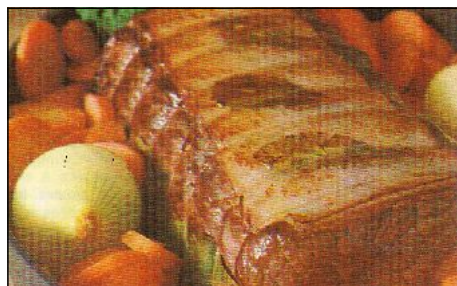




DATE: 08/07/2008

FICHE TECHNIQUE

BOEUF MODE PALERON FRAIS 180g

Niveau **PLATS MAISON**Catégorie **4000 Plat**Type **4020 Boeuf**Nb portion(s) **1**Préparation **00:20**Cuisson **02:00**Repos **00:00**Descriptif **Boeuf mode**Note **PPG1/2**Coût matière portion HT **1,19**Prix de vente réel TTC **0,00**Coût matière total HT **1,19**Coefficient multiplicateur **0,00**

Progression

Garnir le fond de couenne, ajouter la viande, les carottes en rondelles, oignons entiers .Saler, poivrer, mouiller avec eau et vin et laissez cuire.

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
CAROTTES RDELLES - 2.5 KG - IMPORT - Surgele	40,000	Gramme	0,85	34,00
ECHALOTTE - ST 250 G - - Surgele	2,000	Gramme	4,80	9,60
HUILE ARACHIDE - BLLE 100 CL	0,500	Cl	1,69	0,84
OIGNON EMINCE - ST 2500 G - IMPORT - Surgele	40,000	Gramme	1,11	44,40
PALERON SP - 2250 G - Frais	180,000	Gramme		
POIVRE GRIS MOULU - BTE 350 G	0,050	Gramme	3,97	0,20
SEL FIN - SAC 1000 G	0,150	Gramme	0,23	0,03
VIN BLANC CUISINE 11° - PET 100 CL	3,000	Cl	1,30	3,91