

Bancada 6 - BANANA

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:

- 4 bananas-da-terra
- 500 ml de óleo
- 1 colher (sopa) de raspas de limão
- 1 colher (chá) de cominho
- 1 colher (chá) de sal
- pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. Corte as bananas;
2. Frite as bananas;
3. Tempere as bananas.

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.