PREFEITURA DE ARAUCÁRIA

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

FICHA TÉCNICA | **N° 45**

Preparação: Salada

Rendimento: Um pote grande

Tempo total de preparo: 30 minutos

Peso da porção CMEI: uma colher

Peso da porção Escola: duas colheres

Utensílios utilizados: tabua de cortar, vasilha, faca, colherm ou pegador.

Ingredientes:			Informação nutricional para cada 100g			
Produtos:	Medida caseira:	Quantidade (g/ml):	Calorias (Kcal)	Carboidrato (CHO)	Proteína (PTN)	Lipídeo (LIP)
Salada crua disponível	1 Kg	1000g	//	//	//	//
Sal	1 colher de sopa	25	0	0	0	0
Óleo	3 colheres de sopa	60	884	0	0	100
Vinagre	a gosto	a gosto	25	6,02	0	0

Modo de preparo:

1. Lave bem a salada em agua corrente e deixe pelo menos 15 minutos em agua higienizante;
2. Lave novamente a salada em agua corrente para tirar todos os residuos de hipoclorito de sódio;
3. Deixe escorrer agua, pique e tempere com sal, óleo e vinagre;
4. Sirva a gosto.

Alérgicos:

Observações:

O processo de higienização da salada é extremamete importate para matar possíveis bactérias, fungos e pequens insetos, deve-se utilizar para cada 1 litro de agua uma colher de hipoclorito de sódio (agua sanitária, qboa) a desisfecção com vinagre não é efetiva.

* Aferir e registrar a tempertura assim que terminar a preparaçao para garantir o controle de qualidade e boas práticas da cozinha.

*Também é necessário retirar amostra da preparação com no mínimo 100g e armazená-la com devida identificação por no mínimo 3 dias.

Secretaria Municipal de Educação
+55 41 3614-7450 / smed@educacao.araucaria.pr.gov.br
Rua Lourenço Jasiocha, 2197 - Centro - CEP 83702 090 - Araucária / PR

ANA LIGIA OMMATI KASSIM
27/03/2024 14:16:09
CÂMARA MUNICIPAL DE ARAUCÁRIA
Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-Brasil.

JAMIRES SOARES BASTOS DA SILVA
27/03/2024 14:34:12
CÂMARA MUNICIPAL DE ARAUCÁRIA
Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-Brasil.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 27/03/2024 14:16 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE https://c.atende.net/p660454656281B.
POR ANA LIGIA OMMATI KASSIM - (058.065.399-46) EM 27/03/2024 14:16