

Soupe tomate et orge maison

480 portions

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - CHSLD Idola St-Jean

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

120 ml pour la portion régulière

Rendement de la recette

57.6 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Chaudron vapeur

Équipements de service

Valeur nutritive par portion 120 ml

Calories	38	Sodium (mg)	357.5
Protéines (g)	1	Lipides (g)	0.5
Glucides (g)	7.5	Gras saturés (g)	0
Sucres (g)	1.5	Fibres (g)	1.5



Québec 



Soupe tomate et orge maison

480 portions

Rendement de la recette

57.6 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
50 L	Eau froide	<ol style="list-style-type: none">1. Mettre tous les ingrédients sauf l'orge dans le chaudron vapeur.2. Cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres.3. Ajouter l'orge.4. Vérifier l'assaisonnement.5. Arrêter la cuisson et fermer le couvercle.
4 kg	Carottes en cubes surgelés	
2 kg	Oignons en cubes surgelés	
2 kg	Céleri en cubes surgelés	
2 unités de 2.84 L	Tomates en cubes	
2 unités de 2.84 L	Jus de tomate	
900 g	Base de soupe bœuf Rose Hill ^{MD}	
40 ml	Basilic en flocons	
20 ml	Poivre noir moulu	
3 kg	Orge perlé	

