESSAGE</b>		
Persil plat kilo	kg	0,008					
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation		

Fiche technique de fabrication N°712

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

Prix de revient TTC par unité : 2,644 €

Prix de revient TTC Total : 10,577€

**Produit allergène : Oeuf,**Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 941,436 KJ  
Descriptif, argumentation :



# Blanquette de veau a l'ancienne, riz pilaf

Fiche technique de fabrication N°1406

Pour  Part(s)

Catégorie :

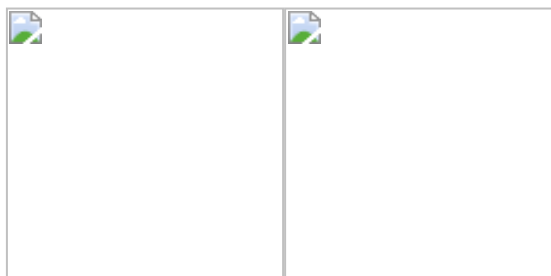
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,552 €

Prix de revient TTC Total : 10,209€


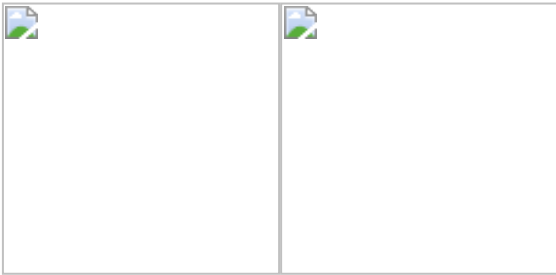
**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 113,896 KJ  
Descriptif, argumentation :

Morceaux de veau pochés, servis dans une sauce crémée liée au jaune d'œuf avec oignons et champignons

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>la veille</b>		
Carottes	kg	0,080	Cuire la blanquette avec tronçons de carottes et oignons piqués et B.G. éventuellement céleri branches		
Céleri branche	kg	0,040	Conservé dans sa cuisson refroidir rapidement		
Bouquet garni	Pièce	0,400			
Epaule de veau désossée	kg	0,800	<b>jour j</b>		
Poivre du moulin	kg	0,002	Réchauffer les morceaux de veau et confectionner un velouté (1 l pour 10 pers.)		
Sel de Guérande	kg	0,002			
Citrons	kg	0,040	<b>GARNITURE A L'ANCIENNE</b>		
Oignons	kg	0,080	Champignons escalopés cuits a blanc		
<b>Velouté</b>			Petits oignons glacés a blanc		
Beurre	kg	0,028	Ajouter cette garniture dans le velouté		
Farine t45	kg	0,028	Tailler des petits tronçons de carottes et les cuire a l'anglaise		
Oeufs	Pièce	0,800			
Crème UHT 35%	L	0,200	Confectionner un riz pilaw se servir de la cuisson de la blanquette comme mouillement si possibilité		
<b>Garniture ancienne</b>			<b>DRESSAGE</b>		
Champignons de paris	kg	0,120	Dresser le riz au centre de l'assiette en formant un puit		
Petits oignons garniture Surg	kg	0,120	Garnir de blanquette, napper de sauce		
Beurre	kg	0,020	Décorer de trois tronçons de carottes et une pluche de persil plat		
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sucre en poudre	kg	0,004			
Sel de Guérande	kg	0,002			
Citrons	kg	0,020			
<b>Riz pilaw</b>					
Beurre	kg	0,040			
Riz long	kg	0,240			
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel de Guérande	kg	0,002			
Oignons	kg	0,080			
<b>Décor</b>					
Carottes	kg	0,240			
Persil plat kilo	kg	0,040			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

 <b>LP Marc Godrie</b> Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1 style="color: green;">SALADE DE FRUITS FRAIS</h1>			
Fiche technique de fabrication N°2128  Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)  Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Dessert de restaurant"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>		  Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 204,998 KJ Descriptif, argumentation :			
Prix de revient TTC par unité : 0,687 € Prix de revient TTC Total : 2,747€					
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Ananas frais	kg	0,400	1 Eplucher les kiwis et les pommes, peler a vif les oranges, équeuter les fraises	1899-12-30 00:20:00	
Oranges	kg	0,120			
Pommes Golden	kg	0,120			
Kiwi	pièce	0,120	2 Tailler les fruits	1899-12-30 00:10:00	
Raisins blancs	kg	0,120			
Bananes kg	kg	0,120			
<b>Complément</b>			3 Ajouter le complément et laisser macérer	1899-12-30 00:05:00	
Sucre en poudre	kg	0,100			
Kirsch	Btelle	0,040			
Citrons	kg	0,040	4 Dresser en coupe et décorer avec la menthe	1899-12-30 00:05:00	
<b>Décor</b>					
Menthe fraîche	Botte	0,200			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation