

Côtelettes de porc, sauce aux pommes

195 portions

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - CHSLD Ste-Dorothée

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

Environ 140 g (1 côtelette avec de la sauce aux pommes)

Rendement de la recette

38.8 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

7 insertions, épaisseur 2 pouces.

Équipement de cuisson

Marmite vapeur, four « combi »

Équipements de service

Cuillère en métal

Valeur nutritive par portion

Calories	171	Sodium (mg)	619
Protéines (g)	24.5	Lipides (g)	4
Glucides (g)	8	Gras saturés (g)	2
Sucres (g)	2.5	Fibres (g)	0.5



Québec 



Côtelettes de porc, sauce aux pommes

195 portions

Rendement de la recette

38.763 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
Mise en place :		<p>Mise en place :</p> <ol style="list-style-type: none"> Placer les escalopes de porc non cuites en escalier dans les insertions (environ 30 escalopes par insertion). Diluer la base de bœuf avec l'eau dans une chaudière blanche. Ajouter le jus de pommes et bien mélanger. Verser environ 1 L du mélange sur chaque insertion remplie de côtelettes. Cuire au four combi au mode « combi » à 350° F pendant 1 h. Récupérer 3 L du jus de cuisson et égoutter le reste du liquide des insertions. Couvrir les insertions avec les couvercles de métal et réfrigérer avec le 3 L du jus de cuisson. <p>Recettes :</p> <ol style="list-style-type: none"> Préparer la sauce brune dans 2 chaudières (une chaudière avec 14 L et une demi-chaudière avec 7 L). Sortir les insertions et mettre 400 g de pommes sur les côtelettes dans chaque insertion. Sortir le 3 L de jus de cuisson et répartir comme suit : ajouter 2 L du jus de cuisson à la chaudière de sauce brune contenant 14 L de sauce et 1 L de jus de cuisson à la demi-chaudière de 7 L de sauce. Mélanger. Verser 3 L du mélange de sauce brune dans chaque insertion. Couvrir avec les couvercles de métal et cuire au four « combi » vapeur à 240° F pendant 1 h 30.
20 kg	Côtelettes de porc surgelées	
350 g	Base de bœuf	
4 L	Eau	
2 x 1.89 L	Jus de pommes	
Recette :		
3 L	Jus de cuisson récupéré	
2.84 L	Pommes en quartiers (consERVE)	
21 L	Sauce brune	

