

FICHES DE GRAMMAGES

Ces fiches de grammage doivent permettre à tout cuisinier de pouvoir établir les quantités exactes de denrées pour une recette quelque soit le nombre de portions.

Elles permettront :

- d'appliquer et de généraliser cette méthode à de multiples recettes.
- d'appliquer les principes de gestion d'une entreprise de restauration classique (coût matière première).

POIDS EN KG ET PAR PERSONNE (matière brut)				
VIANDES DE BOUCHERIE			VOLAILLES GIBIERS	
	Sans os	Avec os		
Grillées, rôties, sautées, ragoût	0,200 0,300	0,250	Pintades	0,200
Braisées		0,250	Poulets, lapins (dépouillés)	0,300
Poêlées		0,350	Lièvres (non dépouillés)	0,400
Côtes de bœuf		0,300	Cailles	1 pièce
Osso bucco			Perdreux	1 pour 2
			Canards	0,500
			Pigeons	1 pièce
			Faisans	1 pour 3
ABATS		POISSONS		
Foie de veau	0,130	Entiers, grosses pièces à détailler (colin, turbot, barbie, saumon...)		0,300
Ris de veau	0,300	Entiers, petites pièces non vidées (truites, soles, merlans...)		0,250
Rognons de veau	0,200	Etêtés, vidés, grosses pièces (saumon, colin, bar...)		0,200
		Filets (soles, rougets, daurade...)		0,150
CRUSTACES COQUILLAGES		LEGUMES		
Moules	1 L pour 3	Pommes de terre		
Huîtres	12 pièces	Sautées, , anglaises, cocottes, château, vapeur et purée		0,250
Langoustines	6	Dauphine et croquettes		0,150
Tourteau	moyennes	Allumettes, noisettes, pont-neuf		0,300
Homard	½ moyen			
Langouste	0,400	Haricots vert		0,200
PLATEAU DE FRUIT DE MER	0,400	Carottes		0,250
Clams, palourdes, praires		Navets		0,250
Tourteau	3, 6, 6	Petits pois écosés		0,100
Langoustines petites	½ moyen	Epinards côtes de bettes		0,300
Bigorneaux	6 pièces	Laitues		1 pièce
Crevettes grises	0,050	Fonds d'artichauts		0,300
Huîtres	0,030	Champignons		0,250
	6 pièces			
FECULENTS		ELEMENTS DE GARNITURE		
Riz	0,060	Petits oignons grelots		0,030
Pâtes	0,080	Champignons de Paris		0,030
Lentilles	0,060	Poitrine ½ sel		0,030
Haricots (blanc, flageolets...)	0,060	Pain de mie		0,030
Pois cassés	0,060	Moules de Bouchot		0,100
		Crevettes décortiquées		0,025

POUR 1 L DE MOUILLEMENT	ROUX		BEURRE MANIE		SINGER	DELAYER
	Beurre	Farine	Beurre	Farine	Farine	Fécule
Sauce légère	0,040	0,040				
Sauce normale (béchamel, velouté...)	0,060	0,060				
Sauce épaisse (mornay...)	0,070	0,070				
Sauce très épaisse (soufflé...)	0,120	0,120				
Matelote, américaine			0,050	0,050	0,030	0,030
Ragoût						
Fonds						

LIAISON AU SANG : Type civet 1dl de sang pour 1L de sauce

LIAISON AU CORAIL : Type américaine 1 dl de corail + 0,050 de beurre manié pour 1L de sauce

	OEUFS				
	Jaunes	Entiers			
MAYONNAISE	6		1 L d'huile	Assaisonnement.	20 pers.
				Nappage (détendue)	30 Pers.
HOLLANDAISE	12		1 Kg de beurre		20 pers.
BEARNAISE	12	4	1 Kg de beurre		20 pers.
APPAREIL A QUICHE	4		4 dl de lait 4 dl de crème		10 pers.
VELOUTE SAUCE	3		1 dl de crème 1 L de fonds		10 pers.
VELOUTE POTAGE	6		2 dl crème 2 l de fonds		10 pers.

GARNITURE AROMATIQUE
POUR 1 Kg DE VIANDE

- Carotte 0,050 Kg
- Oignon 0,050 Kg
- Ail 1 gousse

ECHALOTES

- 0,010 Kg Pour sauce avec réduction (sauce bordelaise, diable...)
- 0,005 Kg Pour plaquage (sauce vin blanc...)
- 0,010 Kg Pour suer avant déglacage (sauce chasseur...)