

FICHE DE RECETTE (exemple)

Carottes au thym

Nombre de portions	1.000
Temps de préparation	... min.
Temps de cuisson	... min.
Temps de refroidissement	... min.

INGRÉDIENTS

PRODUIT	ETAT	UNITÉ	QUANTITÉ/ PORTION	QUANTITÉ TOTALE	ALLER- GÈNE
Eau	Robinet	L	0,005	5,00	<input type="checkbox"/>
Carottes	Frais	Kg	0,18	180,00	<input type="checkbox"/>
Huile d'olive extra vierge	Bouteille/carton	L	0,003	3,00	<input type="checkbox"/>
Oignons	Frais	Kg	0,003	3,00	<input type="checkbox"/>
Thym	Sec	Kg	0,0005	0,50	<input type="checkbox"/>
Mélange sel/poivre	Sec	Kg	0,0008	0,80	<input type="checkbox"/>
				0,00	<input type="checkbox"/>
				0,00	<input type="checkbox"/>
				0,00	<input type="checkbox"/>
				0,00	<input type="checkbox"/>
				0,00	<input type="checkbox"/>
				0,00	<input type="checkbox"/>
				0,00	<input type="checkbox"/>
				0,00	<input type="checkbox"/>
				0,00	<input type="checkbox"/>
				0,00	<input type="checkbox"/>

DESCRIPTION DE LA RECETTE

Préparation des produits

...

Mode de cuisson et températures

...

ASTUCES ANTI-GASPILLAGE

...