

DISTRIBUTION
DAN+HEL
ÉQUIPEMENTS & INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES

Bouillon à Fondue Chinoise

7K003



MEMBER OF THE FRUTAROM GROUP



MEMBRE DU GROUPE FRUTAROM

Bouillon à fondue chinoise

Facile et rapide d'utilisation, notre bouillon à fondue chinoise est une excellente façon d'offrir de nouveaux produits à vos clients. Vous pouvez aussi créer votre propre bouillon à fondue en personnalisant la recette avec quelques ingrédients comme du bouillon de poulet ou du vin. En plus de la recette standard, vous trouverez dans cette section sept recettes pour vous inspirer dans la création de votre propre bouillon.

Mélange de base pour fondue chinoise

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

Préparation

1. Mélanger l'assaisonnement avec l'eau et porter à ébullition.
2. Laisser mijoter 5 minutes en brassant régulièrement et servir.

Bouillon aux fines herbes

Assaisonnement bouillon à fondue chinoise (7K003)	142 g
Eau	1 litre (4 tasses)
Fond de veau	500 ml (2 tasses)
Carottes	3
Poireau	1
Céleri	1 branche
Oignon	1
Thym	au goût
Romain	au goût
Feuille de laurier	au goût

Préparation

1. Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients.
2. Couvrir et laisser mijoter au moins une heure.
3. Filtrer et servir.

Idéal pour la viande rouge et le gibier (canard, sanglier, cerf, bison, orignal, etc.)

Bouillon à l'asiatique

Assaisonnement bouillon à fondue chinoise (7K003)	142 g
Eau	1 litre (4 tasses)
Bouillon de poulet (MC12007) préparé	500 ml (2 tasses)
Huile de sésame	15 ml (1 c. à soupe)
Oignon haché	1
Ail haché	15 ml (1 cs 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 au moins une heure.
3. Filtrer et servir.

Idéal pour la volaille, le porc et les fruits de mer.

Bouillon pour fondue au gibier

Assaisonnement bouillon à fondue chinoise (7K003)	142 g
Oignon haché	1
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	au goût
Baies de genièvre (facultatif)	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. Couvrir et laisser mijoter à feu moyen pendant au moins une heure.
4. Filtrer et servir.

Idéal pour la viande de gibier.

Bouillon jardinier

Assaisonnement bouillon à fondue chinoise (7K003)	142 g
Vin blanc	500 ml (2 tasses)
Bouillon de légumes	1 litre (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	5 ml (1 c à thé)
Pesto aux tomates séchées	15 ml (1 c à soupe)
Sel et Poivre	Au goût

Préparation

1. Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients.
2. Couvrir et laisser mijoter au moins une heure.
3. Filtrer et servir.

Idéal pour tous les types de viandes et le tofu pour les végétariens.

Bouillon aux tomates

Assaisonnement bouillon à fondue chinoise (7K003)	142 g
Bouillon de poulet préparé (MC12007)	1,5 litre (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
Céleri émincé	1 branche

Préparation

1. Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients.
2. Couvrir et laisser mijoter au moins une heure
3. Filtrer et servir.

Idéal pour la volaille, le porc et la viande rouge.

Bouillon au vin blanc

Assaisonnement bouillon à fondue chinoise (7K003)	142 g
Eau	1.25 litre (5 tasses)
Vin blanc	250 ml (1 tasse)
Huile de canola ou d'olive	15 ml (1 c à soupe)
Carotte émincée	1
Poireau (blanc) émincé	1
Oignon émincé	1
Épices Tout Usages Dan-Hel	1 c. à thé
Poivre	Au goût

Préparation

1. Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients.
2. Couvrir et laisser mijoter au moins une heure
3. Filtrer et servir ou simplement servir sans filtrer.