

Poulet cacciatore

100 portions

Source de la recette

Hôpital Santa Cabrini

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

60 g par portion

Rendement de la recette

6 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

| | | | |
|---------------|-----------|------------------|------|
| Calories | 161 | Sodium (mg) | 335 |
| Protéines (g) | 20.0 | Lipides (g) | 5.0 |
| Glucides (g) | 8.5 | Gras saturés (g) | 0.03 |
| Sucres (g) | non disp. | Fibres (g) | 1.5 |



Québec 



Poulet cacciatore

100 portions

Rendement de la recette

6 kg

| Quantité | Ingrédients et traitement | Mise en place et mode de préparation |
|----------|---------------------------|--------------------------------------|
|----------|---------------------------|--------------------------------------|

Étape 1

| Quantité | Ingrédients et traitement | Mise en place et mode de préparation |
|----------|---------------------------|---|
| 10 kg | Haut de cuisse de poulet | <ol style="list-style-type: none">1. Plaquer les hauts de cuisses de poulet à raison de 40 portions par plaque.2. Blanchir au four à 350 ° F pendant approximativement 10 minutes.3. Vérifier la cuisson. |
| | | |

Étape 2

| Quantité | Ingrédients et traitement | Mise en place et mode de préparation |
|----------|---------------------------|--|
| 10 L | Sauce cacciatore | <ol style="list-style-type: none">1. Transvider dans une plaque de service de 1x4 à raison de 40 portions par plaque.2. Ajouter 4 litres de sauce chaude dans chaque plaque.3. Cuire au four, couvert, à 400 ° F environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la température atteigne 170 ° F. |
| | | |

Préparation de la sauce cacciatore

| Quantité | Ingrédients et traitement | Mise en place et mode de préparation |
|----------|----------------------------------|---|
| 400 g | Oignon émincé | <ol style="list-style-type: none">1. Mélanger tous les ingrédients dans la chemise à vapeur sauf les champignons et la fécule. Laisser mijoter 20 minutes.2. Ajouter les champignons.3. Lier légèrement avec la fécule. |
| 400 g | Céleri cru | |
| 800 g | Carottes en julienne | |
| 400 g | Piment vert émincé | |
| 5 L | Eau froide | |
| 180 g | Base de poulet sans gras | |
| 400 ml | Pâte de tomates en conserve | |
| 2.8 L | Tomates en conserve broyées | |
| 20 g | Ail pelé haché | |
| 10 ml | Basilic | |
| 10 ml | Origan | |
| 10 ml | Romarin en flocons | |
| 3 ml | Laurier moulu | |
| 7 ml | Sel | |
| 7 ml | Poivre blanc | |
| 1 kg | Champignons en conserve égouttés | |
| 250 g | Fécule de maïs | |

