

Nome	Croquete de Carne			Número de Porções	170	
Tempo de preparo	02:03	Custos		Quantidades		
Ingredientes	Unidade	Preço Unitário	Total	FC	Peso bruto (kg)	Peso Líquido (kg)
Salgazin	1 kg		R\$ -	#DIV/0!	0	
Agua	2,3 l		R\$ -	#DIV/0!		
Caldo de Legumes	100 g		R\$ -	#DIV/0!		
Margarina 80 %	100 g		R\$ -	#DIV/0!		
Fiocogel	250g		R\$ -	#DIV/0!		
Agua para Fiocogel	1,125 l		R\$ -	#DIV/0!		
Fiocopan SIII	200 g		R\$ -	#DIV/0!		
Oleo para Fritar	3 l		R\$ -	#DIV/0!		
Azeite	100 ml					
Cebola Picada	1 unidade		R\$ -	#DIV/0!		
Alho picado	2 unidades		R\$ -	#DIV/0!		
Carne moida	500 g		R\$ -	#DIV/0!		
Molho de Tomate	200 g		R\$ -	#DIV/0!		
Beschiamella	300 g		R\$ -	#DIV/0!		
Sal	15 g		R\$ -	#DIV/0!		
Utensilios e Equipamentos		Custo Total	R\$ 0,00	Total (kg)	0	
Masseira, 2 Tijelas,1 Liquidificador, 1 panela					Rendimento (kg)	#DIV/0!
					Peso da Porção (kg)	#DIV/0!
					Preço/kg	#DIV/0!
Modo de preparo					Preço da Porção	#DIV/0!
Na Misturadora colocar a agua, caldo de Legumes e Margarina						
Deixe ferver						
Adicione o Salgazin (desligue o fogo) e deixar misturar por 5 min						
Deixe Esfriar						
Numa Panela refogue a cebola, alho com o azeite						
Adicione a carne moida						
Após fritar adicione o sal, molho de tomate e a Besciamella						
Deixe esfriar						
Molde os salgados						
No liquidificador misture a agua e o Fiocogel						

Passe os salgados no Fiocogel e após no Fiocopan SIII
Frite por imersão em óleo a 180 Graus por 3 min
Observações
Tempo de preparo: 2 Horas
Tempo para Fritar: 3 min
Tempo total: 2:03 h