

Côtelettes de porc allemandes

75 portions

Source de la recette

CHSLD Manoir St-Patrice

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

1 côtelette avec la sauce et pommes de terre (cuillère de service)

Rendement de la recette

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Insertions de 2 pouces

Équipement de cuisson

Four « combi »

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	203	Sodium (mg)	269
Protéines (g)	26	Lipides (g)	6
Glucides (g)	9.5	Gras saturés (g)	2
Sucres (g)	0	Fibres (g)	1



Québec 



Côtelettes de porc allemandes

75 portions

Rendement de la recette

--

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
7.5 kg	Côtelettes de porc désossées (100g)	<ol style="list-style-type: none">1. Faire revenir les côtelettes.2. Déposer dans des insertions de 2 pouces.3. Étendre par-dessus les pommes de terre et les oignons.4. Recouvrir de bouillon de poulet chaud. Assaisonner.5. Cuire au four « combi » à 350°F pendant 1 heure.6. Servir une côtelette par personne avec pommes de terre.
3.0 kg	Pommes de terre en cubes	
1.0 kg	Oignons émincés	
4.0 L	Bouillon de poulet	
Au goût	Sel, poivre et thym	

