

Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
base					1	Base Peler les melons à vif	00:05:00	
Melon d'Espagne		kg	0,15					
Melons		kg	0,15	2	Détailler en fine lammelles et disposer sur assiette en alternant les deux variétés de melon	00:05:00		
Gaspacho								
Pain de mie tranché		Pièce	0,05	3	Gaspacho Peler le melon à vif, mixer avec la mie de pain, le sel, le piment d'espelette, l'huile d'olive et le vinaigre de xérés. Ajouter au besoin un peu d'eau froide.	00:10:00		
Sel fin		kg	0,00					
Piment d'espelette		pot	0,00					
Vinaigre de xérés		bouteil	0,03	3	Sorbet Peler le melon à vif et retirer les pépins. Tailler en cubes et congeler. Mixer les cubes de melon congelés avec le sucre, ajouter un blanc d'oeuf et mixer encore. Servir aussitôt.			
Melons		kg	0,40					
Huile d'olives		L	0,05	3	Finition Dresser les trois préparation sur assiette et décorer.			
Sorbet								
Basilic		Botte	0,10					
Blancs d'oeufs litre		L	0,03					
Sucre cristal fin		kg	0,10					
Melons		kg	0,25					
Finition								
Roquette		kg	0,05					
Tomates cerise		kg	0,05					
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation	

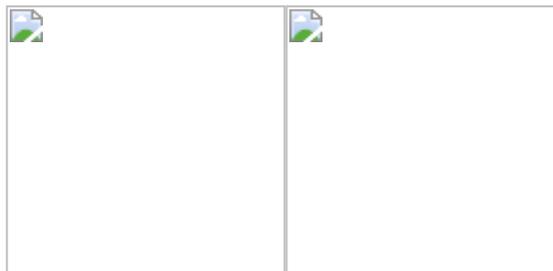
Fiche technique de fabrication N°2741

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

Prix de revient TTC par unité : 0,89 €

Prix de revient TTC Total : 3,54€

Déclinaison de melon



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 89,12 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées			Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base					BASE		
Poivre du moulin	kg	0,00	1	Habiller le carré			
Sel fin	kg	0,00					
Carré d'agneau 8 côtes	kg	1,25	2	Détailler les cotes			
Marinade instantanée							
Thym	kg	0,00	3	Mettre a mariner			
Huile de tournesol	L	0,10					
laurier sec	kg	0,00					
croute					BEURRE MAITRE D'HOTEL		
Chapelure	kg	0,10	4	Réaliser une croute d'herbes			
Beurre	kg	0,10					
Poivre du moulin	kg	0,00	5	l'abaisser entre deux feuille de papier sulfurisé et passer au froid			
Sel fin	kg	0,00					
Persil plat kilo	kg	0,01					
Herbes de Provence	kg	0,01			CUISSON		
Finition					6	Griller les côtes	
Beurre	kg	0,01					
					7	Dresser sur plat ovale, déposer un morceau de croute sur chaque côte et gratiner à la salamandre	
					8	Lustrer les côtes au beurre fondu.	
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation

Fiche technique de fabrication N°2388

Pour Part(s)

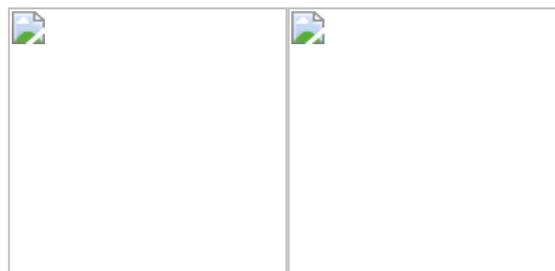
Catégorie : Viandes de boucherie ▼

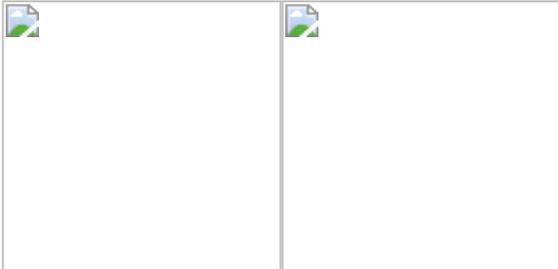
Sous-Catégorie : Agneau ▼

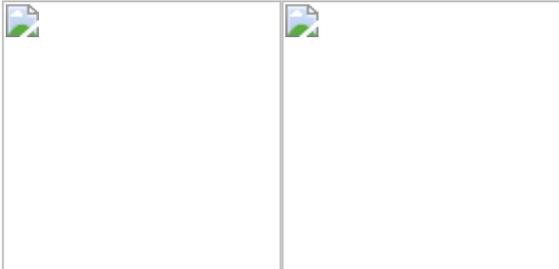
Auteur : - Choisissez un utilisateur ▼

Prix de revient TTC par unité : 5,90 €

Prix de revient TTC Total : 23,61€

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 679,73 KJ
Descriptif, argumentation :

 LP Marc Godrie Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1 style="color: green;">SAUCE BEARNAISE</h1>			
Fiche technique de fabrication N°265 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="A remplir"/> ▼ Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/> ▼ Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/> ▼ Prix de revient TTC par unité : 0,66 € Prix de revient TTC Total : 2,63€ <b style="color: red;">Produit allergène : Oeuf,		 Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 43,93 KJ Descriptif, argumentation :			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,16	1 Faire clarifier le beurre		
Oeufs	Pièce	2,00	2 Clarifier les oeufs		
Réduction					
Echalotes	kg	0,03			
Estragon	Botte	0,10			
Poivre mignonnette	boîte	0,00	REDUCTION		
Vinaigre de vin rouge	L	0,01	3 Ciseler les échalotes, concasser le poivre		
 finition					
Cerfeuil	Botte	0,05	4 Rassembler tous les ingrédients dans une russe et réduire a sec		
Estragon	Botte	0,05			
Sel fin	kg	0,00	5 mouiller avec de l'eau, (1 cuillère a soupe par jaune d'oeuf) et porter a 100Å	1899-12-30 00:02:00	
			6 Passer cette réduction au chinois et verser le liquide sur les jaunes d'oeuf		
			FINITION		
			7 Monter la Béarnaise, ajouter le beurre clarifié hors du feu		
			8 Ajouter estragon et cerfeuil haché		
			9 Dresser en saucière		
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		<h1>POMMES MIETTES</h1>			
Fiche technique de fabrication N°632 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Pommes de terre"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>		 Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 174,62 KJ Descriptif, argumentation :			
Prix de revient TTC par unité : 0,60 € Prix de revient TTC Total : 2,41€					
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,00	1 Laver les pommes de terres sans les éplucher		
Beurre	kg	0,06			
Gros sel	kg	0,00	2 Cuire les pommes de terre en robe des champs		
Finition					
Sel fin	kg	0,00	3 Egoutter et refroidir en cellule		
Persil plat kilo	kg	0,01			
			FINITION		
			4 Eplucher les pommes de terre		
			5 Emincer en rondelles de 5 mm d'épaisseur		
			6 Sauter au beurre, elles doivent s'émietter légèrement		
			DECOR		
			7 Hacher le persil et parsemer les pommes de terre de persil haché		
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		<h1 style="color: green;">Tian Provençal</h1>			
Fiche technique de fabrication N°541 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Garnitures simples"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/> Prix de revient TTC par unité : 0,65 € Prix de revient TTC Total : 2,62€		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 179,62 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Tomates	kg	0,40	1 Laver et émincer les courgettes en lamelles un peu épaisses	00:05:00	
Huile d'olives	L	0,02			
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00	2 Sauter les courgettes (les tenir un peu ferme)	00:15:00	
Courgettes	kg	0,60			
Oignons gros	kg	0,20			
Décor et gratin			DECOR ET GRATIN		
Chapelure	kg	0,02	4 Placer les courgettes et les tomates en rosace dans le fond d'un plat a gratin individuel	00:10:00	
Herbes de Provence	kg	0,01			
Emmental râpé	kg	0,04	5 Parsemer de gruyère râpé et de fleur de thym	00:05:00	
			6 Passer au four pour gratiner et servir aussitôt		00:10:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
pâte sablée					Pâte Brisée			
Beurre	kg	0,06	1	Réaliser une pâte Brisée sucrée				
Sel fin	kg	0,00	2	Foncer pincer les tartes				
Sucre en poudre	kg	0,03	3	Cuire a blanc				
Farine t45	kg	0,13						
Oeufs	Pièce	0,50						
Mousseline					Mousseline			
Beurre	kg	0,05	4	Réaliser une crème Mousseline				
Sucre en poudre	kg	0,05	5	Refroidir et parfumer				
Vanille liquide	L	0,00						
Farine t45	kg	0,03						
Kirsch	Btelle	0,01	6	Laver et equeuter les fraises				
Oeufs	Pièce	2,00	7	Tailler les fraises en deux				
Lait 1/2 écrémé	L	0,25						
Garniture					FINITION			
fraises gariguettes(barquettes 500g)	kg	0,50	8	Garnir les fonds de tarte avec la crème Mousseline, et disposer harmonieusement les fraises sur le dessus				
Finition								
Nappage blond	kg	0,07	9	Napper				
Crème UHT 35%	L	0,10	10	Dresser sur plat rond et papier dentelle				
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation		

Fiche technique de fabrication N°826

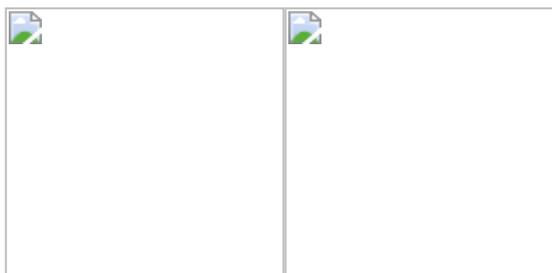
Pour Part(s)Catégorie : Sous-Catégorie : Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,99 €

Prix de revient TTC Total : 7,95€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,

TARTE AUX FRAISES

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 244,51 KJ
Descriptif, argumentation :

