



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

FICHA TÉCNICA

Nº 02



Preparação: Almôndegas de frango

Rendimento: 4,5 kg

Tempo total de preparo: 40 minutos

Rendimento CMEI: 90 porções de 50g.

Rendimento Escola: 45 porções de 100g.

Utensílios utilizados: faca, tabua de cortar, colher de servir, panela, chaleira.

Ingredientes:

Informação nutricional para porções de 100g

Produtos:	Medida caseira:	Quantidade (g/ml):	Calorias (Kcal)	Carboidrato (CHO)	Proteína (PTN)	Lipídeo (LIP)
Almôndegas de frango	5kg	5000 gramas	202	7,09	12,8	13,6
Alho	1 colher de sopa	15 gramas	0	0	0	0
Cebola	2 unidades	200 gramas	39,42	8,85	1,71	0,08
Sal	1 colher de sopa	25 gramas	0	0	0	0
Óleo	3 colheres de sopa	60 ml	884	0	0	100
Extrato de tomate	2 saches	600 gramas	20	3,9	1,1	0,19

Modo de preparo:

1. Retire as almôndegas para descongelar e reserve no refrigerador;
2. Descasque e pique bem o alho e a cebola;
3. Aqueça panela com óleo, acrescente a cebola e o alho, deixe dourar;
4. Acrescente as almôndegas, adicione água fervente suficiente para cozinhar;
5. Acrescente o extrato de tomate e tempere;
6. Sirva.

Alérgicos:

Não contém glúten, não contém lactose.

Observações:

Se atentar a forma adequada de descongelamento da carne.

* 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

