

INDIVIDUAL STROGONOF DE CARNE/ STROGONOF DE FRANGO



COMPOSIÇÃO / INGREDIENTES:

Strogonoff de carne ou frango	200 gr

INSTRUÇÕES DE PREPARO EM MICROONDAS

Visor Local	Visor Sugerido	Descrição
		➤ Cortar a embalagem com o auxílio de uma tesoura, aproximadamente 2 cm abaixo da linha de solda, para saída do ar quente;
	3:00	➤ Programar o microondas para 2 minutos em potência alta; colocar o saquinho em uma vasilha com o corte para cima, para não derramar no microondas;
		➤ Após 2 minutos, agitar a embalagem do strogonof, após isso, retornar ao microondas e dar sequência no aquecimento por 1 minuto;
	1:00	➤ Verificar a consistência do strogonof verificando a cremosidade e temperatura do mesmo;
	0:00	➤ Retirar da embalagem e empratar.

INSTRUÇÕES DE PREPARO EM BANHO MARIA

Local	Tempo Sugerido	Descrição
		➤ Colocar a água para ferver;
	3:00	➤ Coloque a embalagem de strogonof sem abri-las dentro a água fervendo; agitando o saquinho durante o aquecimento;
	0:00	➤ Retire a embalagem da água quente;
		➤ Aqueça o prato por 1 minuto no microondas
CUIDADOS		➤ Verificar a integridade das embalagens – em especial a do vácuo - antes de mergulhá-las na água fervente; ➤ O arroz, quando não agitado durante o aquecimento, forma grumos, ficando congelado em alguns pontos e com excesso de cozimento em outros; ➤ Evitar o superaquecimento dos legumes para que não percam a consistência; ➤ Se o creme de milho não for agitado corretamente formará grumos e se não for aquecido por tempo suficiente não ficará com consistência lisa e cremosa.