



PREFEITURA DE
ARAUCÁRIA

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

FICHA TÉCNICA

N°40



Preparação: Purê de batata em flocos

Rendimento: 6 Kg

Tempo total de preparo: 40 minutos

Peso da porção CMEI: essa preparação não deve ser realizada em cmei's.

Rendimento e peso da porção Escola: 60 porções de 100g cozido (1 escumadeira cheia)

Utensílios utilizados: panela, colher, tesoura, escumadeira, tabua de cortar, faca.

Ingredientes:

Informação nutricional para cada 100g

Produtos:	Medida caseira:	Quantidade (g/ml):	Calorias (Kcal)	Carboidrato (CHO)	Proteína (PTN)	Lípídeo (LIP)
Batata desidratada	1 Kg	1000 gramas	119	18	3	4
Água	2 litros	2000 ml	0	0	0	0
Leite	3 litros	3000 ml	65	5,92	2,93	3,24
Sal	1 colher	20 gramas	0	0	0	0
Cheiro verde	a gosto	a gosto	34	5,85	2,89	0,43

Modo de preparo:

1. Em uma panela levar para ferver a água, leite e o sal;
2. Retirar do fogo e adicionar de uma só vez o pacote de batata em flocos;
3. Misturar rapidamente para homogeneizar a mistura;
4. Não mexer por muito tempo (pode perder a consistência);
5. Acrescentar o cheiro verde a gosto;
6. Tampar a panela e aguardar alguns minutos;
7. Servir.

Alérgicos:

Contém leite.
Contém lactose.

Observações:

Para alunos que apresentaram laudo médico de intolerância a lactose ou APLV deve-se realizar a troca do leite como previsto em cardápio.

* 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 11:48 - 05:00:103
PARA CONFERENCIA DO SEU CONTEUDO ACESSE: <https://ic.araucaria.net/pep0043/1ce08683>
POR ANA LIGIA OMMATI KASSIM - (058.065.399-46) EM 27/03/2024 11:48

