Intitulé du plat	Type de plat
Sauce brune rapide {réalisation}	
Fiche technique de fabrication-bon économat.	

N° de référence		Nombre de couverts

Denrées	Unité	Qté		N°	Phases techniques	Temps
				1.1	*Réalisation :* • Chauffer un soupçon d'huile dans une sauteuse. • Revenir des bas morceaux ou parures • Détaillés menus. Ou : Viandes : jarret, bouillis maigre, tendons, … Volailles : cous, ailerons, carcasses, gésiers, … Gibiers : jarret, civet, parures (impact, tendons) … • Revenir une Matignon : Composée d'oignons (pouvoir colorant), carottes, une branche de cèleri. Laisser colorer, mélanger. • Bouquet garni, composé de thym, laurier, queues de persil. (Gibiers + baies de genévriers, sauge (très peu)). • Dégraisser => éventuellement singer => farine blanche ou brune =>couleur ? • Déglacer : Eau, fond blanc, vin, bière, éventuellement jus de veau lié. • Frémir => lentement régulièrement à découvert 1h a+ • Chinois • Dépouiller • Rectifier.	
				1.2		
				1.3		
				1.4		
				1.5		
				1.6		
				1.7		
				1.8		
				1.9		
				1.10		
				Schéma ou dessin ou photo		