

Intitulé du plat			Type de plat		
Pommes de terre Bataille					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				4	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Pommes de terre	Kg	1	1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer, éplucher les p.d.t. • Même découpe que pour la pomme pont-neuf, ensuite détailler les bâtonnets en cubes réguliers de 1 cm de côté. • Cuisson à la friture en 2 bains. • Pocher A 160°C. • Repasser A 170°C. 	
Huile					
Sel					
			1.2		
			1.3		
			1.4		
			1.5		
			1.6		
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
Schéma ou dessin ou photo					
					