

Porc à l'orientale

50 portions

Source de la recette

Centre hospitalier de Maria

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

60 g

Rendement de la recette

5 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Sauteuse

Équipements de service

Cuillère de 125 ml (4 oz)

Valeur nutritive par portion

Calories	181	Sodium (mg)	361
Protéines (g)	21.2	Lipides (g)	7.8
Glucides (g)	5.3	Gras saturés (g)	non disp.
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	0.5



Québec 



Porc à l'orientale

50 portions

Rendement de la recette

5 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 revenir le porc dans la sauteuse avec l'huile.2. Ajouter l'ail, les oignons et le gingembre.3. Ajouter le bouillon de poulet.4. À mi-cuisson : Ajouter le céleri et les piments.5. Vérifier l'assaisonnement.6. Mélanger ensemble les ingrédients pour la sauce et l'ajouter pour lier.7. Avant de servir ajouter la ciboulette.8. Cuire à 175 °C (350 °F) pendant environ 1h30.9. Servir sur du riz aux légumes ou du vermicelle de riz.
75 ml	Huile de maïs	
8 ml	Ail, haché	
500 ml	Oignon, coupé congelé	
60 ml	Gingembre frais en pot	
150 ml	Base de bouillon de poulet s/sel, s/gras	
8 L	Eau (pour reconstituer le bouillon)	
750 ml	Céleri, coupé congelé	
750 ml	Poivron vert, frais	
SAUCE		
33 ml	eau	
100 ml	fécule de maïs	
250 ml	sauce soya légère	
10 ml	sel	
50 ml	ciboulette	

