

## KIT - SALMON AO MOLHO DE MARACUJÁ (670 GR)



### COMPOSIÇÃO / INGREDIENTES:

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Arroz branco                         | 150 Gr |
| Filet de salmon grelhado (180-200gr) | 200 Gr |
| Molho de maracujá                    | 80 Gr  |
| Batata noisete a sauté               | 100 Gr |
| Cenoura e brócolis a sauté           | 120 Gr |

### INSTRUÇÕES DE PREPARO EM MICROONDAS

| Visor Local | Visor Sugerido | Descrição                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             |                | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Abrir o Kit, separando as diversas embalagens;</li><li>➤ Cortar a embalagem com o auxílio de uma tesoura, aproximadamente 2 cm abaixo da linha de solda, para saída do ar quente.</li></ul> |
|             | 09:00          | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Programe o microondas para 9 minutos potência alta;</li><li>➤ Coloque o arroz, o salmon e o molho de maracujá.</li></ul>                                                                    |
|             | 06:00          | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Após 3 minutos abra o microondas e agite a embalagem do arroz e do molho, após feche a porta e dê sequência ao aquecimento.</li><li>➤ Acrescente os legumes e a batata noisete;</li></ul>   |
|             | 04:00          | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Após 5 minutos, retire o arroz.</li><li>➤ Cheque a temperatura do salmon</li><li>➤ Mexa o molho</li></ul>                                                                                   |
|             | 02:00          | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Aos 7 minutos retire os legumes e a batata noisete,</li><li>➤ Retire o salmon conferindo a temperatura que deve alcançar um mínimo de 65oC.</li></ul>                                       |
|             | 00:00          | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Retire o molho e cheque a temperatura que deve atingir 70oC</li></ul>                                                                                                                       |
|             |                | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Moldar o arroz no prato, acrescentar o salmon, a batata, a cenoura e brócolis, o molho sobre o salmon.</li></ul>                                                                            |
|             | 1:00           | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Aqueça o prato por 1 minuto.</li></ul>                                                                                                                                                      |

### INSTRUÇÕES DE PREPARO EM BANHO MARIA

| Visor Local | Visor Sugerido | Descrição                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             |                | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Abrir o Kit, separando as diversas embalagens;</li><li>➤ Colocar a água para ferver</li></ul>                                                                                               |
|             | 07:00          | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Coloque as embalagens de arroz, salmon, o molho e os legumes sem abri-las dentro a água fervendo e deixe por aproximadamente 7 minutos;</li><li>➤ Retire os legumes aos 2 minutos</li></ul> |
|             | 02:00          | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Termine o aquecimento do molho por 2 minutos no microondas</li></ul>                                                                                                                        |
|             |                | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Retire as embalagens da água, molde o arroz no prato, acrescente o salmon, a batata, a cenoura e brocolis. Cubra o salmon com o molho;</li></ul>                                            |
|             | 01:00          | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Aqueça o prato por 1 minuto no microondas</li></ul>                                                                                                                                         |

### **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 aquecido por tempo suficiente ficará ralo e não cremoso