



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

Mets préparés

LIVRE DE RECETTE

BOUILLON À FONDUE CHINOISE 7K003

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

LE BOUILLON À FONDUE CHINOISE.....	6
MÉLANGE DE BASE POUR BOUILLON À FONDUE CHINOISE 7K003	6
BOUILLON AUX FINES HERBES	6
BOUILLON À L'ASIATIQUE	6
BOUILLON AUX TOMATES	7
BOUILLON AU VIN BLANC	7
BOUILLON JARDINIER (100% VÉGÉ!)	8
BOUILLON POUR FONDUE AU GIBIER	8
BOUILLON POUR FONDUE À LA VOLAILLE	9

LE BOUILLON À FONDUE CHINOISE

Mélange de base pour bouillon à fondue chinoise 7K003

Assaisonnement bouillon fondue chinoise (7K003)	142 g
Eau	1,5L (6 tasses)

Bouillon aux fines herbes

Assaisonnement bouillon fondue chinoise (7K003)	142 g
Eau	1L (4 tasses)
Fond de veau	500 ml (2 tasses)
Carottes	3
Poireau	1
Branche de céleri	1
Oignon	1
Thym (1W9L034)	Au goût
Romarin (9K084)	Au goût
Feuille de laurier (1W9L051)	Au goût
Préparation : 1. Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients. 2. Couvrir et laisser mijoter une heure. 3. Filtrer.	
<i>Idéal pour : viande rouge et gibier (canard, sanglier, cerf, bison, etc.)!</i>	

Bouillon à l'asiatique

Assaisonnement bouillon fondue chinoise (7K003)	142 g
Eau	1L (4 tasses)
Bouillon de poulet MC-12007	500 ml (2 tasses)
Huile de sésame	15 ml (1 c à soupe)
Oignon haché	1
Ail haché	15 ml (1 c à soupe)
Gingembre haché	30 ml (2 c à soupe)
Piment broyé (1W9L047)	5 ml (1 c à thé)
Sauce soya	60 ml (4 c à soupe)
Préparation : 1. Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients. 2. Couvrir et laisser mijoter une heure. 3. Filtrer.	
<i>Idéal pour : volaille, porc et fruits de mer!</i>	

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.

Bouillon aux tomates

Assaisonnement bouillon fondue chinoise (7K003)	142 g
Bouillon de poulet MC-12007	1,5 L (6 tasses)
Oignon émincé	1
Pâte de tomate	30 ml (2 c à soupe)
Pesto aux tomates séchées	30 ml (2 c à soupe)
Ail haché	15 ml (1 c à soupe)
Carotte émincée	1
Branche de céleri émincé	1
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none">1. Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients.2. Couvrir et laisser mijoter une heure.3. Filtrer.	
<i>Idéal pour : volaille et viande rouge!</i>	

Bouillon au vin blanc

Assaisonnement bouillon fondue chinoise (7K003)	142 g
Fumet de poisson (SAP9F008)	1,5 L (6 tasses)
Vin blanc	375 ml (1½ tasse)
Huile de canola ou d'olive	15 ml (1 c à soupe)
Carotte émincée	1
Branche de céleri émincé	1
Oignon émincé	1
Graine de fenouil (9K059)	10 ml (2 c à thé)
Ail haché	5 ml (1 c à thé)
Thym (1W9L034)	5 ml (1 c à thé)
Poivre (1W9L003)	Au goût
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none">1. Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients.2. Couvrir et laisser mijoter une heure.3. Filtrer.	
<i>Idéal pour : poisson et fruits de mer!</i>	

Bouillon jardinier (100% végé!)

Assaisonnement bouillon fondue chinoise (7K003)	142 g
Vin blanc	500 ml (2 tasses)
Bouillon de légumes MC-12016	1L (4 tasses)
Légumes en dés (carottes, céleri, oignon, poivron)	500 ml (2 tasses)
Ail haché	15 ml (1 c à soupe)
Feuille de laurier (1W9L051)	1
Thym (1W9L034)	5 ml (1 c à thé)
Pesto aux tomates séchées	15 ml (1 c à soupe)
Sel et poivre (1W9L003)	Au goût
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none">1. Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients.2. Couvrir et laisser mijoter une heure.3. Filtrer.	
<i>Idéal pour : volaille et viande rouge!</i>	

Bouillon pour fondue au gibier

Assaisonnement bouillon fondue chinoise (7K003)	142 g
Beurre	30 ml (2 c à soupe)
Eau	500 ml (2 tasses)
Fond de gibier	500 ml (2 tasses)
Vin rouge corsé	375 ml (1½ tasse)
Sauce chili	30 ml (2 c à soupe)
Ail haché	15 ml (1 c à soupe)
Feuille de laurier (1W9L051)	1
Sel et poivre (1W9L003)	Sel et poivre
Baies de genièvre (facultatif) (9K035)	3
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none">1. Dans une casserole, faire fondre le beurre, puis faire dorer l'oignon de 1 à 2 minutes.2. Ajouter le reste des ingrédients et porter à ébullition.3. Laisser mijoter à feu moyen pendant 10 minutes.4. Filtrer et servir.	
<i>Idéal pour : gibier (canard, sanglier, cerf, bison, etc.)!</i>	

Bouillon pour fondue à la volaille

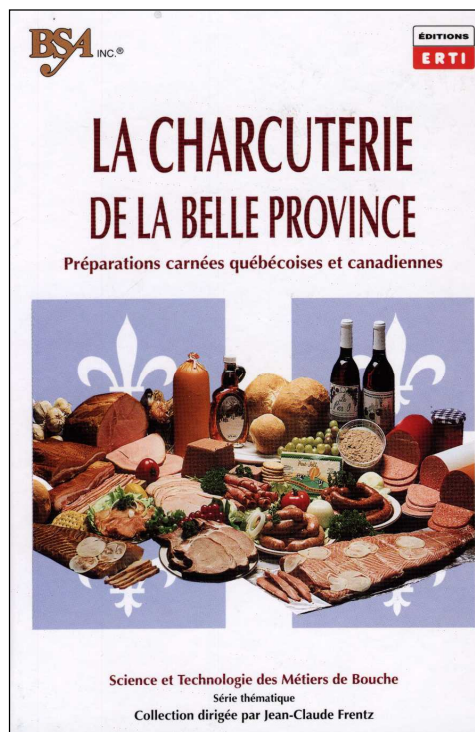
Assaisonnement bouillon fondue chinoise (7K003)	142 g
Bouillon de poulet MC-12007	1,25L (5 tasses)
Vin blanc	250 ml (1 tasse)
Oignon émincé	1
Carotte émincée	1
Poireau émincé	½
Ail haché	2 gousses
Huile de canola ou d'olive	15 ml (1 c à soupe)
Épices à marinade (9K054)	15 ml (2 c à soupe)
Romarin (9K084)	10 ml (2 c à thé)
Préparation :	
<ol style="list-style-type: none">1. Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen, puis faire revenir les légumes émincés avec les épices pendant environ 2 minutes.2. Verser le vin blanc et le bouillon de poulet.3. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter à feu moyen pendant 20 minutes.4. Filtrer et servir.	
<i>Idéal pour : volaille!</i>	

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.