

# Potage carottes et chou

96 portions

## Source de la recette

Hôpital Juif de réadaptation

## Précision ou commentaire de l'établissement

### Description de la portion et du service

Louche de 6 onces

### Rendement de la recette

17.28 L

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	35	Sodium (mg)	319
Protéines (g)	1	Lipides (g)	0
Glucides (g)	8	Gras saturés (g)	0
Sucres (g)	4	Fibres (g)	2



Québec 



# Potage carottes et chou

96 portions

## Rendement de la recette

17.28 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
4 kg	Choux verts crus, coupé en lanières	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Couper le chou et l'oignon selon la méthode indiquée.</li><li>2. Dans une marmite vapeur, mélanger tous les ingrédients et amener le tout à ébullition.</li><li>3. Faire cuire jusqu'à tendreté.</li><li>4. Passer au mélangeur.</li></ol>
1 kg	Oignons jaunes frais, émincés	
16 L	Eau	
340 ml	Base de bouillon de poulet sans MSG	
4 kg	Carottes congelées, en rondelles	
40 ml	Oignons en poudre	
30 ml	Persil en flocons déshydraté	
20 ml	Basilic en flocons, séché	
20 ml	Sel	
10 ml	Poivre noir moulu	

