

FRANK'S
RedHot

SAUCE SUCRÉE ET ÉPICÉE AU GINGEMBRE

Offrez à vos clients des saveurs exotiques et montrez vos talents culinaires et créatifs en proposant une saveur internationale qui surprend avec son profil sucré. Le côté sucré de la sauce asiatique au gingembre rencontre le parfait mélange de goût et de piquant^{MC}.



SAUTÉ DE BŒUF AU GINGEMBRE



INGRÉDIENTS :

- 600 g de lanières de surlonge de bœuf
- 1 ½ tasse de sauce sucrée et épicée au gingembre Frank's
- 1 c. à table d'amidon de maïs
- ½ à 1 c. à thé de poudre à pâte Club House
- 1 c. à table d'huile végétale
- 1 à 2 c. à table d'eau froide (pour ajuster la consistance du mélange)
- 1 ½ tasse d'oignon, tranché
- 1 ½ tasse de poivrons, tranchés (couleurs mixtes)
- 2 c. à table d'huile végétale (pour le sauté)

PRÉPARATION :

1. Mélanger les lanières de bœuf avec ½ c. à thé de poudre à pâte pour enrober. Laisser reposer à température ambiante pendant 15 minutes.
2. Préparer le mélange attendrissant en mélangeant l'amidon de maïs, l'huile végétale et l'eau froide jusqu'à consistance lisse.
3. Enduire uniformément les lanières de bœuf marinées dans le mélange.
4. Faire chauffer de 2 à 3 c. à table d'huile dans un wok ou une poêle à feu moyen-élevé. Faire sauter le bœuf jusqu'à ce qu'il soit cuit. Retirer et réserver.
5. À feu élevé, faire sauter les légumes, ajouter la sauce et réduire pendant 1 à 2 minutes. Remettre le bœuf et cuire 1 minute.
6. Servir avec du riz.

IDÉES DE RECETTES D'ACCOMPAGNEMENTS :

REHAUSSEZ VOTRE MENU AVEC DES ACCORDS SIMPLES À BASE DE SAUCE SUCRÉE ET ÉPICÉE AU GINGEMBRE FRANK'S REDHOT®, À L'AIDE D'INGRÉDIENTS QUE VOUS AVEZ DÉJÀ EN CUISINE.



SAUCE BANG BANG AU GINGEMBRE

Mayonnaise +
sauce sucrée
et épicée au
gingembre
Frank's RedHot®



1 tasse

+



¼ tasse

EXCELLENTE COMME SAUCE SUR
LES CREVETTES BANG BANG.



VINAIGRETTE À L'ORANGE ET AU GINGEMBRE

Jus d'orange +
vinaigre de riz +
sauce sucrée et
épicée au
gingembre
Frank's RedHot®



½ tasse

+



¼ tasse

+



1 tasse

À ESSAYER SUR UNE SALADE
LÉGÈRE OU EN MARINADE.



CHUTNEY À LA MANGUE ET AU GINGEMBRE

Mangue +
sauce sucrée
et épicée au
gingembre
Frank's RedHot®



½ tasse

+



1 tasse

AJOUTER DES RAISINS SECS AU CHUTNEY
POUR PLUS DE CORPS ET SERVIR AVEC
DES PAKORAS AUX LÉGUMES.



Services alimentaires McCormick® Canada
600 Clarke Road • London, Ontario N5V 3K5 • 1-800-265-4988
©2026 ® Marque déposée de La Cie McCormick Canada Co. ® Marque déposée de McCormick
& Co. Inc. Usage autorisé. ® Marque déposée de The French's Food Company LLC. Usage autorisé.

clubhousepourlesc chefs.ca
in ClubHouseForChefs
f ClubHouseForChefs
ch4Chefs