

Purée de porc

46 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

80 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 80 g

Calories	142	Sodium (mg)	110
Protéines (g)	14	Lipides (g)	7.5
Glucides (g)	3.5	Gras saturés (g)	3
Sucres (g)	0	Fibres (g)	0.5



Québec 



Purée de porc

46 portions

Rendement de la recette

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

