


| Intitulé du plat | | | Type de plat | | | |
|--|-------|-----|--------------------|---|-------|--|
| Omelette roulée (technique) | | | | | | |
| Fiche technique de fabrication-bon économat. | | | | | | |
| N° de référence | | | Nombre de couverts | | | |
| | | | 4 | | | |
| Denrées | Unité | Qté | N° | Phases techniques | Temps | |
| Œufs | Pc | 8 | 1.1 | <ul style="list-style-type: none"> ● Poncer la poêle française (tôle) au sel ou utiliser une poêle antiadhésive. ● Clarifier le beurre et le décanter. ● Verser les œufs battus et assaisonnés. ● Sauter à feu vif, rouler (Lancer vers l'avant et rabattre vivement en donnant un coup sec sur le manche). ● Respecter l'a point de cuisson demandée. ● Verser sur un plat beurré. ● Lustrer avec une noix de beurre. | | |
| Beurre | Gr | 80 | | | | |
| Sel, poivre | | Pm | | | | |
| | | | | | | |
| <i>Entrée</i> | Pc | 2 | | | 1.2 | |
| <i>Grosse pièce</i> | Pc | 3 | | | 1.3 | |
| | | | | | 1.4 | |
| | | | | | 1.5 | |
| | | | | | 1.6 | |
| | | | | | 1.7 | |
| | | | 1.8 | | | |
| | | | 1.9 | | | |
| | | | 1.10 | | | |
| Schéma ou dessin ou photo | | | | | | |
|  | | | | | | |