Intitulé du plat	Type de plat
Panade de pommes de terre	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		500 gr

Denrées	Unité	Qté

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

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• N'est plus employé car les pommes de terre « cordent » trop rapidement. • Pommes de terre cuites à l'anglaise (250 gr). • Les émincer finement. • Faire cuire ¼ d'heure dans 2,5 dl de lait aromatisé (sel – poivre). • Travailler à la cuillère. • Employer tiède.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo