

Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição, HNT 206

Aula 6 – Pré-preparo de alimentos

Divisão de preparações por aluno, NOTURNO

PREPARAÇÃO	ALUNOS RESPONSÁVEIS
Cebola caramelizada	Adenilma Esteves de Souza
	Aline Manoel dos Santos Paliolol
Tabule	Ana Lúcia Zovadelli Romito
	André Vicioli de Almeida Pina
Salada de maionese	Beatriz Machado Martins
	Bruna Alexandre Oliveira
Cenoura glaceada	Bruno Labegalini Zucato
	Caio Lunardi
Couve fefogada	Catarina Gomes São Martinho
	Cesar Augusto Agrella Daltro Lima
Salada de frutas	Daniela Amaral Costa
	Debora Ramacho Domingues
Legumes assados	Esther Letícia Amorim Ribeiro
	Gabriela Mieko Yoshimura Orlandin Alves
Arroz branco	Gabriele de Mello Jacintho
	Gabriella Manzini Prado
Vinagrete de abobrinha	Giovanna Lucena Zoia de Camargo
	Giulia Alario Endsfieldz
Omelete de alho poró	Guilherme de Almeida Silva
	Isabely Arraes Zaki
Omelete de cebola	Jersonita Diogenes Macario
	Jessica Goncalves de Moraes
Vinagrete de melancia	Juliana Dias Batista
	Larissa Tais da Silva Carobino
Salada de lentilha e bebola frita	Leonardo de Souza Lemes
	Livia Adinair de Freitas Damião
Croutons com alecrim	Luiza Santana Martins
	Mariana Calado Bernardino
Crudités de legumes	Matheus Delaqua Rocha de Jesus
	Melissa Yasmin Alves Tarrao
Onion Rings	Nathalia Chagas Rosa dos Santos
	Nick Seclen Macchini
Sorbet de manga	Pryscilla Diniz Souto do Rio
	Rafael de Alencar Teixeira
Pera cozida com mel e canela	Ricardo Temple
	Steffane Ferreira dos Santos
Salada de tomate com cebola roxa	Suellyn Lima Guimarães
	Tatiana dos Santos Thomaz
Suco verde com melancia e abacaxi	Thomas Souza do Nascimento
	Valeria Cabral Santos
Cebola caramelizada	Vanusa de Araujo Viana
	Wagner Jalovenko Valero