



PREFEITURA DE ARAUCÁRIA

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

FICHA TÉCNICA

Nº 44



Preparação: Sagu

Rendimento: 2 kg

Tempo total de preparo: 90 minutos

Peso da porção CMEI: 20 porções de 100g.

Peso da porção Escola: 13 porções de 150g.

Utensílios utilizados: Panela, escorredor, colher, vasilha.

Ingredientes:

Ingredientes:			Informação nutricional para cada 100g			
Produtos:	Medida caseira:	Quantidade (g/ml):	Calorias (Kcal)	Carboidrato (CHO)	Proteína (PTN)	Lipídeo (LIP)
Sagu	um pacote	500 gramas	123	30,6	0	0
Suco de uva integral	um litro	1000 ml	60	14,05	0	0
Água	1/2 litro	500ml	0	0	0	0

Modo de preparo:

1. Deixe o sagu de molho na água por 15 minutos, escorra a água;
2. Coloque a água no fogo e quando ferver coloque o sagu;
3. Sempre mexendo cozinhe por aproximadamente 15 minutos;
4. Em um escorredor, escorra toda a água e a gosma do sagu;
5. Em uma panela coloque o suco integral e a água, quando ferver adicione o sagu.
6. Cozinhe até as bolinhas ficarem transparentes;
7. Desligue o fogo, reserve a preparação em uma vasilha com tampa e deixe na geladeira;
8. Sirva.

Alérgicos:

Não contém glúten, não contém lactose.

Observações:

Para crianças com obesidade e diabetes que apresentarem laudo médico essa preparação deve ser substituída de acordo com o cardápio enviado.
 Pode ser servida morna em dias frios e gelada em dias quentes.
 Não deve ser realizada essa preparação (que contém açúcar) para crianças menores de 3 anos.

* Aferir e registrar a temperatura assim que terminar a preparação 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

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 27/03/2024 14:15:08.00.03
 PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.atende.net/pe6045425a3fe>.
 POR ANA LIGIA OMMATI KASSIM - (058.065.399-46) EM 27/03/2024 14:15