

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.