



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

Mets préparés

LIVRE DE RECETTE

AUTRES SAUCES ET BASES

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
LEDUC Patrick, Directeur-adjoint

SOUCY Alain, Représentant Technique
CAMPAGNA Marc, Représentant. Technique

ACHOUHAL Brahim, Représentant
BERNIER Éric, Représentant
CYR Bruno, Représentant
GRAVELLE Marc, représentant
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

SAUCES	6
SAUCE BRUNE (MC-12002)	6
SAUCE POUTINE (MC-12006)	6
SAUCE BBQ (MC-12008)	6
SAUCE À RAGOÛT (MC-12011)	6
BASES	6
BASE DE SOUPE AU POULET (MC-12007)	6
BASE DE SOUPE AU BŒUF (MC-12009)	6
CRÈME DE CÉLERI (MC-12012)	7
CRÈME DE CHAMPIGNON (MC-12013)	7
CRÈME DE TOMATE (MC-12015)	7
BOUILLON DE LÉGUMES (MC-12016)	7
CRÈME DE BROCOLI (MC-12018)	7
CRÈME DE POIREAU (MC-12141)	7
SOUPE JARDINIÈRE	8

SAUCES

Sauce brune (MC-12002)

Mélange MC-12002	100 g (¾ tasse)
Eau froide	250 g (1 tasse)
Eau bouillante	750 g (3 tasses)

Sauce poutine (MC-12006)

Mélange MC-12006	100 g (¾ tasse)
Eau froide	250 g (1 tasse)
Eau bouillante	750 g (3 tasses)

Sauce BBQ (MC-12008)

Mélange MC-12008	85 g (¾ tasse)
Eau froide	1 L (4 tasses)

Sauce à ragoût (MC-12011)

Mélange MC-12011	75 g (½ tasse)
Eau froide	1 L (4 tasses)

BASES

Base de soupe au poulet (MC-12007)

Mélange MC-12007	20-30 g (2 c. à soupe)
Eau froide	1 L (4 tasses)

Base de soupe au bœuf (MC-12009)

Mélange MC-12009	25-30 g (2 c. à soupe)
Eau froide	1 L (4 tasses)

Crème de céleri (MC-12012)

Mélange MC-12012	75 g (4 c. à soupe)
Lait	250 ml (1 tasse)
Eau froide	750 ml (3 tasses)

Crème de champignon (MC-12013)

Mélange MC-12013	75 g (4 c. à soupe)
Lait	250 ml (1 tasse)
Eau froide	750 ml (3 tasses)

Crème de tomate (MC-12015)

Mélange MC-12015	100 g
Lait	250 ml (1 tasse)
Eau froide	750 ml (3 tasses)

Bouillon de légumes (MC-12016)

Mélange MC-12016	25-30 g (2 c. à soupe)
Eau froide	1 L (4 tasses)

Crème de brocoli (MC-12018)

Mélange MC-12018	75 g (4 c. à soupe)
Lait	250 ml (1 tasse)
Eau froide	750 ml (3 tasses)

Crème de poireau (MC-12141)

Mélange MC-12141	75 g (4 c. à soupe)
Lait	250 ml (1 tasse)
Eau froide	750 ml (3 tasses)

Soupe jardinière

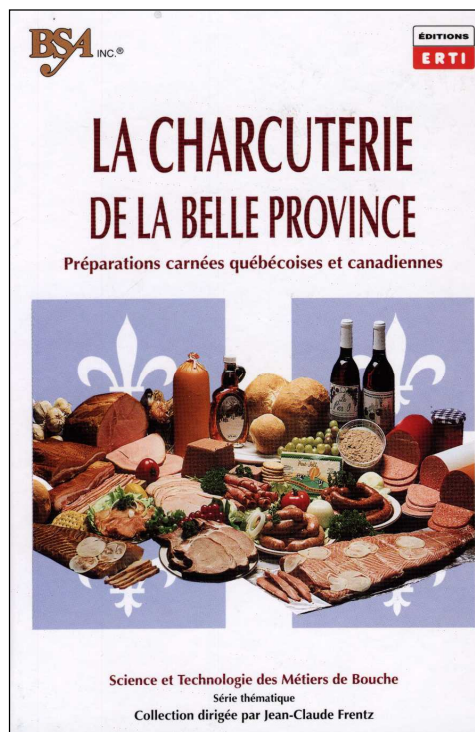
Eau	2 litres (8 tasses)
Base poulet (MC-12007)	40 g (4 c. à soupe)
Sucre	10 g (1 c. à soupe)
Farine	20 g (2 c. à soupe)
Carottes en dés	100 g (½ tasse)
Oignons en dés	110 g (½ tasse)
Céleri en dés	100 g (½ tasse)
Panais en dés	100 g (½ tasse)
Navet en dés	110 g (½ tasse)
Pâte de tomate	12 g (1 c. à soupe)
Tomates en dés	1 boîte (796 ml ou 28 onces)
Base bœuf (MC-12009)	4 g (1 c. à thé)
Poivre blanc	1 pincée
Nouilles à soupe	30 g (2 c. à soupe)
Préparation : <ol style="list-style-type: none">1. Couper les légumes et les faire suer.2. Ajouter le reste des ingrédients et cuire.	

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.