

Bœuf bourguignon

175 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

150 g pour la portion régulière

Rendement de la recette

26.5 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Braisière et plaque de cuisson

Équipements de service

Cuillère 4 onces

Valeur nutritive par portion 150 g

Calories	296	Sodium (mg)	884
Protéines (g)	27.5	Lipides (g)	13
Glucides (g)	13	Gras saturés (g)	3.5
Sucres (g)	2.5	Fibres (g)	1



Québec 



Bœuf bourguignon

175 portions

Rendement de la recette

26.5 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
20 kg	Bœuf en cubes surgelés	<ol style="list-style-type: none">1. Dans la braisière, faire revenir le bœuf et les oignons en cubes. Couvrir d'eau et laisser mijoter environ 2 h à 2h30 jusqu'à ce que le bœuf soit tendre.2. Réduire à sec et ajouter 20 L d'eau.3. Ajouter le vin, la pâte de tomate et les assaisonnements.4. Dans un chaudron, faire un roux. L'ajouter à la sauce tiède en brassant occasionnellement.5. Sur la plaque, sauter les champignons et les oignons perlés dans l'huile et la margarine. Les ajouter à la sauce et laisser mijoter 15 minutes.
2 kg	Oignons cubes surgelés	
20 L	Eau froide	
2 L	Vin rouge à cuisson	
1 unité de 369 ml	Pâte de tomate	
25 ml	Ail haché dans l'huile	
20 ml	Poivre noir moulu	
900 g	Farine de blé tout usage	
900 g	Margarine molle 100% soya	
2 kg	Base sauce demi-glace (Berthelet ^{MD})	
2 L	Eau froide	
2 unités de 5 lbs	Champignons tranchés frais	
2 kg	Oignons perlés surgelés	
250 ml	Margarine molle 100% soya	
250 ml	Huile de canola	

