

Chapitre 2.6 – Gestion

Sous chapitre 2.6.3

Le tableau grammages





TABLEAU GRAMMAGES

PRODUITS		PRODUITS	
VIANDES		LEGUMES	
Griller / Sauter	150 g	Frites	400 g
Rôtir	150 g	Purée	300 g
Ragoût en sauce	180 g	Gratin	300 g
VOLAILLES		POUR 1 PERSONNE	
Escalope	150 g	Matière grasse	10 g
Poulet	250 g	Garniture aromatique	20 g
Poule	300 g	Déglçage au vin	2 cl
Coq	350 g	Déglçage à l'alcool	1 cl
Lapin	250 g	Concentré tomate (sauce rouge)	5 g
Canard	350 g	Concentré tomate (sauce rose)	2,5 g
Magret	150 g	Mouillement	10 cl
ABATS		Jus de rôti	3 cl
Foie	150 g	Sauce	6 cl
Rognons	220 g	Garniture d'appellation	30 g
Ris de veau	250 g	POUR 1 LITRE	
Langue	200 g	Crème (sauce)	200 g
Cervelle	180 g	Crème (liaison avec jaune)	100 g
POISSONS		Jaune d'œuf	4 pièces
Filet	140 g	DESSERT	
Darne	180 g	Riz rond	220 g
Tronçon	200 g	Semoule fine	150 g
Pièce	250 g		
ŒUFS			
Hors d'œuvre	2 pièces		
Plat principal	3 pièces		