

# Sauce à la viande

60 L

## 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

Louche de 4 onces (120 ml)

### Rendement de la recette

60 L

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

Chaudron vapeur de 150 litres

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	85	Sodium (mg)	357
Protéines (g)	8.5	Lipides (g)	2.5
Glucides (g)	7	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	1.5	Fibres (g)	1.5



Québec 



## Sauce à la viande

60 L

### Rendement de la recette

60 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
8 x 2.5 kg	Bœuf haché	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cuire la viande et les légumes.</li><li>2. Enlever l'excédent de gras.</li><li>3. Ajouter la pâte de tomate, bien mélanger à la viande.</li><li>4. Ajouter les tomates broyées et le jus de tomate. Rincer le fond des conserves avec l'eau et l'ajouter à la sauce.</li><li>5. Ajouter le sucre, le sel et le persil.</li><li>6. À la fin, ajouter les épices à spaghetti. Cuire environ 1 heure.</li><li>7. Refroidir dans des contenants de 20 litres.</li></ol>
2 x 2 kg	Légumes à spaghetti	
2 x 2 kg	Oignons en cubes	
2 x 2 kg	Céleri en cubes	
6 x 369 ml	Pâte de tomate	
12 x 2.84 L	Tomates broyées	
2 x 2.84 L	Jus de tomate	
5 L	Eau froide	
500 ml	Sucre	
300 ml	Sel	
250 ml	Persil séché	
400 ml	Ail haché dans l'huile	
225 ml	Épices à spaghetti	
300 ml	Purée de basilic	

