

KIT - REDUZIDO STROGONOFF DE CAMARÃO (400 GR)



COMPOSIÇÃO / INGREDIENTES:

Strogonoff de camarão	200 Gr
Arroz branco	150 Gr
Batata palha	50 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.
	6:00	➤ Programe o microondas para 6 minutos potência alta; ➤ Coloque o arroz e o strogonoff de Camarão;
	04:00	➤ Após 2 minutos abra o microondas e agite a embalagem do strogonoff e do arroz, após feche a porta e dê sequência ao aquecimento.
	01:00	➤ Aos 5 minutos, retire o arroz . ➤ Agite o strogonoff ;
	00:00	➤ Retire o strogonoff e cheque a temperatura que deve atingir 70oC
		➤ Empratar o arroz, acrescentar o strogonoff e a batata palha
	1:00	➤ Aqueça 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
	9:00	Coloque as embalagens de arroz e o strogonoff sem abri-las dentro da água fervendo
		➤ Retire as embalagens da água após 9 minutos , molde o arroz no prato, acrescente o strogonoff e a batata palha.
	01:00	➤ Aqueça 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 ➤ Se o strogonoff não for aquecido por tempo suficiente ele terá aparência de talhado. Para que fique cremoso e homogêneo aquecer o tempo suficiente e agitar várias vezes. ➤ O camarão tende a ficar borrachudo se for aquecido por tempo excessivo