

Ragoût d'agneau

365 portions

Source de la recette

Recette standardisée par des étudiants en nutrition dans le cadre du cours d'alimentation des collectivités du département de nutrition de l'Hôpital Douglas.

Précision ou commentaire de l'établissement :

VARIANTES, TRUCS ET ASTUCES :

Description de la portion et du service
190 g

Rendement de la recette
365 portions – 69.4 kg

Équipements de préparation	
Récipients de cuisson	
Équipement de cuisson	
Équipements de service	

Valeur nutritive par portion			
Calories	268	Sodium (mg)	419
Protéines (g)	26.5	Lipides (g)	10.5
Glucides (g)	16.5	Gras saturés (g)	2.5
Sucres (g)	4.8	Fibres (g)	3.3

Québec 



Ragoût d'agneau

365 portions

Rendement de la recette

260 portions – 49,4 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
25 kg	Agneau, cubes à ragoût maigre	MÉTHODE <ol style="list-style-type: none">1. Faire sauter l'ail et les oignons dans le chaudron vapeur2. Ajouter la viande après avoir égoutter le sang3. Ajouter les tomates écrasées, le jus de tomate et les assaisonnements et mélanger avec la viande dans le chaudron vapeur4. Faire cuire au $\frac{3}{4}$ et ajouter le reste des légumes5. Ajouter les pois chiches à la fin de la cuisson et bien mélanger6. Vérifier la consistance et ajouter du jus de tomate au besoin.
1.3 L	Huile végétale canola	
5 kg	Oignons congelés	
6 kg	Carottes congelées en cubes	
6 kg	Poivrons verts congelés en cubes	
6 kg	Céleri congelé en cubes	
4.5 kg	Pommes de terre, petites, congelées en cubes	
720 g	Ail écrasé dans l'huile	
900 g	Base de légumes à diluer 'Minors'	
7 boîtes de 2.84 L	Tomates en conserve entières	
5 boîtes de 2.84 L	Pois chiches en conserve, égouttés	
480 ml	Jus de citron frais	
8.5 L	Eau	
29 g	Poivre noir	
58 g	Cannelle moulue	
17 g	Poivre de cayenne	
105 g	Sel de table	
12 boîtes de 1.36 L	Jus de tomate	

