Export Packers
SERVICE ALIMENTAIRE

~Applications de menus~

Améliorez les classiques avec le thon en sachet

Lorsqu'il est question de produits qui se conservent longtemps, vous ne pourrez trouver mieux que le thon en sachet Ocean Jewel[MC] PouchPak[MC,] qui a été conçu pour donner aux opérateurs l'efficacité et un produit de qualité supérieure. Ce thon au goût frais, à teneur élevée en protéines, peut facilement être incorporé dans une grande variété de plats.

Amuse-gueules

- Débutez votre repas avec des beignets de thon et une sauce taratare maison.
- Parfait pour des mini quiches au thon et fromage. Déposez simplement en couches le mélange de thon et crème dans une petite pâte feuilletée, garnir d'aneth, de fromage râpé , et cuire au four avec un brin de crème sûre.
- Essayez de servir la salade de thon sur un craquelin ou dans une coupe de concombre pour un simple et délicieux amuse-gueule.

OCEAN JEWEL™MC

Thon PouchPak[MC]

Aucune conserve ou appareil ne procure un goût de thon aussi frais et naturel. Les plus petites caisses signifient moins d'espace de rangement. Moins d'ouvrage avec un rendement de 100%.

Codes de produit:
Longes de Thon Albacore en flocons, 6 x 1,22kg SF00965
Longes de Thon Skipjack en flocons, 6 x 1,22kg. SF00990

Dîner

- Vous cherchez une idée de recette de salade de pâtes facile? Combinez le thon Tuna Sooner avec des legumes grilles et des pâtes, et arrosez-les de vinaigrette au poivre et citron.
- Ajoutez un twist à votre lunch avec un tortilla roulé au thon servi avec salade, crudités et trempette ou des quartiers de pommes de terre croustillantes.
- Tout le monde aime le macaroni au fromage au thon. Servez ce favori de tous les temps avec un accompagnement de une salade ou de légumes.

Souper

- Un pâté de thon épais est une belle alternative au pâté à la viande. Mélangez le thon Tuna Sooner avec des oignons sautés, des legumes congelés mélangés, de la crème de champignons et du lait. Ajoutez du fromage parmesan, de l'aneth, du jus de citron et poivrez au goût. Placez le mélange dans un croûte à tarte prête à servir avec le dessus. Cuire au four et servir.
- Le thon en sachet est délicieux accompagné de pommes de terre douces dans un risotto.
- Vous cherchez à ajouter plus de poisson à votre menu? Les boulettes de viande au thon avec sauce rosée sur des pâtes représente une idée parfaite pour le faire.
- Emmenez votre casserole de pâtes au thon à un autre niveau avec ces idées d'ajouts intéressants! Au lieu de la traditionnelle chapelure , utilisez des des chips ou des croutons émiettés, des céréales "Corn Flakes", des morceaux de rondelles d'oignons ou de pommes de terre hâchées.

OCEAN JEWEL™MC

~Recettes~

BEIGNETS DE THON FRITS ET SAUCE TARTARE MAISON (25 portions)

4,95 lbs de flocons de thon en sachet Ocean Jewel (90 g par portion)
2 t. d'oignons en déa
6 oeufs
1 t. d'oignons verts, émincés
1,5 t. de chapelure
2 c. à table de poivre noir
1/4 t. de mélange de basilic et estragon sans sucre et sans sel
¼ t. de mélange d'oignon et d'ail sans sucre et sans sel
POUR LA SAUCE TARTARE:
2 t. de yogourt grec
¾ t. de cornichons sucrés, en dés
1/4 t. de jus de cornichons sucrés
2 c. à table de jus de citron
1 c. à table d'oignons verts, émincés
1 c. à thé de poivre noir

1. Préchauffer le four à 400°F.
2. Dans un grand bol, ajouter le thon Tuna Sooner, les oignons, les oeufs, la chapelure, les épices et mélanger jusqu'à ce que les ingredients soient combines.
3. Huiler ou recouvrir une plaque de caisson d'un papier parchemin.
4. Utilisant une cuillère, séparer le mélange de thon en portions de 45g, et les former en galettes..
5. Cuire au four à convection pendant 12 à-14 minutes jusqu'à ce que la temperature interne atteigne 165°F .
6. Pour faire la sauce tartare, combiner tous les ingredients de la sauce tartare dans un grand bol et réserver..
7. Servir les beignets chauds avec la sauce tartare et un mélange de laitues.

SALADE DE PÂTES AU THON ET LÉGUMES GRILLÉS AVEC VINAIGRETTE CITRONNÉE AU POIVRE (25 portions)

2,75 lbs de flocons de thon en sachet Ocean Jewel (50 g par portion)
2 t. de carottes, en dés
2 t. de fèves jaunes et vertes surgelées, dégelées
2 t. de poivrons, en dés
1 t. de courge, en dés
1 t. de pois verts surgelés, dégelés
3 c. à table d'huile de canola
3 9 lbs de Penne
Fromage parmesan au goût
POUR LA VINAIGRETTE:
2,5 t. d'huile d'olive
3/4 t. de vinaigre de cidre de pommes
1 c. à table de moutarde de Dijon
1,4 t. de mélange d'épices de poivre citronné sans sucre et sans sel
1/4 t. de ciboulette séchée

1. Préchauffer le four à 400°F.
2. Dans un grand chaudron profond, emmener l'eau à ébullition. Ajouter les pâtes et faire bouillir pendant 10-14 minutes. Drainer et refroidir, puis réserver.
3. Dans deux plaques de caisson recouvertes de papier parchemin, mélanger les carottes, fèves, poivrons, courges et pois ensemble. Faire rotir les legumes dans le four à convection pendant 10-14 minutes. Laisser refroidir et réserver.
4. Dans un grand bol, mélanger les ingredients de la vinaigrette. Réserver.
5. Dans un grand contenant, incorporer le thon, les legumes grilles et refroidis, les pâtes et la vinaigrette. Réserver jusqu'au moment de servir.
6. Garnir de basilic ou persil frais. Le fromage parmesan peut aussi être une belle addition.

TORTILLAS ROULÉS AU THON (25 portions)

2,75 lbs de thon en flocons Tuna Sooner (50 g par portion)
1,25 t. de yogourt grec
½ t. de mayonnaise
½ t. de jus de citron
½ t. d'oignon vert, finement hâché
1,5 t. de céleri, coupé en dés
2 c. à table de poivre noir
¼ t. d'assaisonnement BBQ sans sucre et sans sel
6 avocats, coupés en 50 tranches au total
3 t. de laitue Iceberg, émincée
75 tomates Roma (3 stranches par wrap)
25 tortillas blanc ou de blé

1. Dans un grand bol, mélanger le thon Tuna Sooner, le yogourt, la mayonnaise, le jus de citron, les oignons verts, le céleri, le poivre et les épices BBQ. Bien mélanger et placer au réfrigirateur. Préparer le mélange au moins 30 minutes avant d'assembler les tortillas pour que les saveurs aient le temps de se développer.
2. Trancher la laitue Iceberg, les tomates et les avocats. Réserver.
3. Pour la production des tortillas, les deposer sur votre surface de travail, ajouter le mélange de thon sur un bout de chaque tortilla. Garnir de laitue, tomates et avocats.
4. Rouler les tortillas fermement. Utiliser des cure-dents au besoin pour les garder roulés.
5. Retirer les cure-dents pour couper les roulés.
6. Déposer sur les assiettes de service avec une salade des crudités et trempettes ou des quartiers de pommes de terre croustillants.

MACARONI AU FROMAGE AVEC THON (25 portions)

3,85 lbs de thon en flocons Ocean Jewel (70 g par portion)
4 lbs de macaronis
12 t. de crème 35% ou sauce Béchamel
6 t. de fromage cheddar, râpé
2 c. à table de moutarde de Dijon
2 c. à table de poivre noir
3 t. de chapelure
1/2 t. de margarine fondue
1/2 t. de fromage parmesan, râpé
2 c. à table d'assaisonnement italien séché

1. Préchauffer le four à 375°F.
2. Remplir un chaudron profond d'eau au ¾ et emmener l'eau à ébullition . Lorsque l'eau boue, ajouter les pâtes et cuire pendant 10-12 minutes. Drainer et réserver.
3. Dans un autre chaudron profond, faire frémir légèrement la crème ou la Béchamel . Ajouter la moutarde de Dijon, le poivre et le fromage cheddar un peu à la fois. Remuer avec un fouet jusqu'à ce que le fromage soit fondu et air épaissi la sauce.
4. Dans un bol, mélanger la chapelure, la margarine, le parmesan et les épices italiennes. Bien mélanger et réserver.
5. Dans un grand contenant, mélanger les pâtes cuites, la sauce au fromage et le thon. Vous assurer que les ingredients soient bien mélangés.
6. Placer lsur une plaque hotel de 2" couverte de papier parchemin. Recouvrir du mélange de chapelure.
7. Cuire au four pendant 45 mins. Vous assurer que la temperature interne atteigne 165°F.
8. Servir avec salade verte ou un mélange de laitues.

BOULETTES DE THON AVEC SAUCE ROSÉE (25 portions)

4,96 lbs de thon Ocean Jewel (90 g par portion)
2 t. d'oignons, en dés
6 oeufs
1 t. d'oignons verts, finement hâchés
1,5 t. de chapelure
2 c. à table de poivre noir
1/4 t. de mélange de basilic et d'estragon séché sans sucre et sans sel
1/4 t. de mélange d'oignon et d'ail sans sucre et sans sel
POUR LA SAUCE ROSÉE
16 t. de sauce tomate
6 t. de crème 35% ou de sauce Béchamel
2 cé à table de thym séché

1. Préchauffer le four à 400°F.
2. Dans un grand bol, ajouter le thon Tuna Sooner, les oignons, les oeufs, la chapelure, le poivre et les mélanges d'épices. Mélanger jusqu'à ce que les ingredients soient bien combinés.
3. Recouvrir une plaque à caisson de papier parchemin.
4. En utilisant une cuillère, former des boulettes de thon d'environ 22 g (¾ oz).
5. Rôtir au four pendant environ 15 minutes. S'assurer que la temperature interne atteigne 165°F.
6. Dans un chaudron profound à feu doux-moyen, ajouter la sauce tomate, la crème et le thym. Remuer avec un fouet jusqu'à ce que la sauce frémisse. Une fois chaude, réserver en gardant la chaleur.
7. Une fois les boulettes cuites, les garder à 200°F.
8. Au moment du service, servir 4 boulettes avec les pâtes et la sauce rosée. Garnir d'origan ou de persil italien frais et de fomage parmesan.

Contactez-nous: 905-792-9700 | www.oceanjewelseafood.com

Notre engagement envers le secteur santé et le bien-être des ainés