

BSA

L'innovateur de bon goût.

Mets préparés

LIVRE DE RECETTES VARIÉES

VOS DISTRIBUTEURS POUR MIEUX VOUS SERVIR

NOTRE MISSION

Être les leaders dans l'assistance technique auprès des artisans des métiers de bouche et offrir des produits, des équipements, un service et un support technique de qualité, répondant aux exigences de chacun des clients.

BSA sec/lp SMB

CAYRON Patrice, Directeur	ACHOUHAL Brahim, Représentant
LEDUC Patrick, Directeur-adjoint	BERNIER Éric, Représentant
	CYR Bruno, Représentant
SOUCY Alain, Représentant Technique	GRAVELLE Marc, Représentant
CAMPAGNA Marc, Représentant. Technique	LAMBERT Richard, Représentant
	ROY Martin, Représentant
	THIBODEAU Kevin, Représentant

6005, boul. Couture
Montréal (St-Léonard), Qc.
H1P 3E1
Tel : 514-852-3199
877-852-3199
Fax : 514-852-6132

Via Viateur Inc.

BEAUDIN Jules, Copropriétaire
ROY Stéphane, Représentant

1930, rue Brisay
Chicoutimi, Qc
G7K 0A3
Tel: 418-545-9308
Fax: 418-545-0835

Distribution Dan-Hel Inc.

LANDRY Daniel, Président
DURIVAGE Martin, Représentant
LANDRY Martin, Représentant
ROUSSEAU Alexandre, Représentant

132, rue de l'Alaska
Beauport, Qc
G1B 1V5
Tel : 418-666-4798
Fax : 418-663-4513

BSA Ontario Inc.

Butcher Supplies and Technical Services
Janice Gordon, Propriétaire
58 Margaret Drive
North Bay Ontario
P1B 8G5

Cell: 705-498-9528
Tel: 705-498-9531
Fax: 705-476-1312

TABLE DES MATIÈRES

BOULETTES DE VIANDES ASSAISONNÉES CAPRISIOSA	6
CROQUETTES DE SAUMON	6
EFFILOCHÉ DE PORC FARWEST	6
EFFILOCHÉ DE PORC ROUGEMONTOIS	7
FILET DE SOLE CITRONNÉ AU POIVRE	7
PATATES GRECQUES	7
PATATES PARISIENNES	7
PILON DE POULET INFERNAL	8
POITRINE DE POULET CORDON BLEU	8
RAGOÛT DE BOULETTES	8
SALADE DE LÉGUMES	9
SALADE DE PÂTE COQUILLE ET THON	9
SAUCE SPAGHETTI AUX SAUCISSES ITALIENNES	9
SAUMON AUX AGRUMES	10
STEAK SALISBURY	10

Boulettes de viandes assaisonnées caprisiosa

Porc et bœuf	1 kg (2 ¼ lbs)
Liant chapelure caprisiosa (2A4C073)	60 g (¾ tasse)
Eau froide	200 g (1 tasse)
Préparation :	
1. Mélanger le tout et faire cuire au four à 350°F environ 20 minutes sur une plaque à biscuit avec papier parchemin.	
2. Prêt à être servi avec diverses sauces (demi-glace, marinara, brune ou autres)	

Croquettes de saumon

Patates moyennes en cube cuites	8
Saumon	418 g (1 boîte)
Chapelure italienne	½ tasse
Sel et poivre	Au goût
Préparation :	
1. Piller le tout ensemble, puis faire les croquettes.	
2. Passer les croquettes dans la chapelure italienne.	
3. Cuire au four à 350°F pendant 30 minutes.	
<i>Suggestion : Cette recette peut également être réalisée avec du thon, de la morue ou tout autre poisson.</i>	

Effiloché de porc Farwest

Épaule de porc	3 kg
Sauce Farwest BSA0102	2 kg (½ gallon)
Préparation :	
1. Mettre l'épaule de porc dans un plat allant au four.	
2. Ajouter la moitié du mélange de sauce Farwest avec l'épaule et réserver le reste de la sauce.	
3. Mettre au four à 300°F (150°C) avec le mélange et un peu d'eau.	
4. Couvrir et cuire lentement, environ 1 heure, ou jusqu'à ce que la viande s'effiloche bien.	
5. Sortir du four et effiloche la pièce de viande à l'aide de deux fourchettes.	
6. Retirer les os et le gras et rejeter.	
7. Ajouter le reste de la sauce à la viande effilochée et bien la répartir.	
8. Réchauffer et servir.	

Effiloché de porc rougemontois

Viande de porc (épaule de porc)	De 2 à 2,5 kg (4 ¼ à 5 lbs)
Assaisonnement pat (6J207)	90 g (¾ tasse)
Ketchup	595 g (2 tasses)
Vinaigre blanc	75 g (2/3 tasse)
Purée de pommes non-sucrée	400 g (1 tasses)
Eau froide	100 g (½ tasse)

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients et mettre dans un sac à cuisson avec la pièce de viande et bien fermer avec une t-rap.
2. Cuire au four rational à 100% humidité à 200°F pendant 4 à 5 heures ou plus. Il est aussi possible de cuire au four conventionnel à 300°F dans un plat avec couvercle pendant 4 à 5 heures ou plus.
3. Après la cuisson, effiloche la viande avec deux fourchettes et mélanger avec la sauce de la cuisson.
4. Servir.

Filet de sole citronné au poivre

Filet de sole	1 (environ 245g)
Épices citronnées (2A5K044)	1 c. à thé
Poivre	Au goût

Cuisson : Cuire au four à 350°F pendant 20 minutes.

Suggestion : Cette recette peut également être réalisée avec tout autre filet de poisson blanc.

Patates grecques

Patate moyenne coupée en quartier	1
Huile d'olive	2 c. à soupe
Épices à pomme de terre (2A6D033)	1 c. à soupe

Cuisson : Cuire au four à 350°F pendant 30 minutes.

Patates parisiennes

Patates parisiennes	20
Huile d'olive	¼ tasse
Épices tout-usage (9K033)	2 c. à thé

Cuisson : Cuire au four à 350°F pendant 30 minutes.

Pilon de poulet infernal

Pilons de poulet	6
Épices BBQ infernal (2B1I005)	¼ tasse
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none">1. Bien enrober les pilons de poulet.2. Cuire au four à 350°F pendant 40 minutes.	
<i>Suggestion : Cette recette peut également être réalisée avec des ailes de poulet.</i>	

Poitrine de poulet cordon bleu

Poitrine de poulet	4
Tranches de jambon forêt noire (ou autre)	4
Tranches de fromage suisse (ou autre)	4
Chapelure fines herbes (7D237)	200 g (2 tasses)
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none">1. Couper les poitrines au centre en deux mais pas jusqu'au bout.2. Ajouter le jambon et le fromage.3. Passer dans la chapelure fines herbes et cuire au four.	

Ragoût de boulettes

Ingrédients pour les boulettes	
Viandes à pâté (porc, veau et bœuf)	4 kg (8 lbs)
Oignon rouge haché très fin	1
Œufs	3
Sel	20 ml (4 c à thé)
Piment de Jamaïque (9K075)	10 ml (2 c à thé)
Ingrédients pour la sauce	
Mélange pour sauce à ragoût MC-12011	300 g
Eau	2 litres (8 tasses)
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none">1. Mélanger tous les ingrédients pour les boulettes, puis les façonner en petites boulettes de 1 pouce (2,5 cm).2. Faire cuire les boulettes sur une plaque allant au four avec un papier parchemin à 350°F (180°C) pendant 20 minutes.3. Faire la sauce à ragoût avec la base et l'eau, puis porter à ébullition.4. Ajouter les boulettes précuites et faire cuire au four environ 1 heure.5. Servir avec des pâtes ou des pommes de terre.	

Salade de légumes

Piment jaune coupé en lanière	½
Zucchini vert en tranche mince de 1 ½ pouces de long	1
Chou-fleur en petit bouquet	½
Brocoli en petit bouquet	1
Oignon rouge coupé fin	1
Mangue coupée en petit cube	1
Bébé épinard	2 tasses
Tomates miniatures coupées en deux	1 casseau
Épices tout-usage (9K033)	3 c. à soupe
Sel et poivre	Au goût

Salade de pâte coquille et thon

Piment jaune coupé en cube	½
Coquilles non cuit (Cuire et laisser refroidir avant d'incorporer au reste de la salade)	2 tasses
Tomate moyenne coupée en dés	1
Olives noires tranchées	½ tasse
Thon dans l'eau défat	2 boîtes
Huile d'olive	¼ tasse
Épices tout-usage (9K033)	2 c. à soupe
Persil (9K074)	3 c. à soupe

Sauce spaghetti aux saucisses italiennes

Huile canola	30 g (2 c. à soupe)
Saucisses italiennes (ou autres)	6
Bœuf haché	450 g (1 lb)
Légumes à spaghetti Artic Garden	½ sac
Champignons tranchés	1 boîte (10 onces ou 284 ml)
Tomate en dés	2 boîtes (28 onces ou 796 ml)
Jus de tomate	250 ml (1 tasse)
Pâte de tomate	1 boîte (156 ml ou 5,5 onces)
Épices à sauce spaghetti BSA (6C236)	Au goût, environ 2 c. à soupe
Poivre	Au goût
Sucre	Au goût
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Précuire les légumes et réserver. 2. Enlever la peau des saucisses, émietter avec le bœuf haché et cuire avec l'huile. 3. Ajouter les légumes et le reste des ingrédients. 4. Cuire environ 60 minutes tout en brassant de temps en temps. 5. Servir avec des pâtes cuites. 	

Ces recettes sont gracieusement fournies à titre indicatif seulement. Ses auteurs déclinent toute responsabilité quant à leur résultat final. Il est donc suggéré de se référer en tout temps à l'étiquette qui accompagne les assaisonnements.

Saumon aux agrumes

Filet de saumon avec la peau	1 (environ 454 g)
Épices aux agrumes (2A6D036)	1½ c. à thé
Oignon rouge coupé fin	1
Huile d'olive	1filet
Cuisson : Cuire au four à 350°F pendant 25 minutes.	
<i>Suggestion : Cette recette peut également être réalisée avec un filet de truite.</i>	

Steak salisbury

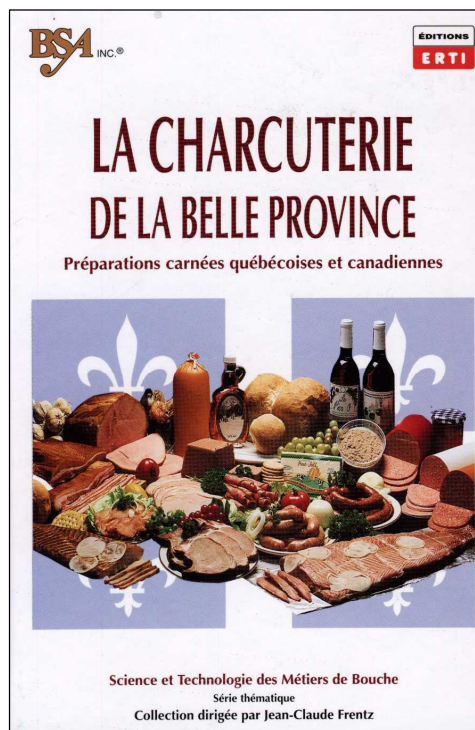
Bœuf haché	750 g (1 ½ lbs)
Liant chapelure caprisiosa (2A4C073)	50 g (½ tasse)
Eau froide	150 g (¾ tasse)
Poivron rouge et/ou jaune fin	40 g (½ tasse)
Oignon fin	75 g (¾ tasse)
Préparation :	
1. Mélanger le tout et cuire à 78°C au centre et servir avec une sauce brune.	

LA CHARCUTERIE DE LA BELLE PROVINCE

L'ouvrage « La charcuterie de la Belle Province » résulte d'un effort concerté de l'équipe technique de BSA Inc.; celle-ci constituée d'universitaire et de technologues qui sont à l'écoute des besoins exprimés au quotidien par leur clientèle du secteur des produits carnés.

Cette demande d'information est induite par l'évolution technologique rapide qui se manifeste sur le continent américain. De plus, en raison de la mondialisation des marchés, de nouveaux produits, des ingrédients innovateurs et des équipements plus performants font leur apparition sur le marché québécois et canadien. Les charcutiers industriels et artisanaux trouvent difficilement des références adaptées à leur réalité leur permettant d'exploiter toutes ces innovations d'une façon profitable

Les professionnels des métiers de la viande trouveront dans les divers chapitres de l'ouvrage une information concrète pour réaliser la multitude de produits qui sont présentés. Celle-ci comprend la description des recettes et des procédés de fabrication ainsi que des repères techniques pour mieux comprendre les subtilités de chacun d'entre eux. Les auteurs présentent aux lecteurs suffisamment d'éléments pour qu'ils puissent identifier les points critiques de fabrication et ceux liés à la salubrité et à l'innocuité des produits.



Pour plus d'informations, contacter votre distributeur

Ces recettes sont gracieusement fournies à titre indicatif seulement. Ses auteurs déclinent toute responsabilité quant à leur résultat final. Il est donc suggéré de se référer en tout temps à l'étiquette qui accompagne les assaisonnements.



L' i n n o v a t e u r de b o n g o û t .

Support Technique

Pour toute information technique ou demande de formation, communiquer avec

Alain Soucy, Technicien

Tel (514) 603-2246

Marc Campagna, Technicien mets préparés

Tel 514-260-5804

Visitez nous au www.smb-bsa.ca

Ces recettes sont gracieusement fournies à titre indicatif seulement. Ses auteurs déclinent toute responsabilité quant à leur résultat final. Il est donc suggéré de se référer en tout temps à l'étiquette qui accompagne les assaisonnements.