**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CRÊPERIE**

**NOMBRE DE PORTIONS :**

**Saucisses au muscadet**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **DENRÉES** | **UNITÉS** | **01** | **02** | **03** | **TTX** |
| Placer les saucisses dans un grand bac gastro (fond plat pour le four)  Piquer les saucisses.  Ajouter un fond de vin blanc dans le bac.  Placer le tout au four à 180 degré 80% d’humidité.  Surveiller souvent.  Quand c’est cuit, placer en cellule de refroidissement.  Mettre en sachet.  Étiqueter.  Placer au congélateur. | **Congélateur de l’économat :**  Saucisses  **Au dessus de la gazinière**  Muscadet  **Total :**  **Total résultat final :**  **Total/portion :** | Gr  Gr | 2000  300 |  |  | 2000  300  2300 |