Intitulé du plat	Type de plat
Panade au riz pour poissons, crustacés, volailles	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		500 gr

Denrées	Unité	Qté
riz	gr	200
Fond blanc ou fumet	dl	6
beurre	gr	20

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Mouiller le riz avec le fond, ajouter le beurre. • Cuire complètement au four à couvert. • Travailler à la cuillère, passer au tamis. • Débarrasser sur une plaque beurrée, beurrer la surface. • Laisser refroidir.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Actuellement, on tend à remplacer les panades en « montant » les farces à la crème.

Celle-ci étant plus légère, on utilisera les panades lorsque l'on a besoin d'une consistance plus rigide ou pour abaisser le prix de revient.

En règle générale la proportion de panade entrant dans une préparation ne doit pas dépasser le tiers de l'élément de base. Les panades se présentent sous cinq formes, elles s'emploient selon le genre et la nature de la préparation.

Les proportions des panades sont calculées pour un poids de 500 gr net

Schéma ou dessin ou photo