

Intitulé du plat			Type de plat		
Panade de pain pour poissons					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				500 gr	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Lait	DI	3	1.1 1.2 1.3 1.4 1.5 1.6 1.7 1.8 1.9 1.10	<ul style="list-style-type: none"> • Tremper le pain dans le lait bouillant. • Dessécher à feu vif. • Etaler sur une plaque beurrée et laisser refroidir. 	
Mie de pain	Gr	250			
Sel	Pincée	1			
<p>Actuellement, on tend à remplacer les panades en « montant » les farces à la crème.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Les proportions des panades sont calculées pour un poids de 500 gr net</p>					
			Schéma ou dessin ou photo		