

Fiche technique

CHILI SIN CARNE



Description

Famille PLATS PROTIDIQUES**Sous-famille** PP VEGETARIEN**Atelier** PREPARATION CHA...**Type** PLAT**Prix de revient (HT)** 1.004 €

Ingrédients (pour 100 parts)	Qté	U	PU HT
AIL HACHE SURG 250G	0.25	KG	3.06
CORIANDRE FRAICHE	1	BOTTE	0.79
DOUBLE CONCENTRE TOMATES 5/1	1	KG	11.97
EGRENE VEGETARIEN CUIT 3 KG	7	KG	6.50
HARICOTS ROUGES BIO (POCHE)	7.5	KG	8.02
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	0.5	L	10.14
MAIS 3/1	1	B3/1	6.27
OIGNON CUBES 10X10	2.5	KG	2.43
POIVRONS LANIERES SURGELES	2.5	KG	1.78
POUDRE DE CHILI	PM	BOITE	6.45
SEL FIN 1KG	PM	KG	0.37
Nombre d'ingrédients :		11	

Allergènes



Gluten



Soja

Phases de fabrication

1) décontaminer la coriandre selon protocole, la concasser 2) déboîter les conserves selon protocole 3) faire revenir les oignons avec l'huile d'olive puis ajouter les poivrons	0 KG AIL HACHE SURG 250G
4) ajouter l'égréné végétarien	0 KG DOUBLE CONCENTRE TOMATES5/1
5) assaisonner avec le sel et la poudre de chili	0 KG EGRENE VEGETARIENCUIT 3 KG
6) ajouter le concentré de tomate et bien mélanger	0 KG HARICOTS ROUGES BIO
7) mouiller légèrement avec du bouillon de légumes	0 L HUILE D'OLIVE EXTRAVERGE
8) ajouter les haricots rouges et laisser mijoter quelques minutes	0 B3/1 MAIS 3/1
9) ajouter le maïs en fin de cuisson	0 KG OIGNON CUBES 10X10
10) vérifier l'assaisonnement et la consistance	0 KG POIVRONS LANIERES SURGELES
11) ajouter la coriandre	0 BOITE POUDRE DE CHILI
12) débarrasser en bacs	0 KG SEL FIN 1KG
13) stocker à +63° minimum	0 BOTTE CORIANDRE FRAICHE