

 LP Marc Godrie Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1>Salade Lyonnaise</h1>			
Fiche technique de fabrication N°2885 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Hors d'oeuvre froids"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>		 			
Prix de revient TTC par unité : 1,80 € Prix de revient TTC Total : 7,21€ Produit allergène : Oeuf,		Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 900,29 KJ Descriptif, argumentation :			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE Trier et laver la salade cuire les oeufs durs et rafraichir Tailler la poitrine en lardons, blanchir et sauter Cuire le saucisson à l'eau et trancher		
Saucisson a cuire	kg	0,20			
Salade frisée	kg	0,10			
Oeufs	Pièce	4,00			
Poitrine demi sel	kg	0,20			
Trévisse	Pièce	0,25	Sauce Réaliser une sauce vinaigrette		
Vinaigrette					
Huile de noix	L	0,08	Dressage Faire un dome de salade au fond des assiettes, disposer les éléments et ajouter la vinaigrette et le décors		
Vinaigre de xérès	bouteil	0,06			
Décor					
Cerfeuil	Botte	0,13			
Echalotes	kg	0,03			
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

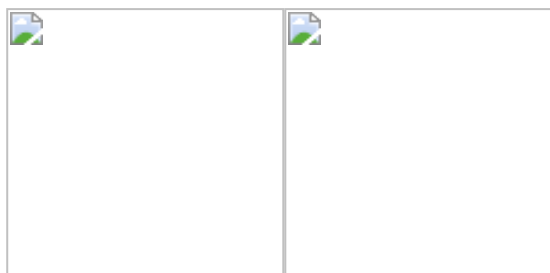
Quenelles de Brochet sauce Nantua

Fiche technique de fabrication N°2600

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




Prix de revient TTC par unité : 1,96 €


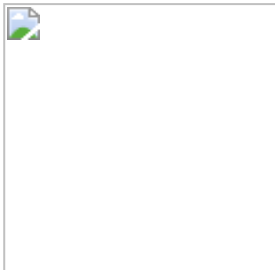
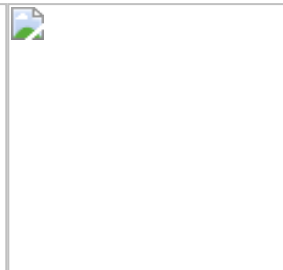
Prix de revient TTC Total : 7,85€

Produit allergène : Lait, Oeuf,

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 125,65 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
quenelles			Base quenelles		
Beurre	kg	0,03	Réaliser une panade comme pour une pâte a choux.	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 00:10:00
Sel fin	kg	0,00			
Farine t45	kg	0,10	Désarrêter et hacher finement la chair de brochet, passer au tamis.	1899-12-30 00:05:00	
Oeufs	Pièce	2,00			
Filet de brochet	kg	0,25	a froid mélanger la panade et la chair de poisson. Fomer des petits boudins de 10cm par 4cm. Réserver au frais	1899-12-30 00:15:00	
Lait 1/2 écrémé	L	0,13			
Sauce bechamel			Beurre d'écrevisses		
Beurre	kg	0,03	Séparer les têtes des queues d'écrevisses, concasser les têtes et les faire suer dans un peu d'huile d'olive. Ajouter le beurre et mettre sur un feu très doux pendant 1 heure.	1899-12-30 00:15:00	1899-12-30 01:00:00
Sel fin	kg	0,00			
Farine t45	kg	0,03	Le beurre ne doit pas changer de couleur. passer au chinois sur de l'eau glacée. Récupérer le beurre figé et homogénéiser.	1899-12-30 00:10:00	
Cognac	Btelle	0,03			
Piment de Cayenne	pièce	0,00	Sauce Nantua		
Lait 1/2 écrémé	L	0,25	Réaliser une sauce béchamel, ajouter la crème épaisse, et terminer avec le beurre d'écrevisses	1899-12-30 00:10:00	
beurre d'écrevisses					
Beurre	kg	0,10	Faire cuire les queues d'écrevisses au court bouillon, décortiquer et mixer la chair. Ajouter a la sauce.	1899-12-30 00:05:00	
Ecrevisses 60/80	kg	0,13			
Décors			Cuisson		
Ciboulette	Botte	0,08	Pocher les quenelles dans de l'eau bouillante salée, les égoutter lorsqu'elles remontent a la surface et terminer la cuisson dans la sauce. Elles doivent doubler de volume.		1899-12-30 00:10:00
Citrons	kg	0,05			
			Servir très chaud		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

		<h1>Carottes Vichy</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°46</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 : 0,46 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 1,85€</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 5,52 KJ</p> <p>Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Carottes	kg	0,60	1 Eplucher et laver les carottes	00:05:00	
Cuisson					
Beurre	kg	0,06	2 Tailler en rondelles	00:05:00	
Sel fin	kg	0,00			
Sucre en poudre	kg	0,01	3 Eplucher, laver et émincer les oignons	00:05:00	
Oignons	kg	0,04			
Finition			CUISSON		
Cerfeuil	Botte	0,08	3 Faire suer les oignons et ajouter les rondelles de carottes et étuver ensemble		00:15:00
			FINITION		
			4 Ciseler le cerfeuil et ajouter aux carottes	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

		<h1>Gratin Dauphinois</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°136</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="Pommes de terre"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 0,93 € Prix de revient TTC Total : 3,72€</p> <p>Produit allergène : Lait, Lait,</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 403,57 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,00	1 Eplucher et laver les pommes de terre	00:10:00	
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00	2 Les couper en tranches d'environ 3mm d'épaisseur	00:05:00	
Lait 1/2 écrémé	L	0,40			
Crème UHT 35%	L	0,20			
Muscade moulue	kg	0,00	3 Mettre le lait, l'ail dégermé et haché à chauffer dans une russe, ajouter les pommes de terre et l'assaisonnement.	00:05:00	
Finition					
Beurre	kg	0,04	4 Cuire quelques minutes en gardant les pdt ferme		00:20:00
Ail	kg	0,04			
Emmental râpé	kg	0,08			
			FINITION		
			5 Frotter le plat a gratin avec les gousses d'ail	00:05:00	
			6 Beurrer avec beurre en pommade	00:05:00	
			7 Remplir le plat a gratin avec les pommes de terre et le liquide	00:05:00	
			8 Terminer la cuisson au four, jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé par les pommes de terre		00:20:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Denrées		Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.		
Garniture				Pâte Sablée					
Myrtilles congelées	kg	1,00	Réaliser les pesées						
Glucose	kg	0,20	Tamiser la farine directement sur le marbre et la mettre en fontaine.						
pate sablé				Assouplir le beurre et le mélanger rapidement avec le sucre					
Farine t55	kg	0,60	Mélanger les œufs ou les jaunes, un trait d'eau et le sel dans une petite calotte, puis verser le mélange dans la fontaine.						
Sucre glace	kg	0,26	1 Mélanger du bout des doigts l'ensemble beurre/sucre avec les œufs, l'eau et le sel.						
Beurre	kg	0,32	Incorporer progressivement la farine en partant de l'intérieur de la fontaine.						
Oeufs	Pièce	3,00	Ecraser rapidement le mélange à pleines mains, la pâte se forme et s'échappe entre les doigts						
Crème d'amande				Faire reposer					
Sucre en poudre	kg	0,20	Abbaïser et fonder la parte en cercle 4 personnes						
Amandes poudre	kg	0,20	Crème d'amande						
Beurre	kg	0,20	Peser, mesurer et contrôler les denrées.						
Oeufs	Pièce	2,00	2 Crémer le beurre avec le sucre						
				Ajouter les œufs entiers					
				Incorporer la poudre d'amandes					
				Ajouter dans le cercle de pate sablé et cuire 10 min à 180° avec quelques myrtilles					
				Dressage					
				3 Ajouter le reste des myrtilles congelé avec du glucose et disposer au dessus de la tarte					
				Dressere et envoyer					
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation			

Fiche technique de fabrication N°3080

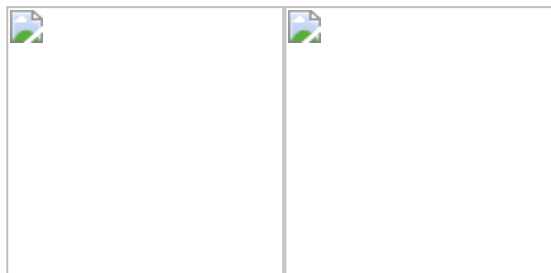
Pour Part(s)Catégorie : Sous-Catégorie : Auteur :


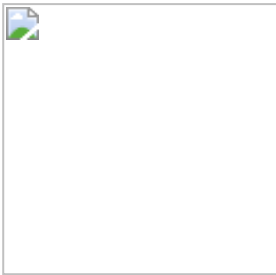
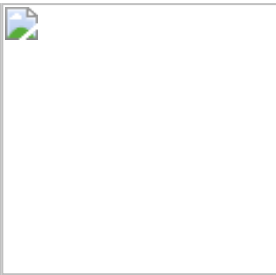
Prix de revient TTC par unité : 2,18 €

Prix de revient TTC Total : 17,43€

Produit allergène : Oeuf,

Tarte aux myrtilles

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3 256,85 KJ
Descriptif, argumentation :

 LP Marc Godrie <small>Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne</small>		<h2>Crème anglaise</h2>			
<p>Fiche technique de fabrication N°82</p> <p>Pour <input type="text" value="0.25"/> Litre(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/></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 : 3,47 € Prix de revient TTC Total : 0,87€</p> <p>Produit allergène : Lait, Oeuf,</p>			<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 310,12 KJ Descriptif, argumentation :</p>		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Sucre en poudre	kg	0,05	1 Clarifier les oeufs		
Vanille liquide	L	0,00	2 Blanchir les jaunes et le sucre		
Oeufs	Pièce	2,00	3 Ajouter le lait bouillant		
Lait 1/2 écrémé	L	0,25	4 Recuire a la nappé et débarrasser aussitôt		
			5 Refroidir en cellule		
			6 Parfumer		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

