Intitulé du plat	Type de plat
Emulsion froide – chaude jaune d'œufs	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts

Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
			1.1	Froide : 4 à 5 jaunes au litre d'huile	
			1.2		
			1.3	Chaude : 1 jaune d'œuf par 100 gr de beurre 4 cts=> 1 jaune + =>diminution.	
			1.4		
			1.5		
			1.6		
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
			Schéma ou dessin ou photo		