

Sauce au poulet à la King

65 portions régulières
88 portions textures modifiées

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.

Description de la portion et du service

180 g pour la portion régulière
90 à 100 g pour la version hachée et purée

Rendement de la recette

22.8 kg
11.8 kg pour le régulier et 11 kg pour les textures modifiées)

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 180 g

Calories	140	Sodium (mg)	555
Protéines (g)	13	Lipides (g)	5
Glucides (g)	10	Gras saturés (g)	1.5
Sucres (g)	2.5	Fibres (g)	1

Valeur nutritive par portion 95 g version hachée

Calories	81	Sodium (mg)	289
Protéines (g)	7	Lipides (g)	2.5
Glucides (g)	7	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	1.5	Fibres (g)	1

Valeur nutritive par portion 95 g version purée

Calories	95	Sodium (mg)	282
Protéines (g)	7	Lipides (g)	2.5
Glucides (g)	11	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	1.5	Fibres (g)	1

Québec 



Sauce au poulet à la King

65 portions régulières
88 portions textures modifiées

Rendement de la recette

22.8 kg
(11.8 kg pour le régulier et 11 kg pour les textures modifiées)

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
4 kg	Mélange de légumes à spaghetti	<ol style="list-style-type: none"> Dans le chaudron vapeur avec la passoire, cuire le mélange de légumes. Singer avec la base neutre. Mouiller avec le lait et l'eau. Assaisonner. Ajouter le poulet. Cuire 30 minutes à feu moyen. Ajouter la crème. Retirer 8 kg de sauce au poulet pour faire la version purée et la version hachée. Verser dans 2 x 1/2 insertion, épaisseur 6 pouces la sauce brute. Version hachée : Mettre au robot « Stephan » la sauce au poulet et la poudre de pommes de terre. Bien mélanger. Rendre jusqu'à texture hachée. Servir dans 1 x 1/3 d'insertion, épaisseur 6 pouces. Version purée : Mettre au robot « Stephan » la sauce au poulet et la poudre de pommes de terre. Bien mélanger. Rendre jusqu'à texture purée lisse. Servir dans 1 x 1/3 d'insertion, épaisseur 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 1/2 pouce	
Version hachée (43 portions) :		
4 kg	Sauce au poulet	
100 g	Poudre de pommes de terre	
Version purée (45 portions) :		
4 kg	Sauce au poulet	
350 g	Poudre de pommes de terre	

