

Bancada 3 - BATATA

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 necessitem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais.

IMPORTANTE

Que tipo de **corte, técnicas pré-preparo e preparo** vocês utilizariam ?

Perceba que para esta preparação vocês utilizarão a criatividade e todos os conteúdos apreendidos durante as aulas.

Lembre-se que para a apresentação da ficha técnica vocês deverão refazer totalmente o modo de preparo da receita.

BOA PROVA !

INGREDIENTES:

- 5 batatas
- 2 dentes de alho
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 ½ colher (chá) de páprica doce
- sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. Corte as batatas;
2. Tempere;
3. Leve para assar;

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.