



**RECEITAS
COZINHA VIP**

Índice de Alimentos

Ciabatta Vegetariana com Ricota	06
Batata Maxi Chips.....	07
Ciabatta Caprese	08
Batata Canoa.....	09
Crepes	10
Hot Dog	17
Mini Pizza de Mussarela.....	18
Sanduíche de Pernil	19
Wrap de Frango ao Molho Curry	20
Wrap de Salmão Defumado.....	21
Boneless Chicken Tenders	22
Mini Hamburgers Sliders	23
Mini Hot Dog Smiles	25
Churros com doce de leite.....	26
Petit Gateau	27
Porção de Pão de Queijo	28

Índice de Bebidas

Café Espresso	29
Espresso com Leite.....	30
Cappuccino Nespresso.....	31
Edamames.....	32



Importante!

- ✓ Antes de manipular qualquer alimento da Cozinha, é necessário lavar as **mãos com sabonete sanitizante**, disponível no dispenser da cozinha.
- ✓ Não utilizar **luvas de plásticos** em preparação de alimentos que utilizam fonte de calor elevado.

Forno Prática utilizado para aquecer os produtos.



CIABATTA VEGETARIANA COM RICOTA



Oferecer
ao cliente!

Ingredientes:

Ciabatta com recheio de abobrinha, beringela, sal, azeite
noz moscada, pimenta do reino, tomate seco, ricota e tomilho.

Rúcula fresca

Sal

Azeite

Batata Maxi Chips (complemento extra – oferecer ao cliente)

Qtde/medida:

1 unidade

8 folhas

1 pitada

20 ml

1 porção

Nota: Colocar as 8 folhas de rúculas numa tigela e tempere – as com sal e azeite.

Temperatura do forno:

210°C

Validade:



Azeite: Conforme o
fabricante.

Batata Maxi Chips: 18
meses após aberto.

Ciabatta congelada: 120
dias.

Rúcula fresca: 3 dias após
manipulado.

Sal: Conforme o
fabricante.

Modo de Preparo:

Na desabilitação, retirar do *freezer*, a quantidade média de *sandwiches* que serão consumidos no dia seguinte e coloque-o no refrigerador.

Depois disso, aqueça o sanduiche aberto no forno micro-ondas por 2:30 minutos, e em seguida, colocar por 2 minutos no forno Pratica a 210 graus.

Coloque o sanduiche sobre uma tábua e abra-o com a ajuda de uma pinça. Acrescente a rúcula, feche o sanduiche e sirva o cliente.

Nota: O pão deve ser cortado ao meio na diagonal. O prato decorado com um ramo de erva fresca.

Oferecer ao cliente, a Batata Maxi Chips. Caso ele aceite, colocar o lanche juntamente com as batatas no prato quadrado raso grande.



BATATA MAXI CHIPS



Ingredientes:

Batata Maxi Chips
Sal

Qtde/medida:

100 gr
1 pitada

Temperatura da fritadeira:

180°C.

Modo de Preparo:

Na habilitação, porcionar 100 gr de Batata Maxi Chips congelada e levar diretamente ao freezer para armazenamento.

Quando solicitada pelo cliente, fritar a Batata Maxi Chips na fritadeira (porção de 100 gr) por 2:30 segundos a 180 graus.

Escorrer, colocar 1 pitada de sal com as batatas ainda quentes e servir acompanhando o sanduíche. Neste caso, o lanche juntamente com as batatas devem ser servidos no prato quadrado raso grande.

Validade:

Batata Maxi Chips: 18 meses após aberto.

Ciabatta congelada: 120 dias.

Rúcula fresca: 3 dias após manipulação.



CIABATTA CAPRESE

Versão 1.1
Novembro/2015



Ingredientes:

Ciabatta com mussarela de búfala e vaca fresca,
manjericão fresco e tomate em fatias

Sal

Azeite

Rúcula fresca

Batata Maxi Chips (complemento extra – oferecer ao cliente)

Qtde/medida:

1 unidade

1 pitada

20 ml

8 folhas

1 porção

Nota: Colocar as 8 folhas de rúculas numa tigela e tempere – as com sal e azeite.

Temperatura do forno:

180°C.

Validade:

Batata Maxi Chips: 18
meses após aberto.

Ciabatta congelada: 120
dias.

Rúcula fresca: 3 dias após
manipulado.

Modo de Preparo:

Na desabilitação, retirar do freezer, a quantidade média de sanduiches que serão consumidos no dia seguinte e coloque-o no refrigerador.

Depois disso, aqueça o sanduiche aberto no forno micro-ondas por 2:00 minutos, e em seguida, colocar por 2 minutos no Forno Prática a 210 graus.

Coloque o sanduiche sobre uma tábua e abra-o com a ajuda de uma pinça. Acrescente a rúcula, feche o sanduiche e sirva o cliente.

Nota: O pão deve ser cortado ao meio na diagonal. Colocar um ramo de erva fresca para decorar.

Oferecer ao cliente, a Batata Maxi Chips. Caso ele aceite, colocar o lanche juntamente com as batatas no prato quadrado raso grande.



BATATA CANOA COM CHEDDAR



Ingredientes:

Batata Canoa congelada
Cheddar Ricos

Qtde/medida:

250 gr
1 potinho cheio

Temperatura da fritadeira:

180°C.

Modo de Preparo:

Na habilitação, porcionar 250 gr de Batatas Canoa congelada e levar diretamente ao freezer para armazenamento.

Quando solicitada pelo cliente, fritar as Batatas Canoa na fritadeira (porção de 250 gr) por 1:30 segundos a 180 graus.

Nota: Não se deve colocar sal no preparo das batatas Canoa, e sim, entregar 1 sachê de sal para o cliente e servir na tigela melão.

Validade:



Batata Canoa: 180 dias após aberto.

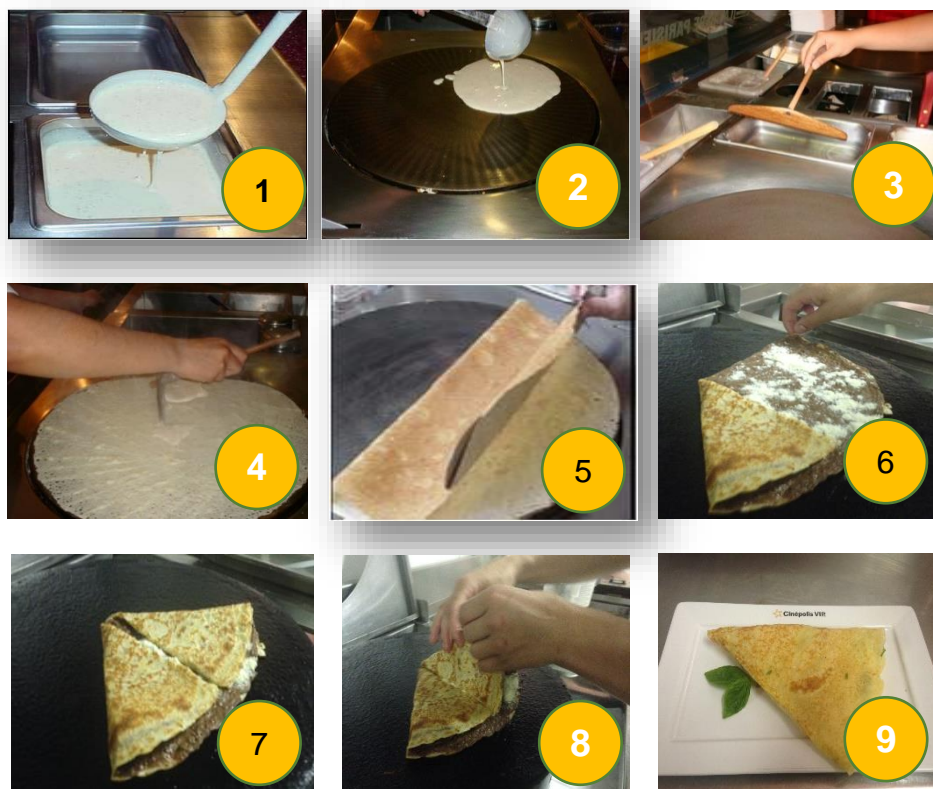


CREPES

FRENTE

Modo de Preparo

1. Encher uma concha com a mistura para crepe;
2. Despejar a massa completamente no lado esquerdo da crepeira;
3. Pegar o rodinho que se encontra no recipiente com água;
4. Com o rodinho (de maneira circular), espalhar a massa de forma que cubra toda a superfície da crepeira (cuidado para que a massa não escorra para fora da crepeira);
5. Uma vez espalhada a massa, deixar na crepeira por 20 segundos;
6. Desprender a crepe com a espátula e dobrar – a ao meio (cuidado para não quebrá-la);
7. Adicionar o recheio escolhido pelo cliente com a ajuda da bisnaga;
8. Dobrar uma das pontas da crepe até a metade. Depois, a outra metade;
9. Se houver ingrediente extra, adicionar sobre a base da crepe que foi dobrada;
10. Dobrar novamente a crepe dos dois lados.
11. Colocar no prato para servir o cliente.



Reserve o recipiente com água ao lado da crepeira para higienizar a concha e o rodinho.

Nota: Utensílios necessários: Concha, rodinho, espátula e recipiente com água.



CREPES

Versão 1.1
Novembro/2015

MASSA TRADICIONAL PARA CREPES (RENDIMENTO: 06 CREPES)

Ingredientes:

	Qtde/medida:
Leite	400 ml
Farinha de trigo	250 gr
Ovo pasteurizado	180 gr
Ovos de cozinha (se faltar o ovo pasteurizado)	04 unidades
Açúcar	05 gr
Sal	03 gr
Água	100 ml
Manteigua líquida (Culkin Golden)	100 gr

Nota: Para garantir desperdício zero, é importante quebrar os ovos individualmente em uma tigela a parte.

Modo de Preparo:

Bater todos os ingredientes no liquidificador ou na falta dele, na batedeira.

Liquidificador comum: Bater a massa por 3 minutos.

Liquidificador industrial (Blender): Bater a massa por 3 minutos.

Batedeira comum: Bater a massa por 5 minutos.

Obs.: Depois da massa pronta, o tempo máximo para assar na crepeira é de 1:30 segundos tomando cuidado para não queimar as mãos na hora de montar a crepe.

VERSO

Validade:

Açúcar: Conforme o fabricante.

Farinha de trigo: Conforme o fabricante.

Leite: 48 horas após aberto.

Manteigua líquida: 30 dias após aberto.

Ovo pasteurizado: 48 horas após aberto.

Ovo de cozinha: 7 dias.

Sal: Conforme o fabricante.

Versão 1.0
Julho /2016

CREPE DE NUTELLA® E LEITE NINHO

NOVA

Versão 1.2
Novembro/2016



Redução do recheio
de Nutella.
Se atentem!!!!

Ingredientes:

Massa para crepe
Nutella®
Leite ninho
Sorvete de creme
Hortelã para decoração

Qtde/medida:

1 concha
50 g
20 g
50 g – 1 bola
1 ramo

Temperatura da máquina:

250°C ao ligar e 200°C para
preparo da crepe.

Validade:

Leite ninho: 30 dias após
aberto.
Hortelã: 3 dias após
manipulado.
Massa para crepe: 3 dias após
preparo.
Nutella: 30 dias após aberto.
Sorvete de creme: Conforme
fabricante.

Modo de Preparo:

Colocar a massa na crepeira e seguir o procedimento de preparo da crepe.

Depois que a massa ficar pronta; recheie com Nutella utilizando a **bisnaga**. Recheie do
maio para a ponta formando 8 linhas de Nutella.

Depois de pronto, coloque a bola de sorvete ao lado da crepe utilizando o boleador de
sorvete. Coloque o ramo de hortelã como decoração.

Bisnaga: Etiquetar a bisnaga seguindo a validade do produto Nutella e mantê-la sempre
quente para rechear.

Para mantê-la quente, é necessário colocar a bisnaga em banho Maria em um vasilha de
aço e colocar em cima da crepeira. Realizar esse procedimento quantas vezes for
necessário.



CREPE DE DOCE DE LEITE COM COCOE GENGIBRE



Ingredientes:

Doce de leite
Gengibre em pó
Coco ralado
Sorvete de creme
Hortelã para decoração

Qtde/medida:

60 gr
2 pitadas
10 gr
50 gr – 1 bola
1 ramo

Modo de Preparo:

Colocar a massa na crepeira e seguir o procedimento de preparo da crepe.
Depois que a massa ficar pronta; recheie com doce de leite e pulverize por cima do doce de leite, o gengibre em pó e o coco ralado.
Depois de pronto, coloque a bola de sorvete ao lado da crepe utilizando o boleador de sorvete. Coloque a folha de hortelã como decoração.

Temperatura da máquina:

250°C ao ligar e 200°C para preparo da crepe.

Validade:

Coco ralado: 10 dias após aberto.
Doce de leite: 30 dias após aberto.
Gengibre em pó: 12 meses após aberto.
Massa para crepe: 3 dias após preparo.
Sorvete de creme: Conforme fabricante.
Hortelã: 3 dias após manipulado.



CREPE DE CHOCOLATE CREMOSO



Ingredientes:

Massa para crepe
Brigadeiro cremoso
Chocolate em barra – Picado em pedaços
Raspas de chocolate em barra
Sorvete de creme
Hortelã para decoração

Qtde/medida:

1 concha
50 gr
20 gr
12 raspas
50 gr – 1 bola
1 ramo

Temperatura da máquina:

250°C ao ligar e 200°C para
preparo da crepe.

Validade:

Brigadeiro cremoso: 07 dias após
aberto.
Chocolate em barra: 90 dias
após aberto.
Massa para crepe: 3 dias após
preparo.

Modo de Preparo:

Colocar a massa na crepeira e seguir o procedimento de preparo da crepe.
Depois que a massa ficar pronta; recheie com brigadeiro cremoso e salpique com chocolate em pedaços.
Depois de pronto, pulverize as raspas de chocolate sobre a parte externa da crepe e coloque a bola de sorvete ao lado dela utilizando o boleador de sorvete. Coloque o ramo de hortelã como decoração.
Nota: Para pulverizar as lascas de chocolate, é necessário ter o utensílio descascador de legumes.



CREPE DE QUEIJO E MANJERICÃO



Ingredientes:

Massa para crepe
Mussarela
Azeite
Manjericão

Qtde/medida:

1 concha
3 fatias
15 ml
3 folhas grandes ou 8
mini folhas

Nota: Deve manipular o manjericão com as próprias mãos. Não se deve usar a faca para cortar as folhas.

Modo de Preparo:

Colocar a massa para crepe na crepeira e seguir o procedimento de preparo da crepe. Depois que a massa ficar pronta; recheie com mussarela e coloque as folhas de manjericão e azeite por cima dela.

Temperatura da máquina:

250°C ao ligar e 200°C para preparo da crepe.

Validade:

Hortelã: 3 dias após manipulado.

Massa para crepe: 3 dias após preparo.

Mussarela: 05 dias para uso.



CREPE NAPOLITANO (PRESUNTO, QUEIJO E TOMATE)



Ingredientes:

Massa para crepe
Mussarela
Presunto
Tomate
Orégano
Azeite

Qtde/medida:

1 concha
3 fatias
3 fatias
1 fatia
1 pitada
15 ml

Modo de Preparo:

Colocar a massa na crepeira e seguir o procedimento de preparo da crepe.
Depois que a massa ficar pronta; recheie com mussarela, presunto e tomate e coloque as folhas de manjeriço e azeite por cima dela.

Temperatura da máquina:

250°C ao ligar e 200°C para preparo da crepe.

Validade:

Hortelã: 3 dias após manipulado.

Massa para crepe: 3 dias após preparo.

Mussarela: 05 dias para uso.

Orégano: 30 dias após aberto.

Presunto: 05 dias para uso.

Tomate: 1 dia após cortado.



HOT DOG

Versão 1.1
Novembro/2015



Ingredientes:

Pão com salsicha
Queijo Cheddar
Bacon bits
Sachês de maionese, catchup e mostarda

Qtde/medida:

1 unidade
1 botão *small da máquina*
10 gr (1 colher sopa rasa)
1 de cada (oferecer ao cliente)

Temperatura da estufa:

140° F

Modo de Preparo:

Na desabilitação, retirar do *freezer*, a quantidade média de *hot dog* que será consumido no dia seguinte e colocar no refrigerador.

Na habilitação, coloque o dog na estufa com 1 hora de antecedência para servir o cliente.

Nota: Verificar de hora em hora, se a estufa de hot dog está com água no recipiente. O período máximo do dog na estufa é de 4 horas. Após esse período, ele deve ser descartado considerando – o na Planilha de Desperdício.

Validade:

Bacon bits: 180 dias após aberto.

Cheddar: 7 dias após aberto.

Hot dog: 3 dias após descongelado.



MINI PIZZA DE MUSSARELA



Ingredientes:

Pizza

Qtde/medida:

1 unidade

Temperatura do forno:

500°F

Validade:

Pizza congelada: 120 dias

Modo de Preparo:

Na desabilitação, retirar do *freezer*, a quantidade média de *pizza* que será consumida no dia seguinte e coloque-a no refrigerador.

Na hora de servir, aqueça a pizza no forno Prática por 4 minutos a 210 graus.

Cortar a pizza em quatro pedaços e servir o cliente.



SANDUÍCHE DE PERNIL



Ingredientes:

Baguete com pernil de porco, cebola, alho, tomilho, salsa, cebolinha, óleo, sal, vinagre, tomate pelato, azeite, alho poró, louro e pimenta do reino.

Batata Maxi Chips (complemento extra – oferecer ao cliente)

Qtde/medida:

1 unidade

1 porção

Temperatura do forno:

450°F

Modo de Preparo:

Na desabilitação, retirar do *freezer*, a quantidade média de *sandwiches* que serão consumidos no dia seguinte e coloque-o no refrigerador.

Depois disso, aqueça o sanduiche no microondas por 2:30 minutos e a seguir por 2 minutos no forno pratica a 210 graus, aberto. coloque o sanduiche sobre uma tábua e corte o com a ajuda de uma faca de serra.

Nota: A baguete deve ser cortada ao meio na diagonal. Decore com um ramo de erva fresca.

Oferecer ao cliente, a Batata Maxi Chips. Caso ele aceite, colocar o lanche juntamente com as batatas no prato quadrado raso grande.

Validade:

Baguete congelada: 120 dias.

Batata Maxi Chips: 18 meses após aberto..

WRAP DE FRANGO AO MOLHO CURRY



Ingredientes:

Pão folha com peito de frango, alho, azeite, sal, cebola, maça verde, iogurte, hortelã e curry em pó

Qtde/medida:

1 unidade

Modo de Preparo:

Na desabilitação, retirar do *freezer*, a quantidade média de *wrap* que será consumido no dia seguinte e coloque-o no refrigerador.

Depois disso, aqueça o wrap no forno microondas por 2 minutos e a seguir levar ao forno Prática a 210 graus por 2 minutos.

Coloque o wrap sobre uma tábua e corte – o com a ajuda de uma faca de serra.

Nota: O wrap deve ser cortado ao meio na diagonal. Coloque um ramo de erva fresca para decorar.

Temperatura do forno:

450°F

Validade:

Wrap congelado: 120 dias.

WRAP DE SALMÃO COM CREAM CHEESE E RÚCULA

Ingredientes:

	Qtde/medida:
Pão folha	2 unidades
Salmão defumado	60 gr
Raspas de limão	3 raspadas
Rúcula fresca	8 unidades
Dill fresco ou seco/ sementes	3 galhos ou 1 colher de café
Cebolinha	5 gr
Azeite	20 ml
Sal	1 pitada
Cream Cheese	50 gr
Erva fresca para decoração (podendo ser: salsa, alecrim ou hortelã).	1 unidade

Nota: Colocar as 8 folhas de rúcula numa tigela e temperar com sal e azeite.

Modo de Preparo:

Na desabilitação, retirar do *freezer*, a quantidade média de pão folha que será consumido no dia seguinte e colocar no refrigerador.

Fazer uma pasta com os ingredientes cream cheese, dill, cebolinha, azeite e sal.

Colocar os dois pães folha sobrepostos e passar a pasta da ponta até o meio. Depois, coloque os ingredientes que sobram por cima da pasta (salmão defumado, raspas de limão e rúcula, e + 1 fio de azeite). Enrolar o wrap de maneira que as pontas fiquem dobradas para dentro.

Nota: O pão deve ser cortado ao meio na diagonal e utilizar o ralador de cascas para o limão. Usar um ramo de erva fresca para decorar.



Validade:

Cream Cheese: Conforme fabricante.
Limão, Rúcula, Dill fresco, Cebolinha e Erva fresca: 3 dias após manipulado.
Pão folha: Conforme fabricante congelado o Wrap pronto, não pode ser armazenado.

Salmão defumado: 180 dias



BONELESS CHICKEN TENDERS

Versão 1.1
Novembro/2015



Ingredientes:

Boneless Chicken
Molho *Barbecue*

Qtde/medida:

8 unidades
1 sachê

Temperatura da fritadeira:

180°C.

Modo de Preparo:

Retirar do *freezer os boneless* e coloque-os na fritadeira.
Fritar *os boneless* por 5 minutos e servi-los acompanhado com o molho *Barbecue*.

Validade:

Boneless: 30 dias após aberto.



MINI HAMBÚRGER SLIDERS



Ingredientes:

Pães para hambúrguer
Hambúrgers
Alface fresca
Picles em conserva
Tomate Italiano (fatias inteiras)
Queijo cheddar

Saleirada (mistura de sal e pimenta do reino)
Medida padrão de mistura: 300 grs de sal + 20 grs de pimenta do reino

Qtde/medida:

3 unidades
1 unidade para cada pão
1 porção para cada pão
2 fatias para cada hambúrguer
3 fatias
3 fatias de 10 grs do queijo divididas em 4 partes, ou seja, 12 quadradinhos no total (4 quadradinhos por hambúrguer)
2 salpiques de cada lado do hambúrguer

Notas: Não se deve mudar de lado o hambúrguer na chapa/grill enquanto o tempo total de cada lado, não for atingido.

A chapa/grill deve ser untada com manteiga após a habilitação. Se necessário, untar mais vezes ao dia, pois ela não pode estar ressecada para uso.

O tomate deve ser o italiano, pois ele tem um diâmetro menor e a fatia deve ser inteira.

Observação: Não se deve borrifar os hamburgers com água e tampouco apertá-los e tampá-los, no processo de Grelhar e é importante respeitar o tempo de cada lado (usar timer) e a temperatura da chapa.

FRENTE

Temperatura da chapa:

200°C.

Validade:

Alface: 3 dias após manipulado.

Queijo Cheddar: 7 dias após aberto.

Pão: Conforme fabricante.

Picles: 3 dias após aberto.

Tomate: 1 dia após cortado.



MINI HAMBÚRGER SLIDERS



VERSO

Modo de Preparo:

Retirar do *freezer* e aquecer os pães para hamburger no forno MerryChef selecionando a opção Hambúrguer. Depois de aquecido os pães reserve-os para serem grelhados. Deve ser tirado do freezer na desabilitação, levados a refrigerador e ir diretamente para a Chapa Grill na hora de derreter o queijo.

Retirar os hambúrgers congelados do *freezer* e coloque – os diretamente na chapa/grill salpicar com 2 saleiradas cada mini burger .

Deixar grelhar por 2:50 segundos sem apertar ou tampar.

Virar os mini hambúrguer , salpicar mais de uma vez, com 2 saleiradas para cada mini hambúrguer e deixe-os por mais 2:30 na chapa/grill.

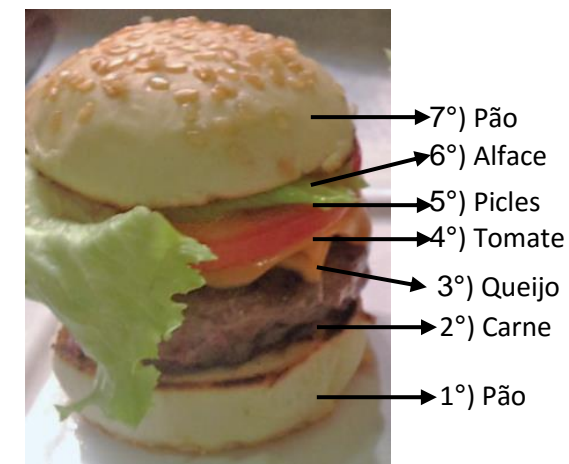
Quando o segundo tempo for atingido, colocar as 4 pedaços (1fatia fina) de queijo cheddar em cada hambúrguer e tampe-os com o abafador até o queijo derreter.

Enquanto isso, aqueça os pães , colocando – os na chapa/grill com a parte interna virada para a chapa/grill e deixe-os no abafador pelo mesmo tempo do queijo.

Retirar os pães e montá-los da seguinte maneira: parte de baixo do pão, carne com queijo derretido, fatia de tomate italiano, picles e alface. Fechar o pão utilizando a outra parte dele e fixar um palito nele para garantir que ele não se desmanche.

Servir o cliente.

Ordem da montagem:



Tipo do tomate:
Italiano (fatia inteira)





MINI HOT DOG SMILES



Ingredientes:

Batata *Smiles*
Mini *hot dog*
Queijo cheddar
Sachês de catchup e mostarda

Qtde/medida:

6 unidades
6 unidades
60 gr
1 unidade de cada

Temperatura da fritadeira:

180°C.

BATATA SMILE

Coloque a porção de Batata *Smile* congelada na fritadeira por **4 minutos a 180 graus**.

Coloque as batatas do lado do recipiente de cheddar.

MINI HOT DOG

Coloque a porção com **06 unidades de mini Hot Dog congelado** no forno microondas por **1 minuto** para aquecer. Depois, passar 1 vez no foro Lincoln a 260 graus no modo lento. Coloque os hot dogs do lado oposto da batata.

Validade:

Batata *smiles*: 30 dias após aberto.
Cheddar: 7 dias após aberto.
Mini hot dog: 30 dias após aberto.



CHURROS COM DOCE DE LEITE

Versão 1.3
Junho/2016



Modo correto de porcionar:



Porcionar o doce de leite, a calda de chocolate e a Nutella cobrindo 90% do recipiente, ou seja, deixando 1 dedo sem o produto.

Ingredientes:

Churros com 1 recipiente doce de leite

Qtde/medida:

6 unidades

Temperatura da fritadeira:

180°C.

Modo de Preparo:

Retirar do *freezer* o churros e levá-los a fritadeira.
Fritar os churros por 3 minutos a 180 graus e passe –os na mescla de canela com açúcar.
Servir os churros na tigela melão acompanhado de doce de leite.

Obs.: Os recipientes com recheio doce de leite, calda de chocolate e Nutella não devem ser refrigerados para não endurecer.

Oferecer como opcional, a calda de chocolate e a Nutella.

Validade e informações gerais:

Churros congelado: 30 dias após aberto.

Mescla de açúcar e canela: 30 dias após preparo.berto.

Mescla de canela e açúcar:
50grs de canela em pó e
600grs de açúcar refinado.



PETIT GATEAU



Ingredientes:

Bolinho de chocolate
Sorvete de creme
Calda de chocolate para decoração
Folha de hortelã para decoração

Qtde/medida:

1 unidade
1 bola
Quantidade suficiente
para decorar o prato
1 folha

Validade:



Bolinho de chocolate: 30 dias congelado ou 5 dias após descongelado.
Calda de chocolate: 30 dias após aberto.
Hortelã: 3 dias após manipulado.
Sorvete de creme: Conforme fabricante.

Modo de Preparo:

Retirar do *freezer* e colocar no microondas por 30 segundos. Depois, colocar o bolinho em um recipiente no centro do prato. Ao lado, colocar uma bola de sorvete com a ajuda do boleador de sorvete e decorar o prato com calda de chocolate e folha de hortelã.



PORÇÃO DE PÃO QUEIJO



Ingredientes:

Pães de queijo
Queijo cheddar

Qtde/medida:

10 unidades
60 gr

Temperatura do forno de Minas:

60°C

Modo de Preparo:

Pré-aquecer o forno de Minas a 180°C durante 10 minutos. Depois, assar os pães de queijo durante 25 minutos na temperatura indicada acima.

Depois disso, deixar descansar durante 5 minutos antes de levar para a estufa.

Nota: Nota: Verificar de hora em hora se a estufa de pão de queijo está com $\frac{3}{4}$ de água

Validade:

✓

Pão de queijo: 4 horas após colocado na estufa.



EDAMAMES



Ingredientes:

Edamames congelado
Sal
Água para cobrir

Qtde/medida:

200 gr
2 sachês

Validade:

Edamames: 180 dias

Modo de Preparo:

Os edamames devem ser porcionados em porções de 200 gr e mantidos congelados no *freezer* até o momento de preparo.

Como preparar: Colocar a porção de 200 gr de edamames e colocar em uma vasilha. Cobrir com água e levar ao microondas por 3 minutos.

Depois disso, escorrer os edamames em peneira retirando toda a água e colocar em uma tigela melão (ainda quente) e servir ao cliente com 2 sachês de sal.

Notas: Os edamames devem ser feitos congelados.

Não esquecer de entregar a porção de sachês para o cliente.



CAFÉ ESPRESSO



Ingredientes:

Café Espresso
(sabor a escolha do cliente)

Qtde/medida:

40ml

Modo de Preparo:

Escaldar a xícara utilizando a água da cafeteira. Depois, coloque o tamanho da xícara solicitada pelo cliente na cafeteira e inserir a cápsula do sabor escolhido por ele. Pressionar o botão correspondente da xícara e depois de pronto, colocá-la no pires.

CAFÉ ESPRESSO COM LEITE



Drink Quente

Ingredientes:

Café Espresso Leggero Equilibrado ou
Ristretto Encorpado curto
Leite integral

Qtde/medida:

40 ml
140 ml

Validade:



Leite Integral: 48 hs após
aberto.

Modo de Preparo:

Aquecer o leite integral no bule elétrico. Depois disso, retirar a espuma que gerou em cima do leite e reserve-a. Preparar o café conforme indicado pelo cliente (Leggero Equilibrado ou Ristretto Encorpado curto) e colocá-lo no recipiente. Depois, despeja o leite em cima do café, e por último, a espuma.



CAPPUCCINO NESPRESSO

Versão 1.1
Novembro/2015



Drink Quente

Ingredientes:

Café Espresso Leggero
Leite Integral
Canela em pó
Calda de Chocolate

Qtde/medida:

40 ml
140 ml
1 pitada
15 ml

Validade:

Canela em pó: 30 dias após aberto.
Calda de chocolate: 30 dias após aberto.
Leite Integral: 48 hs após aberto.

Modo de Preparo:

Aquecer o leite integral no bule elétrico. Depois disso, retirar a espuma que gerou em cima do leite e reserve-a.
Preparar o café Leggero e colocá-lo no recipiente. Mas antes disso, despeja a calda de chocolate, para então, colocar o café. Depois disso, coloque o leite, a espuma e pulverize em cima dela, a canela em pó.