

Lasagne sauce à la viande

50 portions

Source de la recette

Centre hospitalier de Gaspé

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

60 g

Rendement de la recette

9.51 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Plat à cuisson profond

Équipement de cuisson

Four conventionnel

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	489	Sodium (mg)	1027
Protéines (g)	39.6	Lipides (g)	25.4
Glucides (g)	49.1	Gras saturés (g)	non disp.
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	2



Québec 



Lasagne sauce à la viande

50 portions

Rendement de la recette

9.51 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
25 unités	Pâte lasagne, cuites	<ol style="list-style-type: none">1. Faire cuire dans la marmite vapeur la viande et les oignons pendant 15 minutes.2. Ajouter les autres ingrédients.3. Faire cuire pendant 1 heure ou plus pour faire réduire.4. Monter les lasagne avec les pâtes cuites5. Garnir de fromage râpé.
2.6 kg	Fromage mozzarella, râpé	
Sauce		
6 kg	Bœuf haché maigre, cru	
1000 ml	Oignon congelé, coupé	
10 ml	Ail, hachée	
3 boîtes de 1.36L	Crème de tomates	
1500 ml	Tomate en dés	
1500 ml	Pâte de tomate	
300 ml	Persil, déshydraté	
30 ml	Origan, déshydraté	
30 ml	Basilic, déshydraté	
125 ml	Sucre blanc	
10 ml	Poivre	
2 lb	Champignons frais, tranché	

