

Fiche technique restauration

Nom du plat ou du menu :

Escalope viennoise

Nombre de portions à préparer :

4
0,00 €
10,0 %

Photo du plat réalisé

Emplacement photo

Prix de vente TTC :

Taux TVA :

Quantités nécessaires pour le nombre de portions à préparer :

Article	Fournisseur	Unité	Coût HT/u	Qté	Prix HT	Recette
CITRON		g		1,00		1. Mise en place
Escalopes de veau (150 g)		Pce		4,00		Parer les escalopes.
Oeuf Bio		Pce		2,00		Aplatir au battoir entre deux feuilles de papier cuisson.
Beurre		g		80,00		Assaisonner.
Farine		g		100,00		Mettre en place la panure à l'anglaise : farine → œufs battus → chapelure.
Chapelure		g		150,00		Progression technique 1 Paner les escalopes
Sel fin		g		2,00		Fariner légèrement (tapoter l'excédent).
Poivre du moulin		g		2,00		Tremper dans l'œuf battu.
Total prix de revient HT					0,00 €	Enrober uniformément de chapelure sans presser excessivement.
Prix de revient unitaire HT par portion produite :					0,00 €	2 Cuisson
Pourcentage moyen d'invendus :			20%			
Prix de revient unitaire HT par portion vendue :					0,00 €	Obtenir une coloration blonde uniforme.
Prix de vente HT					0,00 €	Arroser régulièrement au beurre.
Marge brute					0,00 €	Dressage
Taux de marge					0,0 %	Égoutter sur papier absorbant.
Coefficient de marge					0,00	Dresser l'escalope bien à plat.
Ajouter un quart de citron.						Ajouter un quart de citron.
Servir immédiatement.						