Prince Orloff de porc, sauce crémeuse aux champignons - Pommes de

Famille	Alimentation
Sous famille	Plats préparés
Catégorie	barquette
Poste Prod.	Cuisine chaude
Niveau(x)	

31/01/2022



Note		
	Poids barquette	520 gr

Fiche de stock rattaché

Progression

Taille de la barquette 0.65

200g de viande (3 tranches)

120g carotte

120g sauce champignon

180g pomme de terre

20g fromage rapée

Ingrédients: Viande de porc, jambon cuit (viande de porc (jambon), saumure(eau, sel nitrité), fromage (LACTOSE), Champignons, crème (LACTOSE), bouillon de boeuf, pommes de terre, carottes, oignons, beurre, sel, poivre, sucre.

Temps (HH:MM)

Préparation : Aucune	Cuisson : Aucune	Repos : Aucun	Montage : Aucun

Allergènes

Ingrédients

Désignation	Unité	Qté (Brut)	Qté (Net)
Prince Orloff de porc, sauce crémeuse aux champignons - Pommes de terre	**Barqu.**	**1,000**	**1,000**
Orloff de porc(poches)	Kilo	0,200	0,200
CAROTTE CUBE 2.5 KG SURG.	Kilo	0,120	0,120
PDT EPLUCHEE CRUE FERME ENTIER 5 KG	Kilo	0,180	0,180
Fromage rappé	Kilo	0,020	0,020
Sauce crémeuse aux champignons	**Litre**	**120,000**	**120,000**