

Salade-repas poulet thaï

50 portions

Source de la recette

Hôpital Maisonneuve-Rosemont

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

260 g

Rendement de la recette

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	216	Sodium (mg)	700
Protéines (g)	21.5	Lipides (g)	9
Glucides (g)	15.5	Gras saturés (g)	2
Sucres (g)	nd	Fibres (g)	3.5



Québec 



Salade-repas poulet thaï

50 portions

Rendement de la recette

--

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
1.87 kg	Poivrons rouges frais, émincé fin	<ol style="list-style-type: none">1. Faire le mélange de tous les légumes. Réserver.2. Assembler la vinaigrette. Réserver.3. Répartir environ 150 g de légumes par portion.4. Déposer environ 60 g de poulet cuit.5. Garnir d'environ 15 ml d'arachides et de 35 ml de vinaigrette.
1.87 botte	Coriandre fraîche, haché	
187.5 ml	Gingembre frais, haché	
1.5 kg	Champignon frais, émincé	
1.5 kg	Fèves germées	
1.5 kg	Épinards bébé frais caisse	
3.75 kg	Poulet lanières cuites	
750 ml	Arachides sans sel	
Vinaigrette :		
362.5 ml	Sauce soya légère – réduite en sel	
250 ml	Vinaigre de riz	
250 ml	Huile de sésame grillée	
93.75 ml	Ail haché dans l'huile	
125 ml	Miel liquide	
250 ml	Jus de citron reconstitué	
975 ml	Jus d'orange	

