**FICHA TÉCNICA DE AULA PRÁTICA**

FOTO (OPCIONAL)

Nome da preparação Culinária:

 **Padronização da receita culinária:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingredientes** | **Medida caseira padrão** | **Peso em gramas** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Modo de Preparo:**

Temperatura do forno (se for utilizado):

Número de porções:

Tempo de preparo:

**Utensílios utilizados na preparação (Exemplo: 1 colher, 1 faca, 1 forma, ...) :**

**Equipamentos utilizados na preparação (Exemplo: forno, liquidificador, ...) :**