

## TACACÁ

### Orientações iniciais:

- Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
- Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

### INGREDIENTES

- 2 litros de Tucupi
- 11g de alho
- 22g de pimenta dedo-de-moça
- 5g de sal
- 550g de camarão salgado
- 500g de jambu

### INGREDIENTES- TEMPERO TUCUPI

- 1 litro de tucupi
- 9g de alho
- 30g de chicória
- 16g de coentro
- 5g de açúcar
- 300g de goma de mandioca

### MODO DE PREPARO

1. Refogar o alho, a cebola, o coentro, a chicória e colocar 1 litro de tucupi, deixar reduzir e acrescentar o açúcar para tirar a acidez.
2. Depois de refogado acrescentar mais 2 litros de tucupi, o jambu e a pimenta picada.
3. A parte descascar o camarão e deixar de molho para tirar o excesso de sal.
4. Na hora da montagem colocar 250 ml de tucupi, 5 camarões e 30g de jambú

5. A goma de mandioca servir a parte.
6. O caldo do tucupi temperado pode ser resfriado, porcionado e congelado.
  
7. Na hora da finalização aquecer em panela e misturar os outros ingredientes da finalização

**Orientações finais:**

- Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
- As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
- Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.