

Bouillon de poulet maison

200 L

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - Hôpital Cité-de-la-santé

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

200 ml

Rendement de la recette

200 L

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Chaudron vapeur

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	4	Sodium (mg)	12
Protéines (g)		Lipides (g)	
Glucides (g)	1	Gras saturés (g)	
Sucres (g)		Fibres (g)	



Québec 



Bouillon de poulet maison

200 L

Rendement de la recette

200 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
40 g	Thym moulu	<ol style="list-style-type: none">1. Peser tous les ingrédients.2. Mettre tous les ingrédients dans le chaudron vapeur.3. Amener à ébullition toute la nuit.4. Le matin, ajouter de l'eau froide pour atteindre 200 L.5. Passer au chinois fin pour retirer les os de poulet et les légumes.6. Ensacher le bouillon de poulet.
26 g	Basilic moulu	
74 g	Laurier moulu	
31 kg	Poulet, os congelés	
5.17 kg	Oignons pelés frais, coupés grossièrement	
5.17 kg	Céleri frais, coupé grossièrement	
5.17 kg	Carottes pelées fraîches, coupées grossièrement	
207 L	Eau	

