

Carrés au jambon

144 portions

Source de la recette

Groupe Age-3 : Établissement St-Jude

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

Carré de 4 x 6 po. (90g)

Rendement de la recette

3 plaques et 4 demi-plaques de 12 x 20 x 2 po.

Équipements de préparation

Malaxeur

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Four « combi »

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	184	Sodium (mg)	652
Protéines (g)	15	Lipides (g)	8.5
Glucides (g)	10	Gras saturés (g)	3
Sucres (g)	5	Fibres (g)	0.5



Québec 



Carrés au jambon

144 portions

Rendement de la recette

3 plaques et 4 demi-plaques de 12 x 20 x 2 po.

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
7 kg	Jambon haché	<ol style="list-style-type: none">1. Mélanger tous les ingrédients sauf la sauce dans le bol du malaxeur.2. Répartir dans 3 plaques et 4 demi-plaques graissées de 12 x 20 x 2 po.3. Mettre environ 2,5 kg dans chaque plaque. Bien étaler la garniture à l'aide d'une spatule.4. Cuire au four « combi » à 300°F mode sec 10 % humidité 30 minutes.5. Tailler en carrés de 4 x 6 po.
5 kg	Porc haché	
1.2 kg	Céréales Corn Flakes	
750 ml	Sirop de table	
1875 ml	Jus d'orange	
25 g	Paprika	
225 ml	Moutarde préparée	
1.5 L	Œufs liquides	
455 ml	Sauce chili	

