**BATATA FRITA**

**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   * 5 unidades de batata inglesa * 1 colher de chá de sal * Óleo para fritar  MODO DE PREPARO  1. Higienize e pese todos os alimentos 2. Descasque e corte a batata em palitos; 3. Deixe de repouso por 2 a 3 minutos em água quente; 4. Escorra a água e coloque em água fria; 5. Seque com papel toalha; 6. Separe uma travessa e forre com papel toalha; 7. Numa panela/fritadeira/frigideira média leve óleo (pese antes) para esquentar a 160°C; coloque as batatas em palito e deixe fritar por cerca de 5 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar um palito no outro  (SOLICITE O TERMÔMETRO À MARCIA OU ESTAGIÁRIO); 8. Eleve a temperatura do óleo a 180°C e frite até dourar (a batata vai cozinhar ao mesmo tempo em que o óleo aquece e depois dourar); Assim que estiverem douradas, utilize uma escumadeira e transfira as batatas fritas para a travessa forrada com papel toalha; deixe por alguns minutos para escorrer o óleo e ficar sequinha. 9. Tempere com sal; 10. Pese a preparação inteira e porcione. |
| --- |

**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.