

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO	
NOME DA PREPARAÇÃO:	
STROGONOFF DE FRANGO	
PROFISSIONAL:	

INSUMOS

ITEM	UN	Peso Bruto	Peso Líquido	Fator Correção	Valor Unitário	Valor Total
FRANGO - FILÉ	KG	1,000	1,000	1,000	11,20	11,20
CEBOLA	KG	0,200	0,155	1,000	3,20	1,40
SAL REFINADO	KG	0,030	0,030	1,000	2,00	0,02
TOMATE	KG	0,225	0,198	1,250	2,29	0,31
ALHO	KG	0,025	0,020	1,000	20,99	2,81
COGUMELO CHAMPIGNON (FRESCO)	KG	0,340	0,340	1,000	43,00	20,00
CASTANHA	KG	0,150	0,150	1,000	30,00	4,50
LIMÃO	KG	0,288	0,200	1,000	8,99	2,41
PIMENTA BRANCA	KG	0,003	0,003	1,000	42,90	0,10
AÇAFRÃO	KG	0,003	0,003	1,000	14,00	0,40
AÇUCAR	KG	0,001	0,003	1,000	2,00	0,02
AZEITE	ML	0,001	0,001	1,000	15,00	0,05

TOTAL DOS INSUMOS	43.22
-------------------	-------

Modo de Preparo:

1. Limpe e corte o frango em cubos pequenos. 2. Refogue o alho e a cebola na margarina até dourar. Acrescente a carne e deixe refogar por 10 minutos. 3. Acrescente o molho de tomate, o açafrão e o sal. Cozinhe até a carne ficar macia. 4. Acrescente os cogumelos e o creme de castanha. Misture bem e desligue o fogo. Em geral este prato é servido com arroz e batata palha. Fica muito bom também com legumes no vapor, batata cozida ou com purês de batata, mandioca, inhame.		
Rendimento: 20 porções	Custo total: 43,2	Custo/porção R\$: 2,16

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO	