

# FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

INTITULE
<b>SAUCE BECHAMEL</b>



QUANTITE	TEMPS	
	TEMPS DE PREPARATION	TEMPS DE CUISSON
50 CL	5 MINUTES	5 MINUTES

DENREES	UNITE	QUANTITE	
BEURRE	GRAMMES	50	<u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES:</u> 1) METTRE EN PLACE SON POSTE DE TRAVAIL 2) VERIFIER LA QUALITE DES DENREES 3) REALISER LES PESEES 4) NETTOYER ET PREPARER SON PLAN DE TRAVAIL
FARINE	GRAMMES	50	
LAIT	LITRE	0,5	
SEL			
POIVRE			

# FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

INTITULE

**SAUCE BECHAMEL**



## TECHNIQUE DE REALISATION

1°) FAIRE FONDRE LE BEURRE DANS UNE CASSEROLE

2°) AJOUTER LA FARINE EN LAISSANT LA CASSEROLE SUR LE FEU

3°) MELANGER AVEC UN FOUET

4°) AJOUTER LE LAIT PETIT A PETIT TOUT EN REMUANT AVEC LE FOUET

5°) RETIRER LA CASSEROLE DU FEU

6°) SALER ET POIVRER