

Macaroni chinois au porc

50 portions

Source de la recette

Centre hospitalier de Gaspé

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

175 ml

Rendement de la recette

6.98 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Faitout, plat de cuisson peu profond

Équipement de cuisson

Four

Équipements de service

Cuillère de 175 ml

Valeur nutritive par portion

Calories	257	Sodium (mg)	298
Protéines (g)	24.6	Lipides (g)	8.1
Glucides (g)	19.7	Gras saturés (g)	non disp.
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	1.1



Québec 



Macaroni chinois au porc

50 portions

Rendement de la recette

6.98 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
5 kg	Porc cru, coupé en cubes	<ol style="list-style-type: none">1. Faire cuire le porc au four dans l'huile de maïs.2. Cuire le macaroni.3. Faire revenir les oignons, les champignons, les poivrons et le céleri.4. Ajouter les champignons.5. Mélanger le macaroni la viande et les légumes.6. Ajouter la sauce soya et le poivre.7. Bien mélanger.8. Servir avec une louche de 175 ml pour les patients et 250 ml pour la cafétéria.
60 ml	Huile de maïs	
1.75 kg	Macaroni cru	
375 ml	Oignon congelé, coupé	
0,50 lb	Champignon frais, coupé	
375 ml	Poivron vert congelé, coupé	
375 ml	Poivron rouge congelé, coupé	
375 ml	Céleri congelé, coupé	
300 ml	Sauce soya légère	
3 ml	Poivre noir, moulu	

