


COMPOSIÇÃO / INGREDIENTES:

Arroz branco	150 Gr
Peito de frango grelhado	160 Gr
Molho Champignon	80 Gr
Cenoura e ervilha a sauté	80 Gr

INSTRUÇÕES DE PREPARO EM MICROONDAS

Visor Local	Visor Sugerido	Descrição
		➤ Abrir o Kit, separando as diversas embalagens; ➤ Cortar a embalagem com o auxílio de uma tesoura, aproximadamente 2 cm abaixo da linha de solda, para saída do ar quente;
	08:00	➤ Programar o microondas para 8 minutos potência alta; ➤ Colocar o arroz, o peito grelhado e o molho champignon;
	06:00	➤ Após 2 minutos abrir o microondas e agitar a embalagem do arroz e do molho champignon, após isso, retornar os itens ao microondas e dar sequência no aquecimento;
	03:00	➤ Após 5 minutos, retirar o arroz; ➤ Retirar o peito grelhado, conferindo a temperatura que deve alcançar um mínimo de 65° C; ➤ Agitar o molho champignon até ficar homogêneo; ➤ Acrescentar os legumes e retomar o aquecimento;
	00:00	➤ Retirar o molho champignon verificando a temperatura que deve atingir 85° C; ➤ Retirar os legumes;
		➤ Moldar o arroz no prato, acrescentar o peito de frango, os legumes e o molho sobre o peito de frango;
	1:00	➤ Aquecer o prato por 1 minuto.

INSTRUÇÕES DE PREPARO EM BANHO MARIA

Visor Local	Visor Sugerido	Descrição
		➤ Abrir o Kit, separando as diversas embalagens; ➤ Colocar a água para ferver;
	07:00	➤ Colocar as embalagens de arroz, peito de frango, molho champignon e os legumes dentro da água fervente, sem abri-las e deixar por aproximadamente 7 minutos. Retirar os legumes após 2 minutos;
	02:00	➤ Transfira o molho champignon para uma cumбуca e termine o aquecimento do molho no microondas por 2 minutos;
		➤ Retirar as embalagens da água, molde o arroz no prato, acrescente o peito de frango, os legumes e o molho sobre o peito de frango;
	01:00	➤ Aquecer o prato por 1 minuto no microondas;

CUIDADOS

- Verificar a integridade das embalagens antes de mergulhá-las na água fervendo, em especial do vácuo.
- 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 molho não for agitado corretamente formará grumos e se não for aquecido por tempo suficiente não ficará com a coloração brilhante nem com a consistência correta:
 - molho ralo = molho aquecido por tempo insuficiente;
 - molho grosso = molho aquecido por tempo excessivo;
 - molho c/ grumos = molho não agitado corretamente