

Bœuf à l'orientale

100 portions

Source de la recette

Centre d'hébergement de la Rive – CHSLD privé non conventionné

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

Louche de 4 onces comble

Rendement de la recette

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	126	Sodium (mg)	256
Protéines (g)	16	Lipides (g)	3
Glucides (g)	8	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	5	Fibres (g)	0.5



Québec 



Bœuf à l'orientale

100 portions

Rendement de la recette

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
10 kg	Bœuf en lanières	<ol style="list-style-type: none">1. Faire saisir les lanières au four 20 minutes à 325°F.2. Mettre les lanières dans la braisière avec le jus d'orange, le jus d'ananas et la sauce soya.3. Ajouter l'eau et les épices.4. Cuire environ 1h30.5. Vérifier la cuisson et lier avec la base sauce brune.6. Ajouter les oignons et les poivrons.7. Terminer la cuisson.
6 unités	Oignons émincés	
4 unités	Poivrons verts en juliennes	
4 unités	Poivrons rouges en juliennes	
2 x 1.89 L	Jus d'orange	
2 x 1.89 L	Jus d'ananas	
2 tasses	Sauce soya (réduite en sel)	
6 L	Eau	
6 c. à soupe	Gingembre en poudre	
Au goût	Poivre	
4 tasses	Base sauce brune	

