

KIT - REDUZIDO STROGONOFF DE FRANGO (400 GR)



COMPOSIÇÃO / INGREDIENTES:

Strogonoff de frango	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	➤ Programar o microondas para 6 minutos em potência alta; ➤ Colocar o arroz e o strogonoff de frango;
	04:00	➤ Após 2 minutos, agitar a embalagem do strogonoff e do arroz, após isso, retornar os itens ao microondas e dar sequência no aquecimento;
	01:00	➤ Aos 5 minutos, retirar o arroz; ➤ Agitar o strogonoff;
	00:00	➤ Retirar o strogonoff e verificar a temperatura que deve atingir 70° C;
		➤ Moldar o arroz, acrescentar o strogonoff e a batata palha;
	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;
	09:00	➤ Colocar as embalagens de arroz e strogonoff de frango dentro da água fervente, sem abri-las e deixar por 9 minutos, agitar a embalagem conforme for descongelando;
		➤ Retire as embalagens da água, moldar o arroz no prato, acrescentar o strogonoff e a batata palha;
	01:00	➤ Aquecer 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;
- 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.