CODE

L'Alsacien

base 1

Descriptif

Baguette garnie de munster au cumin, de jambon forêt noire et de radis noir rapé à la mayonnaise.

Coût portion:	1,33
Coef Mult:	
Prix de vente:	

Technique

A: Préparer le pain :
Plaquer et terminer la cuisson de la demi baguette au four à 190°C pendant 12 minutes dans un four à air pulsé et couper la baguette en deux.

B: Garnir les sandwichs :

Raper les radis noir, vinaigrer et ajouter la mayonnaise pour lier la masse.
Trancher le munster et couper les tomates en rondelles.

Garnir le pain avec un lit de salade puis le radis noir, les tomates en rondelles et enfin le munster.
Parsemer d'un peu de cumin en poudre.
Filmer et identifier le lot.

DENREES

NATURE	Unité	A	B	C	D	E	TOTAL	P.U. H.T.	P.T. H.T.
Boucherie									
Jambon forêt noire tranché	Kg		0,04				0,04	12	0,48
Bof									
Munster	Kg		0,03				0,03	12	0,36
Mayonnaise PAI	Kg		0,02				0,02	5	0,1
LEGUMERIE									
Radis noir	Kg		0,03				0,03	0,18	0,0054
Tomates	Kg		0,06				0,06	1,16	0,0696
Salade (4e gamme)	Kg		0,005				0,005	5	0,025
ECONOMAT									
Pain demi baguette précuite	Pièce	1					1	0,24	0,24
Cumin en poudre	Kg		0,001				0,001	20	0,02

Valorisation

Total denrées:	1,3
Assaisonnement 2%	0,03
Coût matières:	1,33

Techniques en œuvre

DRESSAGE