

Bœuf à la Hambourg

50 portions

Source de la recette

Centre hospitalier de Ste-Anne des monts

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

175 ml

Rendement de la recette

6.60 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Marmite vapeur

Équipements de service

Louche 6 oz (175ml)

Valeur nutritive par portion

Calories	303	Sodium (mg)	350
Protéines (g)	25.1	Lipides (g)	18.6
Glucides (g)	9.9	Gras saturés (g)	non disp.
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	0.9



Québec 



Bœuf à la Hambourg

50 portions

Rendement de la recette

6.60 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
6 kg	Bœuf haché maigre	<ol style="list-style-type: none">1. Faire revenir le bœuf haché dans l'huile dans la marmite vapeur.2. Ajouter les légumes (incluant les pommes de terre) et cuire légèrement.3. Ajouter les liquides et poursuivre la cuisson.4. Assaisonner.5. Cuire 30 minutes environ (si sans marmite vapeur, cuisson à feu moyen).
100 ml	Huile de maïs	
600 ml	Oignon, coupé, congelé	
300 ml	Poivron vert, congelé	
600 ml	Céleri, congelé	
1500 ml	Carotte, en dés, congelée	
1 L	Brocoli, congelé, coupé fin	
300 ml	Crème de tomates	
300 ml	Base de bœuf s/gras 75% moins de sel	
4 L	Eau	
3 ml	Laurier, moulu	
10 ml	Fines herbes	
7 ml	Sel	
3 ml	Poivre noir, moulu	
600 g	Pomme de terre, nature, coupée en cubes 1 po	

