

Sauce au poulet à la King

125 portions régulières

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

La crème à 35% de matières grasses peut être substituée par une crème avec un plus faible % de matières grasses.

Cette recette est disponible en version purée ou hachée sous l'onglet « Textures adaptées et recettes enrichies » du répertoire de recettes.

Description de la portion et du service

180 g pour la portion régulière

Rendement de la recette

22.8 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Chaudron vapeur

Équipements de service

Valeur nutritive par portion 180 g

Calories	140	Sodium (mg)	555
Protéines (g)	13	Lipides (g)	5
Glucides (g)	10.5	Gras saturés (g)	1.5
Sucres (g)	2.5	Fibres (g)	1.5



Québec 



Sauce au poulet à la King

125 portions régulières

Rendement de la recette

22.8 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
4 kg	Mélange de légumes à spaghetti	<ol style="list-style-type: none">1. Dans le chaudron vapeur avec la passoire, cuire le mélange de légumes.2. Singer avec la base neutre.3. Mouiller avec le lait et l'eau.4. Assaisonner.5. Ajouter le poulet.6. Cuire 30 minutes à feu moyen.7. Ajouter la crème.8. Verser dans 2 x 1/2 insertion, épaisseur de 6 pouces.
1 kg	Base de crème neutre	
6 L	Lait 2% m.g.	
10 L	Eau	
3 g	Persil	
1 g	Poivre	
500 g	Crème 35% m.g.	
6 kg	Poulet en cubes de ½ pouce	

