

# Pâté chinois

130 portions

## Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - Établissements La Pinière et Fernand-Larocque

## Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Cette recette est disponible en version purée ou hachée sous l'onglet « Textures adaptées et recettes enrichies » du répertoire de recettes.

### Description de la portion et du service

200 g pour la portion régulière

### Rendement de la recette

4 plaques de 6.3 kg chacune

### Équipements de préparation

Malaxeur

### Récipients de cuisson

4 plaques, épaisseur 2 pouces

### Équipement de cuisson

Chaudron vapeur, four « combi »

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion 200 g

Calories	230	Sodium (mg)	570
Protéines (g)	16.5	Lipides (g)	7
Glucides (g)	26.5	Gras saturés (g)	2
Sucres (g)	4	Fibres (g)	2



Québec 



## Pâté chinois

130 portions

### Rendement de la recette

4 plaques de 6.3 kg chacune

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
10 kg	Bœuf haché	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dans le chaudron vapeur avec la passoire, faire revenir le bœuf haché dans l'huile. Dégraisser.</li><li>2. Ajouter les oignons, le maïs et les assaisonnements.</li><li>3. Cuire 15 minutes.</li><li>4. <b>Pommes de terre purée</b> : Faire chauffer le lait et l'eau dans un bain marie. Retirer et verser dans le malaxeur avec le gros fouet. Ajouter la poudre de pommes de terre. Assaisonner et bien mélanger.</li><li>5. <b>Assemblage</b> : Verser 3.7 kg du mélange de viande et légumes dans chacune des plaques. Mettre 2.6 kg de pommes de terre purée par plaque. Garder 3 kg de purée de pommes de terre comme extra (ou pour la salle à manger).</li><li>6. Couper en 30 morceaux par plaque.</li></ol>
300 g	Huile de canola	
2 kg	Oignons en cubes congelés	
60 g	Sel	
1 g	Poivre	
3 x 2.84 L	Maïs en crème (consève)	
1 x(2.84 L	Maïs en grains (consève)	
<b>Pommes de terre purée :</b>		
4 L	Lait 2 % m.g.	
8.35 L	Eau froide	
1 x 2.40 kg	Poudre de pommes de terre	
60 g	Sel	
1 g	Poivre	

