

# Poulet széchouanais

150 portions

## Source de la recette

Centre d'hébergement de la Maison-Neuve

## Précision ou commentaire de l'établissement

Servir avec vermicelle de riz et un légume vert

### Description de la portion et du service

Louche de 4 onces comble

### Rendement de la recette

150 portions

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	215	Sodium (mg)	378
Protéines (g)	24	Lipides (g)	8.5
Glucides (g)	10.5	Gras saturés (g)	2
Sucres (g)	5.5	Fibres (g)	1.5



Québec 



# Poulet széchouanais

150 portions

## Rendement de la recette

150 portions

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
4 caisses de 4 kg	Lanières de poulet assaisonnées à l'orientale	<b>MÉTHODE</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Faire sauter les lanières jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées.</li><li>2. Ajouter le gingembre, l'ail et les oignons émincés.</li><li>3. Mélanger le jus, le zeste, la sauce chili, le concentré piquant de chili, le sucre, le bouillon de poulet et la fécule de maïs dans un contenant.</li><li>4. Ajouter à la viande et cuire jusqu'à épaississement.</li><li>5. Ajouter les oignons verts et les poivrons et retirer immédiatement du feu afin qu'ils demeurent croustillants.</li><li>6. Servir</li></ol>
250 ml	Huile de canola	
100 g	Gingembre frais haché	
125 ml	Ail haché dans l'huile	
2 kg	Oignons émincés	
4 boîtes de 1,36 L	Jus d'orange	
4	Orange (zeste)	
455 ml	Sauce chili	
75 ml	Concentré de chili piquant	
300 ml	sucre	
2 L	Bouillon de poulet « Médaille »	
160 ml	Fécule de maïs	
1 kg	Oignons verts en biseau	
3 kg	Poivrons rouges en lanières	
3 kg	Poivrons verts en lanières	

