

Purée de boeuf

42 portions

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - Établissements La Pinière et Fernand-Larocque

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

90 g

Rendement de la recette

Équipements de préparation

« Stephan »

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

1/3 d'insertion, épaisseur 6 pouces.

Valeur nutritive par portion

Calories	194	Sodium (mg)	60
Protéines (g)	17.5	Lipides (g)	10.5
Glucides (g)	5.5	Gras saturés (g)	4.5
Sucres (g)	0.5	Fibres (g)	0.5



Québec 



Purée de boeuf

42 portions

Rendement de la recette

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
2.5 kg	Boeuf haché cuit	<ol style="list-style-type: none">1. Mettre au robot « Stephan » le boeuf haché, la poudre de pommes de terre et l'eau.2. Bien mélanger.3. Rendre jusqu'à texture purée très lisse.4. Servir dans 1/3 d'insertion, épaisseur 6 pouces.
1 L	Eau froide	
300 g	Poudre de pommes de terre	

