

Nome	Parmegiana de Frango			Número de Porções	6	
Tempo de preparo	50 min	Custos		Quantidades		
Ingredientes	Unidade	Preço Unitário	Total	FC	Peso bruto (kg)	Peso Líquido (kg)
File de Frango	6 unidades		R\$ -	#DIV/0!	0	
Dente de alho	2		R\$ -	#DIV/0!		
Caldo de Galinha	30g		R\$ -	#DIV/0!		
Azeite	100 ml		R\$ -	#DIV/0!		
Molho de tomate	400 ml		R\$ -	#DIV/0!		
Mussarela	150 g		R\$ -	#DIV/0!		
Fiocogel	150 g		R\$ -	#DIV/0!		
Agua para Fiocogel	300 ml		R\$ -	#DIV/0!		
Fiocopan SIII	200 g		R\$ -	#DIV/0!		
Oleo para Fritar	1 l		R\$ -	#DIV/0!		
			R\$ -	#DIV/0!		
			R\$ -	#DIV/0!		
<b>Utensílios e Equipamentos</b>		<b>Custo Total</b>	<b>R\$ 0,00</b>	<b>Total (kg)</b>	<b>0</b>	
<b>1 tigela, 1 panela , 1 forma, 1 forno</b>					<b>Rendimento (kg)</b>	<b>#DIV/0!</b>
					<b>Peso da Porção (kg)</b>	<b>#DIV/0!</b>
					<b>Preço/kg</b>	<b>#DIV/0!</b>
<b>Modo de preparo</b>					<b>Preço da Porção</b>	<b>#DIV/0!</b>
<p>Numa tigela misturar o alho, caldo de galinha, azeite</p> <p>Tempere os files de frango</p> <p>No liquidificador misture a agua e o Fiocogel</p> <p>Passe os files no Fiocogel e após no Fiocopan SIII</p> <p>Frite por imersão em oleo a 180 Graus por 3 min</p> <p>Coloque numa forma, adicione o molho de tomate e a mussarela e leve para gratinar por 4 minutos</p>						
<b>Observações</b>						
Tempo de preparo: 40 min						
Tempo para fritar : 6 min						
Tempo para Gratinar : 4 min						
Tempo total: 50 min						

