

Ragoût de bœuf irlandais

Cuisine: **English**
Food category: **Beef**



Author: **Phil Smith**

Company: **Retigo**



Program steps

Preheating: 165 °C

1

 Combination

 50 %

 Termination by time

 04:00
hh:mm

 130 °C

 70 %



Ingredients - number of portions - 10		
Name	Value	Unit
Diced Beef	500	kg
Guinness - Can	2	pcs
Onions - Large diced	2	pcs
Potatoes - Large dice	250	kg
Carrots - Large cut	250	kg
Fresh Thyme - bunch	1	pcs
Fresh bay leaf	4	pcs
Beef Stock	1	l
flour	200	kg

Directions

Mélangez les dés de bœuf avec la farine, puis ajoutez tous les autres ingrédients dans un récipient GN profond, puis enfournez le four Retigo, simple !

Nutrition and allergens	
Allergens:	
Minerals:	
Vitamins: A, C	
Nutritional value of one portion	Value
Energy	899500 kJ
Carbohydrate	19350 g
Fat	6300 g
Protein	19175 g
Water	0 g

Recommended accessories



GN container Stainless
steel full