

Sauce à la viande

70 portions

Source de la recette

Santé Courville de Laval

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

3 onces

Rendement de la recette

5.9 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	144	Sodium (mg)	646
Protéines (g)	15	Lipides (g)	5.5
Glucides (g)	7.5	Gras saturés (g)	2
Sucres (g)	5.5	Fibres (g)	2



Québec 



Sauce à la viande

70 portions

Rendement de la recette

5.9 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
4.5 kg	Bœuf haché maigre	<ol style="list-style-type: none">1. Faire revenir le bœuf haché2. Ajouter les oignons, le céleri, l'ail et la base de bœuf.3. Continuer la cuisson quelques minutes.4. Ajouter les tomates, le jus de tomate et la sauce tomate.5. Couvrir et cuire au four à 350° F pendant 2 heures, en remuant à l'occasion.
4 unités	Gros oignons hachés	
1 pied	Céleri coupé	
½ tasse	Ail en poudre	
1 tasse	Base de bœuf	
2.84 L	Tomates broyées	
2.84 L	Jus de tomate	
2.84 L	Sauce tomate basilic	

