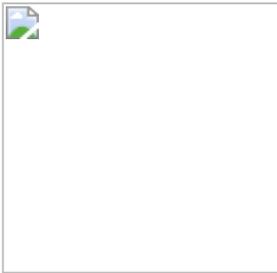
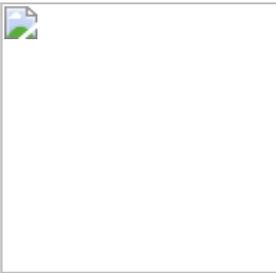


 LP Marc Godrie <small>Lycee des métiers des arts du goût et des services à la personne</small>		<h1>Rollmops salade de pomme de terre tiède</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°3137</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : Entrées chaudes ▼</p> <p>Sous-Catégorie : Vide ▼</p> <p>Auteur : FRANCK - BOURGOIN ▼</p> <p>Prix de revient TTC par unité : 0,42 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 1,67€</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 541,25 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			garniture		
Rollmops	kg	0,40			
Garniture			Laver les pommes de terre		
Pommes de terre B.F.15	kg	0,60	Cuire en robe des champs		
Vinaigrette			Eplucher une fois cuite		
Moutarde	kg	0,02	Eplucher et émincer les oignons rouges		
Vinaigre de vin rouge	L	0,04			
Huile de tournesol	L	0,12			
Décors			Sauce		
Oignons Rouges	kg	0,20	préparer une sauce moutarde légère		
Aneth	Botte	0,20			
			Dresser		
			Dresser les pdt tièdes émincer au centre des assiettes, ajouter un rollmops, napper de vinaigrette et décorer avec les rondelles d'oignons rouges et aneth		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

		<h1>Choucroute de la mer</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°2386</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Poissons"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Autres poissons de mer"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 6,49 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 25,98€</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 823,69 KJ</p> <p>Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			1		
Pommes de terre B.F.15	kg	0,40	préliminaires		
Moules de bouchot	kg	0,80	preliminaires légumes, hacher ail persil, ciseler oignon		
Fumet de poisson 750 g	Kg	0,08	parer détailler le poisson		
Haddock	kg	0,40	2 poisson		
Choucroute cuisinée	kg	0,60	cuire cabillaud et saumon a la vapeur, haddock au lait, langoustines eau salée, ouvrir moules a la marinière		
filet de saumon sans peau	kg	0,40	3 garniture		
Sauce			tourner pdt et cuire vapeur, rincer si nécessaire et chauffer la choucroute		
Beurre	kg	0,10	4 dressage		
Vin blanc	L	0,01			
Pulco citron	btelle	0,04			
Echalotes	kg	0,02			
autres					
Aneth	Botte	0,80			
Citrons	kg	0,12			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

 LP Marc Godrie <small>Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne</small>		<h1>Choucroute Garnie</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°2046</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Plats régionaux"/> ▼</p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Régions Françaises"/> ▼</p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/> ▼</p> <p>Prix de revient TTC par unité : 2,95 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 11,81€</p>			<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 540,95 KJ</p> <p>Descriptif, argumentation :</p>		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base					
Pommes de terre B.F.15	kg	0,40			
Vin blanc	L	0,40			
Saindoux	kg	0,08			
Oignons	kg	0,12			
Choucroute cuisinée	kg	0,60			
Baies de genièvre	pot	0,02			
Garniture					
Poitrine demi sel	kg	0,20			
Jambon blanc (tranche)500g	Pièce	4,00			
Saucisse de francfort	kg	4,00			
Décors					
Persil frisé kilo	kg	0,04			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

		<h1>Forêt Noire</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°118</p> <p>Pour <input type="text" value="8"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Génoises"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 1,39 € Prix de revient TTC Total : 11,14€</p> <p>Produit allergène : Lait, Oeuf,</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 477,09 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Biscuit			GENOISE		
Sucre en poudre	kg	0,12	1 Tamiser la farine et le cacao ensemble		
Cacao en poudre	kg	0,04			
Oeufs	Pièce	4,00	2 Chemiser le moule		
Farine t45	kg	0,12			
Garniture			3 Monter la génoise		
Griottes dénoyautées(3/1)	kg	0,40			
Crème			4 Cuire		
Vanille liquide	L	0,01			
Crème UHT 35%	L	0,60	GARNITURE		
Sirup			5 Egoutter et les griottes et réserver le sirop		
Sucre en poudre	kg	0,10			
Vanille liquide	L	0,01	CREME		
Rhum	Btelle	0,02	6 Monter la crème chantilly		
Décor			7 Sucre et la maintenir bien ferme		
pailleté chocolat	kg	0,24			
			SIROP		
			8 Réaliser un sirop, parfumer a froid		
			MONTAGE		
			9 Découper 3 abaisses de génoises par génoise		
			10 Puncher la première et recouvrir de chantilly puis garnir de cerise		
			11 Déposer la deuxième, puncher et recouvrir a nouveau de chantilly et de cerise		
			12 Déposer la troisième abaisse et masquer le tout de chantilly		
			13 Masquer les bords avec les vermicelles chocolat		
			14 Décorer le dessus de rosace de chantilly et déposer une cerise sur chaque rosace		
			15 Dresser sur plat rond, et papier dentelle		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

