

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		Légumes secs	80 g
Escalope	150 g	Riz et Pâtes	60 g
Poulet	250 g	Légumes frais avec perte	400 g
Poule	300 g	Légumes frais sans perte	300 g
Coq	350 g	Légumes surgelés	200 g
Lapin	250 g	POUR 1 PERSONNE	
Canard	350 g	Matière grasse	10 g
Magret	150 g	Garniture aromatique	20 g
ABATS		Déglçage au vin	2 cl
Foie	150 g	Déglçage à l'alcool	1 cl
Rognons	220 g	Concentré tomate (sauce rouge)	5 g
Ris de veau	250 g	Concentré tomate (sauce rose)	2,5 g
Langue	200 g	Mouillement	10 cl
Cervelle	180 g	Jus de rôti	3 cl
POISSONS		Sauce	6 cl
Filet	140 g	Garniture d'appellation	30 g
Darne	180 g	POUR 1 LITRE	
Tronçon	200 g	Crème (sauce)	200 g
Pièce	250 g	Crème (liaison avec jaune)	100 g
ŒUFS		Jaune d'œuf	4 pièces
Hors d'œuvre	2 pièces	DESSERT	
Plat principal	3 pièces	Riz rond	220 g
		Semoule fine	150 g