



DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

## CHILI CON CARNE MAISON 300g



Niveau	PLATS MAISON				
Catégorie	4000 Plat				
Type	4022 Boeuf avec P/L<1				
Nb portion(s)	1				
Préparation	00:20	Cuisson	00:15	Repos	12:00

Descriptif	Chili con carne maison			
Note	PPG1/2			
Coût matière portion HT	0,87	Prix de vente réel TTC	2,80	
Coût matière total HT	0,87	Coefficient multiplicateur	3,23	

## Progression

## Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
AIL PULPE - POT 1000G	3,000	Gramme		
BOUILLON BŒUF- BTE 1000 G - 50 L - KNORR	1,000	Gramme	9,19	9,19
CONCENTRE TOMATE - BTE 4/4 800 G	20,000	Gramme	0,87	17,38
FROMAGE RAPE 43%MG - ST 1000 G - Frais	15,000	Gramme	5,59	83,85
HARICOT ROUGES - BTE 4/4 800 G	70,000	Gramme		
HUILE OLIVE - VERRE 100 CL	1,000	Cl	3,85	3,85
MAIS DOUX EN GRAINS - BTE 4/4 590 G	15,000	Gramme	1,22	18,26
OIGNON EMINCE - ST 2500 G - IMPORT - Surgele	20,000	Gramme	1,11	22,20
PIMENT DOUX MOULU - BTE 450 G -	1,000	Gramme	6,62	6,62
POIVRE GRIS MOULU - BTE 350 G	0,300	Gramme	3,97	1,19
POIVRON JAUNE - CAT 1 - Frais		Gramme		
POIVRON VERT - CAT 1 - Frais	10,000	Gramme		
SEL FIN - SAC 1000 G	1,000	Gramme	0,23	0,23
TOMATES CONC PELEES - BTE 4/4 800 G	50,000	Gramme	0,68	33,90
VIANDE HACHEE 15% - BQ 1300 G - Frais	90,000	Gramme		