

Pâté chinois

80 portions

Source de la recette

Santé Courville de Laval

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

Carré de 7 onces (environ 210 g)

Rendement de la recette

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	240	Sodium (mg)	230
Protéines (g)	22	Lipides (g)	6.5
Glucides (g)	23	Gras saturés (g)	2.5
Sucres (g)	1.5	Fibres (g)	2



Québec 



Pâté chinois

80 portions

Rendement de la recette

--

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
7.5 kg	Bœuf haché extra maigre	<ol style="list-style-type: none">1. Faire revenir au four le bœuf haché et y ajouter la base de bœuf, l'oignon et le poivre.2. Cuire les pommes de terre et mettre en purée.3. Monter le pâté chinois.4. Ajouter le paprika sur le dessus.5. Mettre au four à 350°F pendant 20 minutes.
½ tasse	Base de bœuf en poudre	
2.84 L	Maïs en crème	
25 lbs	Pommes de terre entières	
1 unité	Gros oignon	
Au goût	Paprika	
Au goût	Sel et poivre	

