

CORRIGE E.Q.Q.P.

FICHE TECHNIQUE

INTITULE
BLANQUETTE D'AGNEAU RIZ PILAF

Nombre de couverts
8

Candidat n°:

Denrées	Unités	Qté	Techniques de réalisation
Eléments de base			Préparer les éléments de la base
Epaule d'agneau désossée	Kg	1.750	Eplucher et laver tous les légumes.
Bouquet garni	U	1	Parer et détailler la viande en morceaux.
Carottes	Kg	0.100	Blanchir la viande.
Oignons	Kg	0.150	
Poireaux	Kg	0.100	Marquer la blanquette en cuisson
Céleri-branches	Kg	0.050	Cuire pendant 1 heure.
Clou de girofle	Kg	PM	Décanner la viande.
			Passer le fond de cuisson.
Velouté			
Beurre	Kg	0.060	Réaliser la sauce de la blanquette
Farine	Kg	0.060	Cuire le roux blanc.
Fond de cuisson	L	1	Réaliser le velouté.
Crème fraîche	L	0.100	Lier avec la crème et les jaunes d'œuf.
Œufs (jaune)	U	3	Rectifier l'assaisonnement.
Citron	P	1	
			Réaliser la garniture à l'ancienne
Garniture			Glacer à blanc les petits oignons.
Petits oignons surgelés	Kg	0.150	Cuire à blanc les champignons de Paris
Champignons de Paris	Kg	0.300	escalopés.
Sucre semoule	Kg	PM	
Beurre	Kg	0.050	Réaliser le riz pilaf
Citron	Kg	0.050	Cuire le riz à court-mouillement.
			Dresser la blanquette et sa garniture
Riz pilaf			
Riz long	Kg	0.400	
Beurre	Kg	0.100	
Oignon	Kg	0.150	
Bouquet garni	U	1	
Eau	L	PM	

Groupement inter académique II	Session	2006	Code	60341
Examen et spécialité				
BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire				
Intitulé de l'épreuve				
EP1 : a) Organisation et production culinaire				
Type	Date et heure	Durée	Points	N° de page/total
COR EQQP	Jeudi 01 juin 2006 (matin)	4 heures	16	C 1/1