

Boulettes de porc sauce aigre-douce

100 portions

Source de la recette

Hôpital Maisonneuve-Rosemont

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

120 ml (2 boulettes) par portion

Rendement de la recette

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	184	Sodium (mg)	520
Protéines (g)	12.8	Lipides (g)	8.5
Glucides (g)	8.7	Gras saturés (g)	0.2
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	2.4



Québec 



Boulettes de porc sauce aigre-douce

100 portions

Rendement de la recette

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
----------	---------------------------	--------------------------------------

Étape 1. Préparation des boulettes

3.12 kg	Porc haché maigre avec tofu	<ol style="list-style-type: none">1. Passer les oignons au Stephan.2. Mélanger tous les ingrédients ensemble.3. Façonner les boulettes à l'aide de la cuillère no.30.4. Cuire au four à 350° F.
3.12 kg	Veau haché maigre avec tofu	
601 ml	Œufs liquides frais	
11 ml	Poivre noir pur (moulu)	
289 g	Chapelure assaisonnée italienne	
964 g	Oignons en cubes surgelés	

Étape 2. Préparation de la sauce aigre-douce

2.98 L	Sauce chili	<ol style="list-style-type: none">1. Mélanger tous les ingrédients, sauf les pêches en cubes égouttées dans un chaudron-vapeur.2. Ajouter les boulettes déjà cuites.3. Mijoter jusqu'à ce que la température atteigne 180° C.4. Incorporer les pêches en cube graduellement en fin de cuisson.
62 ml	Jus de citron reconstitué	
1.7 L	Pêches en cubes sirop léger, égouttées, en purée	
2.17 L	Eau bouillante	
74 ml	Moutarde préparée	
1.14 L	Pêches en cubes sirop léger, égouttées	

