

# Chop suey au porc

50 portions

## Source de la recette

Centre d'hébergement Champlain Saint-François - Groupe Champlain

## Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service
150 ml

Rendement de la recette
7.50 L

Équipements de préparation	
Récipients de cuisson	
Équipement de cuisson	
Équipements de service	

Valeur nutritive par portion			
Calories	255	Sodium (mg)	207
Protéines (g)	11	Lipides (g)	20
Glucides (g)	9	Gras saturés (g)	3.5
Sucres (g)	nd	Fibres (g)	2



Québec 



# Chop suey au porc

50 portions

## Rendement de la recette

7.50 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
700 ml	Huile végétale	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dans une marmite, chauffer l'huile.</li><li>2. Ajouter le porc et les oignons. Cuire.</li><li>3. Ajouter le reste des ingrédients (sauf les fèves germées) et bien mélanger.</li><li>4. Porter à ébullition et réduire le feu.</li><li>5. Laisser mijoter pendant 15 minutes.</li><li>6. Ajouter les fèves germées et poursuivre la cuisson à couvert pendant 15 minutes.</li></ol>
2.25 kg	Porc haché	
1 kg	Oignons frais émincés	
1 kg	Carottes fraîches juliennes	
1 kg	Céleri frais émincé	
75 g	Base de boeuf Luda <sup>MD</sup>	
75 g	Base de poulet Luda <sup>MD</sup>	
½ boîte de 2.84 L	Sauce tomate et basilica (conserve)	
10 ml	Poivre noir moulu	
2.25 kg	Fèves germées	

