

Nom du plat ou du menu :

Escalope viennoise

Nombre de portions à préparer :

4

Prix de vente TTC :

0,00 €

Taux TVA :

10,0 %

Photo du plat réalisé



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
Sel fin		g		2,00		1 Paner les escalopes
Poivre du moulin		g		2,00		Fariner légèrement (tapoter l'excédent).
Total prix de revient HT					0,00 €	Tremper dans l'œuf battu.
Prix de revient unitaire HT par portion produite :					0,00 €	Enrober uniformément de chapelure sans presser excessivement.
Pourcentage moyen d'invendus :			20%			2 Cuisson
Prix de revient unitaire HT par portion vendue :					0,00 €	Chauffer une poêle avec beurre clarifié.
Prix de vente HT					0,00 €	Cuire à feu moyen, retourner délicatement.
Marge brute					0,00 €	Obtenir une coloration blonde uniforme.
Taux de marge					0,0 %	Arroser régulièrement au beurre.
Coefficient de marge					0,00	Dressage
						Égoutter sur papier absorbant.
						Dresser l'escalope bien à plat.
						Ajouter un quart de citron.
						Servir immédiatement.