

Poulet général Tao

60 portions

Source de la recette

Résidence Riviera – Centre d'hébergement de soins de longue durée

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

Louche de 4 onces

Rendement de la recette

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	345	Sodium (mg)	615
Protéines (g)	39	Lipides (g)	10.5
Glucides (g)	21.5	Gras saturés (g)	1.5
Sucres (g)	18	Fibres (g)	0.5



Québec 



Poulet général Tao

60 portions

Rendement de la recette

--

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
10 kg	Poitrines de poulet désossées, coupées en cubes	<ol style="list-style-type: none">1. Couper le poulet en cubes de 1 pouce.2. Enrober le poulet dans la fécule et enlever l'excédant.3. Faire dorer le poulet dans la braisière dans l'huile.4. Mettre le poulet de côté.5. Mélanger le reste des ingrédients et ajouter le poulet.6. Laisser mijoter 10 minutes.
1 L	Fécule de maïs	
500 ml	Huile végétale de canola	
700 ml	Cassonade	
1 L	Sauce hoisin	
900 ml	Ketchup	
500 ml	Échalotes crues hachées	
125 ml	Gingembre cru haché	
350 ml	Sauce soya, réduite en sodium	
900 ml	Vinaigre blanc	
2 L	Eau	

