

Bancada 7 MANDIOQUINHA

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:

- 3 mandioquinhas (cerca de 500g)
- 2 dentes de alho
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 4 ramos de salsa
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Corte e cozinhe as mandioquinhas;
2. Corte o alho;
3. Pique a salsa;
4. Numa frigideira, coloque o azeite leve ao fogo médio;
5. Coloque a mandioquinha e os temperos.

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.