



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

Mets préparés

LIVRE DE RECETTE

VOLUME 3 – SEPTEMBRE 2013

VOS DISTRIBUTEURS POUR MIEUX VOUS SERVIR

NOTRE MISSION

Être les leaders dans l'assistance technique auprès des artisans des métiers de bouche

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
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
ÉMOND Serge, Copropriétaire
ROY Stéphane, Représentant

3103, rue St-Patrick
Jonquière, Qc
G7S 2P7
Tel: 418-548-9308
Fax: 418-548-0835

Distribution Dan-Hel Inc.

LANDRY Daniel, Président
DURIVAGE Martin, Représentant
LANDRY Martin, 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

RECETTES DE SAUCE À FONDUE CHINOISE	4
SAUCE MOUTARDE ET ÉRABLE	4
SAUCE PIQUANTE	4
SAUCE AU CARI.....	4
SAUCE ROSÉ	4
SAUCE À FONDUE AU MIEL	5
SAUCE AU MIEL.....	5
SAUCE AUX FINES HERBES.....	5
SAUCE DU DIABLE.....	5
SAUCE AUX CINQ POIVRES.....	6
SAUCE MOUTARDE ET ÉRABLE	6
SAUCE CAJUN	6
SAUCE SOYA VELOUTÉE AU MIEL.....	6
SAUCE AU CARI ROUGE.....	6
SAUCE MILLE-ÎLES.....	7
SAUCE VELOUTÉE À L'ORANGE.....	7
SAUCE MAYONNAISE BARBECUE	7
RECETTES DE BOUILLON À FONDUE CHINOISE	8
BOUILLON RÉGULIER	8
BOUILLON AUX FINES HERBES	8
BOUILLON À L'ASIATIQUE	8
BOUILLON AUX TOMATES.....	9
BOUILLON AU VIN BLANC	9
BOUILLON JARDINIER (100% VÉGÉ!)	10
BOUILLON POUR FONDUE AU GIBIER	10
BOUILLON POUR FONDUE À LA VOLAILLE	11
RECETTES AVEC BASE NEUTRE SAUCE FROIDE MC-12038.....	11
SAUCE FROIDE BASE NEUTRE MC-12038.....	11
SAUCE AÏOLI PIQUANTE (ESTRAGON).....	11
SAUCE DIJON CRÉMEUSE.....	12
SAUCE LIME ET PIMENT FORT	12
SAUCE MIEL ET MOUTARDE	12
RECETTES DE SAUCE PESTO.....	12
SAUCE PESTO CLASSIQUE ITALIEN	12
SAUCE PESTO ROSSO ITALIEN	13
SAUCE PESTO TOMATE SÉCHÉE.....	13
RECETTES AVEC SAUCE SUPRÊME MC-12001	13
CRÈME DE BROCOFLEUR.....	13
CRÈME DE POULET	14

POTAGE AUX CHAMPIGNONS.....	14
POTAGE CRÉCY.....	15
POTAGE PARMENTIER.....	15
SOUPE AUTOMNALE	16
CHAUDRÉE DE PALOURDES.....	16

RECETTES DE SAUCE À FONDUE CHINOISE

Sauce moutarde et érable

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Moutarde de Dijon	250 ml (1 tasse)
Sirop d'érable	30 ml (2 c à soupe)
Jus de citron	20 ml (1 c à soupe)
<i>Idéal pour : poisson, fruits de mer, volaille et légumes!</i>	

Sauce piquante

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Sauce chili	60 ml (¼ tasse)
Oignon haché fin	25 g (2 c à soupe)
Relish	25 g (2 c à soupe)
Raifort	10 g (1 c à thé)
Poivre (1W9L003)	Au goût
Assaisonnement tout usage (9K033)	2,5 ml (½ c à thé)
Assaisonnement marinara MC-12005	5 ml (1 c à thé)

Sauce au cari

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Poudre de cari (1W9L050)	8 g (¼ c à thé)
Ail émincé (9K025)	1 gousse

Sauce rosé

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Sauce chili	120 ml (½ tasse)
Échalote française haché très fin	1
Brandy (cognac arôme no 5)	15 ml (1 c à soupe)

Sauce à fondue au miel

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Miel	90 ml (¾ tasse)
Persil (9K074)	1 pincée
Jus de citron	10 ml (1 c à thé)

Sauce au miel

Huile de canola	250 ml (1 tasse)
Miel	125 ml (½ tasse)
Sel	1 pincée
Ketchup	80 ml (¼ tasse)
Moutarde	80 ml (¼ tasse)
Échalote française haché fin	1
Sauce Worcestershire	5 ml (1 c à thé)
Sucre	1 pincée
Persil (9K074)	15 ml (1 c à soupe)

Sauce aux fines herbes

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Fines herbes	2,5 ml (½ c à thé)
Thym (1W9L034)	2,5 ml (½ c à thé)
Basilic (1W9L069)	2,5 ml (½ c à thé)
Origan (9K072)	2,5 ml (½ c à thé)
Romarin (9K084)	2,5 ml (½ c à thé)
Persil (9K074)	5 ml (1 c à thé)
Échalote française haché fin	15 ml (1 c à soupe)

Sauce du diable

Échalote française haché fin	1
Ail haché fin	1 gousse
Ketchup	125 ml (½ tasse)
Huile de canola	100 ml (1/3 tasse)
Sauce Worcestershire	10 ml (1 c à thé)
Vinaigre blanc	15 ml (1 c à soupe)
Moutarde	20 g (1 c à soupe)

Sauce aux cinq poivres

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Crème sûre	250 ml (1 tasse)
Mélange de cinq poivres moulus (9K083)	30 ml (2 c à soupe)
<i>Idéal pour : volaille, viande rouge et porc!</i>	

Sauce moutarde et érable

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Ciboulette (1W9L040)	30 ml (2 c à soupe)
Sirop d'érable	15 ml (1 c à soupe)
Moutarde de Dijon	15 ml (1 c à soupe)
<i>Idéal pour : poisson, fruits de mer, volaille et légumes!</i>	

Sauce cajun

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Ketchup	30 ml (2 c à soupe)
Estragon (1W9L045)	15 ml (1 c à soupe)
Persil (9K074)	15 ml (1 c à soupe)
Épices cajun (6K211)	15 ml (1 c à soupe)
<i>Idéal pour : volaille, viande rouge et porc!</i>	

Sauce soya veloutée au miel

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Miel	30 ml (2 c à soupe)
Sauce soya	15 ml (1 c à soupe)
Poivre (1W9L003)	Au goût
<i>Idéal pour : poisson, fruits de mer, volaille et légumes!</i>	

Sauce au cari rouge

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Pâte de cari rouge	30 ml (2 c à soupe)
Curcuma (1A9L043)	5 ml (1 c à thé)
<i>Idéal pour : poisson 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.

Sauce Mille-Îles

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Sauce chili	150 g (9 c à soupe)
Huile d'olive ou canola	90 ml (6 c à soupe)
Oignon haché	100 g
Jus de citron	Au goût
Relish	15 ml (1 c à soupe)
Sucre	15 ml (1 c à soupe)
Paprika (1W9L002)	2 pincées
Sel et poivre (1W9L003)	Au goût
<i>Idéal pour : volaille, viande rouge et légumes!</i>	

Sauce veloutée à l'orange

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Jus d'orange	60 ml (4 c à soupe)
Zeste d'un orange	
Sel et poivre (1W9L003)	Au goût
<i>Idéal pour : poisson, fruits de mer et volaille!</i>	

Sauce mayonnaise barbecue

Base neutre sauce froide MC-12038	250 ml (1 tasse)
Sauce barbecue	120 ml (½ tasse)
Sauce Worcestershire	30 ml (2 c à soupe)
Tabasco	Au goût
<i>Idéal pour : volaille et viande rouge!</i>	

RECETTES DE BOUILLON À FONDUE CHINOISE

Bouillon régulier

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 : 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 : 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% végétal!)

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 : 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 : 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 : 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>	

RECETTES AVEC BASE NEUTRE SAUCE FROIDE MC-12038

Sauce froide base neutre MC-12038

Eau froide	250 g (1 tasse)
Huile de canola	250 g (1 tasse)
Vinaigre blanc	50 g (¼ tasse)
Base neutre sauce froide MC-12038	30 g (2 c à soupe)
Préparation : Ajouter tous les ingrédients et mélanger au robot culinaire.	

Sauce aioli piquante (estragon)

Base neutre sauce froide MC-12038	250 g (1 tasse)
Câpre haché	30 g (2 c à soupe)
Estragon (1W9L045)	2,5 ml (½ c à thé)
Préparation : Ajouter tous les ingrédients et mélanger au robot culinaire.	

Sauce Dijon crémeuse

Base neutre sauce froide MC-12038	250 g (1 tasse)
Moutarde de Dijon	30 g (2 c à soupe)
Poivre blanc (9K077)	1 pincée
Préparation : Ajouter tous les ingrédients et mélanger au robot culinaire.	

Sauce lime et piment fort

Base neutre sauce froide MC-12038	250 g (1 tasse)
Jus de lime et zeste	20 g (2 c à soupe)
Piment rouge broyé (1W9L047)	1,25 ml (½ c à thé)
Préparation : Ajouter tous les ingrédients et mélanger au robot culinaire.	

Sauce miel et moutarde

Base neutre sauce froide MC-12038	250 g (1 tasse)
Persil (9K074)	15 ml (2 c à soupe)
Moutarde de Dijon	30 g (2 c à soupe)
Miel	60 g (¼ tasse)
Jus de lime	10 g (1 c à soupe)
Sel (5E003)	1 pincée
Poivre blanc (9K077)	1 pincée
Préparation : Ajouter tous les ingrédients et mélanger au robot culinaire.	

RECETTES DE SAUCE PESTO

Sauce pesto classique italien

Mélange de sauce suprême MC-12001	110 g (½ tasse)
Eau froide	480 g (2 tasses)
Lait 2%	480 g (2 tasses)
Pesto classique italien	40 g (1/3 tasse)
<i>Recette pour 1 litre de sauce (4 tasses). Idéal pour servir avec des pâtes alimentaires!</i>	

Sauce pesto Rosso italien

Mélange de sauce suprême MC-12001	110 g (½ tasse)
Eau froide	480 g (2 tasses)
Lait 2%	480 g (2 tasses)
Pesto Rosso italien	50 g (1/3 tasse)
<i>Recette pour 1 litre de sauce (4 tasses). Idéal pour servir avec des pâtes alimentaires!</i>	

Sauce pesto tomate séchée

Mélange de sauce suprême MC-12001	110 g (½ tasse)
Eau froide	480 g (2 tasses)
Lait 2%	480 g (2 tasses)
Pesto tomate séchée	40 g (1/3 tasse)
<i>Recette pour 1 litre de sauce (4 tasses). Idéal pour servir avec des pâtes alimentaires!</i>	

RECETTES AVEC SAUCE SUPRÊME MC-12001

Crème de brocofleur

Mélange de sauce suprême MC-12001	250 g (2 tasses)
Eau	500 ml (2 tasses)
Bouillon de poulet MC-12007	500 ml (2 tasses)
Lait 2%	1L (4 tasses)
Chou-fleur	400 g (4 tasses)
Brocoli	400 g (4 tasses)
Oignon haché	250 ml (1 tasse)
Beurre ou margarine	30 ml (2 c à soupe)
Sel et poivre (1W9L003)	Au goût
Préparation : 1. Dans une casserole, mélanger la base MC-12001 avec l'eau, le lait et le bouillon de poulet. Chauffer et réserver. 2. Fondre le beurre et y faire revenir l'oignon. 3. Faire cuire le brocoli et le chou-fleur à la marguerite (vapeur). 4. Après la cuisson, mélanger le tout au robot culinaire. 5. Assaisonner et servir.	

Crème de poulet

Mélange de sauce suprême MC-12001	250 g (2 tasses)
Eau froide	1L (4 tasses)
Lait 2%	1L (4 tasses)
Poulet cuit en dés	300 g (½ livre)
Carottes en dés fins	100 g (½ tasse)
Céleri en dés fins	100 g (½ tasse)
Oignon en dés fins	150 g (¾ tasse)
Beurre	30 ml (2 c à soupe)
Sel et poivre (1W9L003)	Au goût
Préparation : 1. Fondre le beurre et suer les légumes sans coloration. 2. Ajouter l'eau froide et le lait froid avec l'assaisonnement MC-12001. 3. Mijoter à feu doux quelques minutes tout en remuant constamment. 4. Assaisonner et servir.	

Potage aux champignons

Mélange de sauce suprême MC-12001	250 g (2 tasses)
Eau froide	1L (4 tasses)
Lait 2%	1L (4 tasses)
Champignons frais tranché fin	250 g (2 tasses)
Beurre	30 ml (2 c à soupe)
Sel et poivre (1W9L003)	Au goût
Préparation : 1. Fondre le beurre et suer les champignons sans coloration. 2. Ajouter l'eau froide et le lait froid avec l'assaisonnement MC-12001. 3. Mijoter à feu doux quelques minutes tout en remuant régulièrement. 4. Assaisonner et mélanger au robot culinaire. 5. Servir.	

Potage crécy

Mélange de sauce suprême MC-12001	250 g (2 tasses)
Eau froide	1L (4 tasses)
Lait 2%	1L (4 tasses)
Oignon haché fin	150 g ($\frac{3}{4}$ tasse)
Carotte tranchée	6
Beurre	60 ml (4 c à soupe)
Sel et poivre (1W9L003)	Au goût
Préparation : 1. Fondre le beurre et suer les carottes et l'oignon. 2. Ajouter l'eau froide et le lait froid avec l'assaisonnement MC-12001. 3. Mijoter à feu doux quelques minutes tout en remuant constamment, pendant 10 minutes. 4. Assaisonner et mélanger au robot culinaire. 5. Servir. On peut aussi ajouter du fromage râpé au choix!	

Potage Parmentier

Mélange de sauce suprême MC-12001	250 g (2 tasses)
Eau froide	1L (4 tasses)
Bouillon de poulet MC-12007	
Lait 2%	1L (4 tasses)
Oignon haché fin	150 g ($\frac{3}{4}$ tasse)
Poireau tranché fin	6
Pomme de terre tranché fin	
Beurre	60 ml (4 c à soupe)
Sel et poivre (1W9L003)	Au goût
Préparation : 1. Fondre le beurre et suer le poireau et les pommes de terre sans coloration, à feu doux. 2. Ajouter l'eau froide et le lait froid avec l'assaisonnement MC-12001. 3. Mijoter à feu doux quelques minutes tout en remuant constamment, pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à la tendreté des pommes de terre. 4. Assaisonner et mélanger au robot culinaire. 5. Servir.	

Soupe automnale

Mélange de sauce suprême MC-12001	250 g (2 tasses)
Eau froide	1L (4 tasses)
Lait 2%	1L (4 tasses)
Bœuf haché	350 g ($\frac{3}{4}$ livre)
Oignon haché fin	200 g (1 tasse)
Carottes tranchées fin	200 g (1 tasse)
Céleri tranché fin	200 g (1 tasse)
Pomme de terre tranché fin	200 g (1 tasse)
Feuille de laurier (1W9L051)	1
Tomates en dés	796 ml (1 boîte de 28 onces)
Sel et poivre (1W9L003)	Au goût
Préparation : 1. Faire revenir le bœuf haché, à feu doux. 2. Ajouter les légumes, poursuivre la cuisson 5 minutes en remuant constamment. 3. Faire la béchamel avec l'eau froide, le lait froid et l'assaisonnement MC-12001. 4. Ajouter la béchamel chaude, porter à ébullition, couvrir et mijoter à feu doux pendant 15 minutes. Brasser de temps en temps. 5. Ajouter les tomates en dés et mijoter. 6. Servir.	

Chaudrée de palourdes

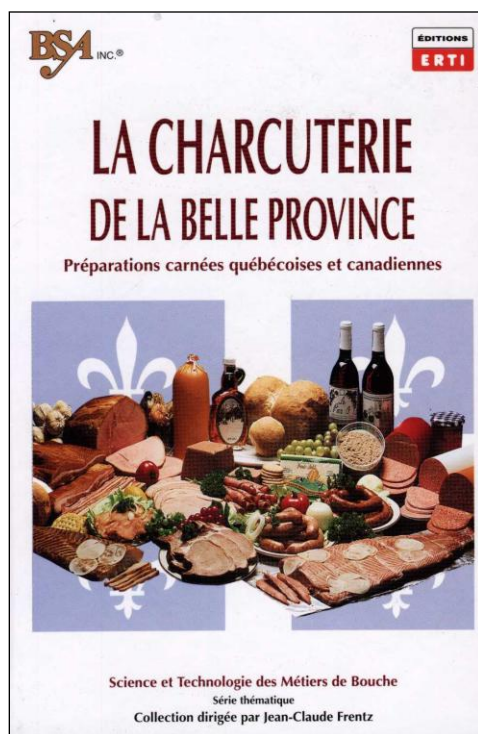
Mélange de sauce suprême MC-12001	250 g (2 tasses)
Eau froide	1L (4 tasses)
Lait 2%	1L (4 tasses)
Palourdes baby	350 g ($\frac{3}{4}$ livre)
Maïs entier égoutté	200 g (1 tasse)
Pomme de terre en dés	200 g (1 tasse)
Poivron rouge et jaune en dés fin	200 g (1 tasse)
Fumet de poisson (SAP9F008)	796 ml (1 boîte de 28 onces)
Sel et poivre (1W9L003)	Au goût
Préparation : 1. Faire la béchamel avec l'eau froide, le lait froid, l'assaisonnement MC-12001 et le fumet de poisson. 2. Faire cuire les pommes de terre et les poivrons. 3. Mélanger le tout et y ajouter les palourdes et le maïs entier. 4. Mijoter quelques minutes tout en remuant. 5. Assaisonner et servir.	

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 d e 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.