

# Pâté chinois

120 portions régulières  
20 portions en purée

## 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

### Description de la portion et du service

200 g pour la portion régulière  
200 g pour la portion en purée

### Rendement de la recette

4 plaques de 6.3 kg chacune  
1 contenant de purée (1/3 d'insertion, épaisseur 6 pouces).

### Équipements de préparation

« Stephan », malaxeur

### Récipients de cuisson

4 plaques, épaisseur 2 pouces

### Équipement de cuisson

Chaudron vapeur, four « combi »

### Équipements de service

1/3 d'insertion, épaisseur 6 pouces.

### Valeur nutritive par portion régulière de 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

### Valeur nutritive par portion 200 g de purée

Calories	225	Sodium (mg)	364
Protéines (g)	12	Lipides (g)	4.5
Glucides (g)	35	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	3	Fibres (g)	3

Québec 



## Pâté chinois

120 portions régulières

20 portions en purée

### Rendement de la recette

4 plaques de 6.3 kg chacune  
1 contenant de purée (1/3 x 6)

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
10 kg	Bœuf haché	<p><b>Version régulière</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Dans le chaudron vapeur avec la passoire, faire revenir le bœuf haché dans l'huile. Dégraisser.</li> <li>Ajouter les oignons, le maïs et les assaisonnements.</li> <li>Cuire 15 minutes.</li> <li>Retirer 2.5 kg pour la purée.</li> <li>Verser 3.7 kg dans chacune des plaques.</li> <li><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>Mettre 2.6 kg de pommes de terre purée par plaque. Couper en 30 morceaux par plaque. Garder 3 kg de purée de pomme de terre comme extra (ou pour la salle à manger).</li> </ol> <p><b>Version purée :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mettre dans le robot « Stephan » le mélange à pâté chinois, l'eau et la poudre de pommes de terre. Bien mélanger jusqu'à consistance très lisse. Servir dans 1/3 d'insertion, épaisseur 6 pouces.</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 (consERVE)	
1 x 2.84 L	Maïs en grains (consERVE)	
<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	
<b>Version purée :</b>		
2.5 kg	Pâté chinois	
1 L	Eau froide	
500 g	Poudre de pommes de terre	

