

Intitulé du plat			Type de plat			
Sauce brune rapide (réalisation)						
Fiche technique de fabrication-bon économat.						
N° de référence					Nombre de couverts	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps	
			1.1	<i>Réalisation :</i>		
			1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffer un soupçon d'huile dans une sauteuse. • Revenir des bas morceaux ou parures • Détaillés menus. 		
			1.3	Ou : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Viandes : jarret, bouillis maigre, tendons, ... ➤ Volailles : cous, ailerons, carcasses, gésiers, ... ➤ Gibiers : jarret, civet, parures (impact, tendons) ... 		
			1.4			
			1.5	<ul style="list-style-type: none"> • Revenir un Matignon : Composée d'oignons (pouvoir colorant), carottes, une branche de cèleri. 		
			1.6	Laisser colorer, mélanger. <ul style="list-style-type: none"> • Bouquet garni, composé de thym, laurier, queues de persil. 		
			1.7	(Gibiers + baies de genévriers, sauge (très peu)). <ul style="list-style-type: none"> • Dégraisser → éventuellement singer → farine blanche ou brune =>couleur ? 		
			1.8	<ul style="list-style-type: none"> • Déglacer : Eau, fond blanc, vin, bière, éventuellement jus de veau lié. 		
			1.9	<ul style="list-style-type: none"> • Frémir → lentement régulièrement à découvert 1h a+ 		
			1.10	<ul style="list-style-type: none"> • Chinois • Dépouiller • Rectifier. 		
Schéma ou dessin ou photo						