

Porc aigre-doux

50 portions

Source de la recette

Centre hospitalier de Gaspé

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

60 g

Rendement de la recette

4 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Rôtissoire

Équipements de service

Cuillère de 125 ml

Valeur nutritive par portion

Calories	158	Sodium (mg)	393
Protéines (g)	25.2	Lipides (g)	3.6
Glucides (g)	4.9	Gras saturés (g)	non disp.
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	0.7



Québec 



Porc aigre-doux

50 portions

Rendement de la recette

4 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
4 kg	Languette de porc, congelé	<ol style="list-style-type: none">1. Faire bouillir tous les ingrédients de la sauce.2. Épaissir avec la fécule de maïs si nécessaire.3. Dans la rôtissoire, faire chauffer l'huile.4. Ajouter le porc et faire brunir.5. Retirer la quantité de porc pour les diètes spéciales et placer dans un plat de cuisson troué.6. Ajouter les légumes et les faire sauter avec la viande.7. Ajouter la sauce aigre-douce et terminer la cuisson.8. Réserver le brocoli pour la fin de cuisson.
400 ml	Carotte, en lanières, congelée	
600 ml	Piment vert, en lanières, frais	
600 ml	Oignon, cru, tranché	
400 ml	Céleri, congelé	
50 ml	Huile d'olive	
400 ml	Haricot jaune, congelé	
400 ml	Haricot vert, congelé	
200 ml	Brocoli congelé	
Sauce		
200 ml	Cassonade	
10 ml	Gingembre, moulu	
4 ml	Ail pelé, hachée	
200 ml	Sauce soya légère	
430 ml	Eau	
18 ml	Sel	

