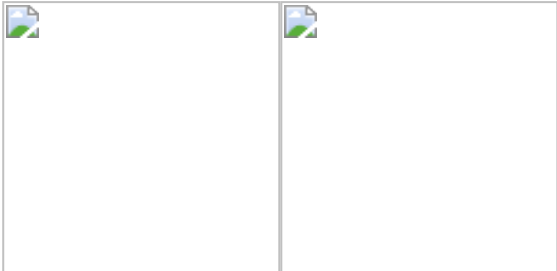
 LP Marc Godrie Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1>Melon à l'Italienne</h1>			
Fiche technique de fabrication N°529 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Hors d'oeuvre froids"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Poisson"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>		 Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 8 011,76 KJ Descriptif, argumentation :			
Prix de revient TTC par unité : 1,90 € Prix de revient TTC Total : 7,59€					
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Melons portion	Pièce	2,00	1 Détailler le melon en quartier, et retirer la peau		
Beurre micro 10gr	Pièce	4,00			
Jambon de pays tranché	Tranche	4,00	2 Disposer les quartiers en rosace sur une assiette		
			3 Trancher le jambon en tranche très, fine et recouvrir le melon		
			4 Envoyer		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Brochette de Magret de canard sauce au Chinon

Fiche technique de fabrication N°2625

Pour Part(s)

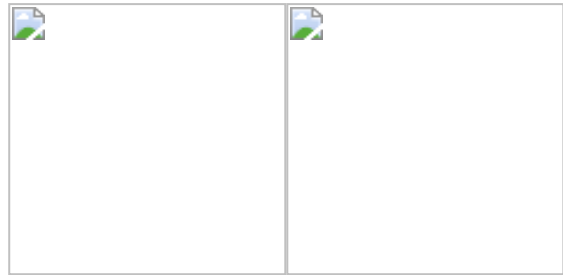
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 5,87 €

Prix de revient TTC Total : 23,46€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 082,45 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
magrets			1 Habiller les magrets		
Huile de tournesol	L	0,02	Parer - habiller les magrets		
Piques brochette bois	poche	0,02			
Sel, poivre	kg	0,01			
sauce chasseur			2 Gestuels sauce		
Magrets de canard frais	kg	0,70	ciseler échalotes et tailler les carottes en brunoise		
Carottes	kg	0,05			
Echalotes	kg	0,05	3 Griller magrets		
Rouge Chinon Médiévale 75 cl	75 cl	0,25	Tailler les magret en deux dans le sens de la longueur Les piquer sur les brochettes Griller et quadriller sur le grill		
Sel, poivre	kg	0,01			
Fond brun lié 750 g	kg	0,20			
dressage			4 Sauce Chinon		
Persil botte	Botte	0,01	Suer les échalotes et les carottes, mouiller avec le vin rouge, réduire de moitié et ajouter le fond brun, réduire à nouveau. Passer au chinois et mettre au point.		
			5 Finir la cuisson		
			Passer les brochettes au four quelques minutes		
			6 Dresser les magrets		
			Dresser sur plat entouré de la garniture - sauce en saucière		

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation
---------	----------------------------	------------------------------	--------------

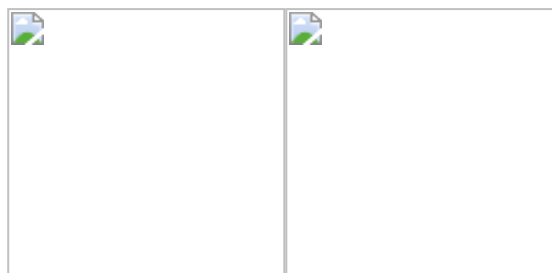
Denrées			Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base					BASE		
Gros sel	kg	0,20					
Pommes de terre Bintje	kg	0,80		1 Laver et brosser les pommes de terre non épluchées	1899-12-30 00:20:00		
Crème ciboulette							
Ciboulette	Botte	0,10		2 Plaquer sur gros sel et cuire au four			
Poivre du moulin	kg	0,01					
Sel fin	kg	0,01					
Citrons	kg	0,05					
Crème épaisse	kg	0,15					
					SAUCE CIBOULETTE		
					3 Ciseler la ciboulette	1899-12-30 00:05:00	
					4 mélanger crème, citron et ciboulette, assaisonner	1899-12-30 00:05:00	
					5 Dresser en saucière	1899-12-30 00:05:00	
					DRESSAGE		
					6 Pomme de terre ouverte ou entière sur plat en garniture	1899-12-30 00:05:00	
					7 Saucière de crème a part	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	


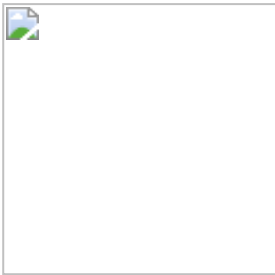
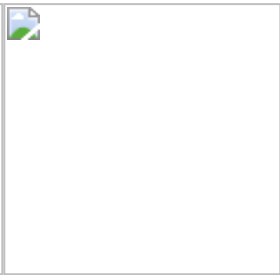
Fiche technique de fabrication N°218

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

Prix de revient TTC par unité : 0,59 €

Prix de revient TTC Total : 2,34€

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 238,67 KJ
Descriptif, argumentation :

		<h1>Fagots de haricots verts</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°1914</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 0,53 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 2,14€</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3,68 KJ</p> <p>Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Poitrine fumée (tranches)	Pièce	4,00	Cuire les haricots verts à l'anglaise ou à la vapeur	00:10:00	
Haricots verts extra-fin congelés	kg	0,24			
Cuisson			Montage		
Gros sel	kg	0,02	Faire des fagots de 50g et les rouler dans les tranches de poitrine fumée. Egaliser les bords. Plaquer et réchauffer au four.	00:15:00	00:05:00
Décors					
Beurre	kg	0,04			
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

 <p>LP Marc Godrie Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne</p>	<h1 style="color: #008080;">Crème brûlée aux fraises</h1>
--	---

Fiche technique de fabrication N°2928

Pour Part(s)

Catégorie : ▼

Sous-Catégorie : ▼

Auteur : ▼

Prix de revient TTC par unité : 1,71 €
 Prix de revient TTC Total : 6,86€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 0,00 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			<p>Base</p> <p>Clarifier les oeufs</p> <p>blanchir les jaunes avec le sucre semoule, ajouter la vanille</p> <p>Chauffer ensemble les lait et la crème et verser sur le mélange</p> <p>verser dans les plats à creme brûlée</p> <p>Cuire au four à 90°C</p> <p>Mettre en cellule quand les crèmes sont prises</p>		
Sucre cristal fin	kg	0,06			
Lait entier	L	0,25			
Oeufs	Pièce	4,00			
Crème UHT 35%	L	0,25			
Vanille liquide	L	0,01			
Finition			<p>Finitions</p> <p>Laver et équeuter les fraises et les tailler en deux</p> <p>Saupoudrer les crèmes avec la cassonade et bruler au chalumeau</p> <p>Disposer les fraises</p>		
fraises gariguettes (barquette 250g)	barquette	1,00			
Cassonade	kg	0,05			

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation
---------	----------------------------	------------------------------	--------------

