ÉTAPES D'UN SAUTÉ

Étape 1 | LE PORC

Chauffer 2 c. à soupe (30 ml) d'huile végétale dans un wok ou une sauteuse profonde à feu moyen élevé à élevé. Lorsque la sauteuse est chaude, ajouter le porc et sauter pendant 3-4 minutes jusqu'à ce que la viande soit dorée et qu'on ne voie plus de rose. Retirer le porc et réserver.

Étape 2 | LES LÉGUMES

Ajouter 2 c. à soupe (30 ml) d'huile dans la sauteuse ou le wok. Lorsque la sauteuse est chaude, ajouter les légumes au goût, en commençant par ceux qui prennent le plus de temps à cuire. Sauter les légumes jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits.

Étape 3 | LA SAUCE

Remettre le porc cuit dans la sauteuse ou le wok et bien mélanger avec les légumes. Ajouter votre sauce à sauté préférée et cuire en retournant souvent le porc et les légumes jusqu'à ce que le tout soit bien enrobé de sauce et que le porc atteigne une température de 160 °F (71 °C).

Étape 4 | DÉGUSTER

Une fois prêt, le mets peut être servi avec du riz à la vapeur ou d'autres accompagnements pour un repas complet.

SOUTIEN DE MARKETING AU CONSOMMATEUR

- ÉTIQUETTE DE PRÉPARATION SUR L'EMBALLAGE
- RECETTES ET VIDÉOS POUR CHEFS ET BOUCHERS CHEZ SOI DISPONIBLES SUR LE SITE WEB
- ÉTIQUETTE DE PRIX ATTRAYANTE
- BANNIÈRES POUR ÉTALAGE
- CARTES POUR SAUTÉ DE PORC POUR CONSOMMATEURS

VERIFIEDCANADIANPORK.COM

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS AU SUJET DES PROGRAMMES ET SERVICES DE PORC CANADA, COMMUNIQUEZ AVEC :

PORC CANADA 220, AV. LAURIER OUEST, SUITE 900,
OTTAWA (ONTARIO) CANADA K1P 5Z9
TÉL. : +1 613 236-9886 COURRIEL : INFO@VERIFIEDCANADIANPORK.COM
CANADAPORK.COM / VERIFIEDCANADIANPORK.COM

PORC Canada

FIERS FOURNISSEURS DE PORC CANADIEN VÉRIFIÉ[MC] :

Conestoga Farms Fresh Pork · DF Donald's Fine Foods · Maple Leaf · Lucyporc · Aliments ASTA · Olymel On nourrit le monde Feeding the world · Sofina · Wink Lewis FLM · HyLife · OrFil · Thunder Creek Pork · Sunterra Meats

ORGANISMES DE MARKETING NATIONAL DU PORC DES PRODUCTEURS PROVINCIAUX : BC PORK PRODUCERS, ALBERTA PORK, SASKATCHEWAN PORK DEVELOPMENT BOARD, MANITOBA PORK COUNCIL, ONTARIO PORK PRODUCERS MARKETING BOARD, PORC NB PORK, PORK NOVA SCOTIA, PEI HOG COMMODITY MARKETING BOARD.

PARTENAIRES DE RÉUSSITE : CONSEIL CANADIEN DU PORC, CONSEIL DES VIANDES DU CANADA.

Canadian Pork Council / Conseil canadien du porc · CMC Canadian Meat Council / Conseil des viandes du Canada · Canadian Agricultural Partnership / Canada

SALUBRITÉ DES ALIMENTS · BIEN-ÊTRE ANIMAL · TRAÇABILITÉ
PORC CANADIEN VÉRIFIÉ
ASSURANCE-QUALITÉ DE LA FERME À LA TABLE

VERIFIEDCANADIANPORK.COM

SAUTÉ CRÉPITANT DE PORC CANADIEN

AUGMENTEZ LES VENTES ET AMÉLIOREZ LES MARGES BÉNÉFICIAIRES DU RAYON DE LA BOUCHERIE ET DES MENUS. OFFREZ UNE SOLUTION DE REPAS VITE FAIT ET FACILE GRÂCE AUX DÉLICIEUX SAUTÉS DE PORC DE CUISSON RAPIDE.

SAUTÉ CRÉPITANT
DE PORC CANADIEN
VITE FAIT ET DÉLICIEUX

PRÉPARATION : Chauffer 2 c. à soupe (30 ml) d'huile végétale dans une sauteuse profonde à feu moyen élevé. Ajouter le porc et sauter 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré; retirer et réserver. Ajouter 2 c. à soupe (30 ml) d'huile dans la même sauteuse; ajouter les légumes et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits. Ajouter le porc et votre sauce à sauté préférée et cuire en retournant souvent le porc et les légumes jusqu'à ce que le tout soit bien enrobé de sauce et que le porc atteigne une température de 160 °F (71 °C).

VERIFIEDCANADIANPORK.COM

MÉTHODES DE CUISSON | FRITURE À LA POÊLE | SAUTÉ

SAUTÉ DE PORC FRAIS CANADIEN
GUIDE DE MARCHANDISAGE

ÉPAULE, PALETTE CAPICOLLO
Tranchée en lanières déchiquetées pour sauté
Tranche très fine : 2-3 mm

ÉPAULE, COUPE PICNIC DÉSOSSÉE
Tranchée en lanières déchiquetées pour sauté
Tranche très fine : 2-3 mm

FILET DE PORC
Tranché en lanières déchiquetées pour sauté
Tranche très fine : 2-3 mm

LONGE, CÔTES COURTES DU DOS, DÉSOSSÉES (BOUT DES CÔTES)
Tranchée en lanières déchiquetées pour sauté
Tranche très fine : 2-3 mm

LONGE, SURLONGE, DÉSOSSÉE
Tranchée en lanières déchiquetées pour sauté
Tranche très fine : 2-3 mm

INTÉRIEUR DE FESSE (JAMBON FRAIS) DÉSOSSÉE
Tranché en lanières déchiquetées pour sauté
Tranche très fine : 2-3 mm

Les consommateurs recherchent des idées de repas. Fournissez des produits innovateurs à valeur ajoutée en tranchant, déchiquetant et hachant le porc canadien pour vos clients, ou utilisez des coupes habituelles de porc. Mettez l'accent sur les options de sautés en offrant nos ressources faciles d'utilisation qui démontre comment préparer le porc pour que les consommateurs puissent déguster d'authentiques mets sautés.

LANIÈRES DÉCHIQUETÉES DE PORC POUR SAUTÉ

Les lanières déchiquetées de porc pour sauté sont utilisées dans plusieurs mets classiques chinois. Pour obtenir du porc déchiqueté, trancher d'abord le porc en tranches d'une épaisseur de 3 mm. Placer les tranches se chevauchant les unes sur les autres. « Déchiqueter » les tranches en les coupant en lanières de 3 mm. Semblable à celle des juliennes, cette méthode donne de très fines lanières de porc. Le porc est plus facile à trancher si on le met un court temps au congélateur au préalable.

SUGGESTIONS DE CUISSON :

Porc déchiqueté Yuxiang (Yu Xiang Rou Si, 鱼香肉丝) : Le Yu Xiang Rou Si offre les saveurs authentiques du Sichuan et offre une abondance d'arômes et un goût où l'ail et les épices dominent.

Porc déchiqueté au poivron vert (Qing Jiao Chao Rou Si, 青椒炒肉丝) : Le Qing Jiao Chao Rou Si est préparé avec des ingrédients simples qu'on trouve facilement en épicerie. C'est un des mets sautés maison parmi les plus populaires en Chine. La fraîcheur du poivron vert s'allie avec le porc pour offrir un mets aimé de tous.

Le programme de sautés vous différencie et augmente la marge bénéficiaire sur les coupes primaires à longueur d'année. Il cible les consommateurs qui recherchent un repas rapide et nutritif et peut favoriser les ventes connexes d'autres ingrédients pour le sauté comme les légumes, les sauces et les accompagnements.

LE PORC HACHÉ POUR LES SAUTÉS

On retrouve le porc haché dans de nombreux sautés préférés classiques chinois, venant de partout au pays et offrant de nombreuses saveurs.

SUGGESTIONS DE CUISSON :

Aubergine chinoise et porc haché (Yu Xiang Qie Zi, 鱼香茄子) Une spécialité de cuisine maison du nord de la Chine. La combinaison de porc haché et d'aubergine chinoise donne un sauté savoureux qui est à la fois rassasiant et satisfaisant.

Sauté de haricots verts chinois et de porc (Dou Jiao Chao Rou Mi, 豆角炒肉屑) Le repas réconfortant à son meilleur — les haricots verts sont frits à sec en utilisant un peu d'huile durant un long temps de cuisson pour obtenir le résultat recherché d'une surface légèrement calcinée. On ajoute du porc haché mélangé avec quelques assaisonnements et une simple sauce pour produire une saveur incroyable.

ÉPAULE (PALETTE) CAPICOLLO DÉSOSSÉE
Coupée en tranches pour sauté
Tranche très fine : 2-3 mm

ÉPAULE, COUPE PICNIC DÉSOSSÉE
Coupée en tranches pour sauté
Tranche très fine : 2-3 mm

FILET DE PORC
Coupé en tranches pour sauté
Tranche très fine : 2-3 mm

LONGE, CÔTES COURTES DU DOS, DÉSOSSÉES (BOUT DES CÔTES)
Coupée en tranches pour sauté
Tranche très fine : 2-3 mm

FLANC SANS PEAU, COUPÉ EN CARRÉ
Coupé en tranches pour sauté
Tranche très fine : 2-3 mm

INTÉRIEUR DE FESSE (JAMBON FRAIS) DÉSOSSÉE
Coupée en tranches pour sauté
Tranche très fine : 2-3 mm

TRANCHES DE PORC POUR LES SAUTÉS

Pour une saveur exceptionnelle, effectuer la coupe des tranches en sens contraire du grain pour créer des bouchées qui cuisent rapidement et donnent de tendres résultats. Mettre le porc au congélateur un peu de temps au préalable facilite le tranchage. Lorsqu'on prépare certains sautés, l'utilisation de tranches de porc plutôt que des lanières est essentielle pour reproduire plusieurs variations de sautés chinois traditionnels authentiques.

SUGGESTIONS DE CUISSON :

Porc cuit deux fois (Hui Guo Rou, 回锅肉) Ce sauté classique sichuanais utilise traditionnellement du flanc de porc avec la peau. L'âme de ce mets réside dans la sauce sichuanaise de piment et haricot. Le flanc de porc est une viande maigre marbrée de généreuses couches de gras qui donne des résultats qui mettent l'eau à la bouche.

Sauté de porc et chou (Gan Guo Shou Si Bao Cai Chao Rou, 干锅手撕包菜炒肉) Ce mets combine la fraîcheur et la texture craquante du chou déchiré à la main avec le goût savoureux du porc tranché fin. Déchirer le chou à la main plutôt que de le trancher au couteau offre une expérience culinaire authentique qui peut se préparer rapidement.

SALUBRITÉ DES ALIMENTS • BIEN-ÊTRE ANIMAL • TRAÇABILITÉ
PORC CANADIEN VÉRIFIÉ
ASSURANCE-QUALITÉ DE LA FERME À LA TABLE

VERIFIEDCANADIANPORK.COM

PORC HACHÉ MOYEN
Porc haché pour les sautés
77 % maigre (contenu maximal de gras : 23 %)

PORC HACHÉ MAIGRE
Porc haché pour les sautés
83 % maigre (contenu maximal de gras : 17 %)

PORC HACHÉ EXTRA-MAIGRE
Porc haché pour les sautés
90 % maigre (contenu maximal de gras : 10 %)