

Intitulé du plat			Type de plat		
Oiseaux sans tête ou paupiettes (oignon – carotte)					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				4	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Oiseau sans tête	Pc	4	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Rissoler les oiseaux sans tête au beurre. Marquer les oignons, carottes détaillées. Dégraissier, déglacer au vin blanc. Mouiller espagnole ou jus de veau lié. Ajouter le b.g Laisser cuire +/- 30 min Décanner, dégraisser, passer au chinois Rectifier la consistance avec un peu de maïzena délayé à l'eau si nécessaire ou un peu de roux et l'assaisonnement. 	
Carottes	gr	160			
Oignons	gr	100			
Matière grasse	gr	80	1.2		
b. g	pc	1			
Vin blanc ou eau	Cl	20	1.3		
Sauce ½ glace ou Espagnole ou jus de veau lié	Cl	40			
Sel, poivre		Pm	1.4		
			1.5		
			1.6		
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
Schéma ou dessin ou photo					
					