

# Chop suey

60 portions

## Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - Établissements La Pinière et Fernand-Larocque

## Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

### Description de la portion et du service

Environ 230 g

### Rendement de la recette

11.2 kg

### Équipements de préparation

« Stephan »

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

Chaudron vapeur

### Équipements de service

2 x 1/2 insertion, épaisseur 6 pouces.

### Valeur nutritive par portion 230 g

Calories	365	Sodium (mg)	80
Protéines (g)	28	Lipides (g)	22
Glucides (g)	0.5	Gras saturés (g)	8
Sucres (g)	0.5	Fibres (g)	1



Québec 



# Chop suey

60 portions

## Rendement de la recette

11.2 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
10 kg	Porc haché congelé, décongelé	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dans le chaudron vapeur avec passoire, faire revenir le porc avec l'huile. Dégraisser.</li><li>2. Ajouter les légumes.</li><li>3. Ajouter la sauce soya et la sauce aux prunes.</li><li>4. Ajouter 2.5 L d'eau. Épaissir avec la fécule de maïs diluée.</li><li>5. Ajouter les fèves germées. Ajouter le poivre.</li><li>6. Servir dans 2 x 1/2 insertion, épaisseur 6 pouces.</li></ol>
200 g	Huile de canola	
2 kg	Poivrons rouges en dés, congelés	
2 kg	Céleri en cubes, congelé	
2 kg	Oignons en cubes, congelés	
1.13 kg	Champignons frais, émincés	
225 ml	Sauce soya	
150 g	Sauce aux prunes	
5 kg	Fèves germées	
1 g	Poivre	
75 g	Fécule de maïs	
250 ml	Eau froide (pour diluer la fécule de maïs)	
2.5 L	Eau froide	

