

Fichas Técnicas das Ementas de Saladas e Legumes

| Nº | Nome | Ingredientes | Capitação | Método culinário: |
|---------|--|--|------------------------|---|
| F.T.SLD | Beterraba/ Pepino/ Tomate/ Alface/ Couve-roxa/ Milho/ Cenoura/ Couve em juliana/ Pimento/ Couve-de- bruxelas/ Curgete | Beterraba/ Pepino/ Tomate | 40g/35g/50g | Preparar, lavar e desinfetar o vegetal segundo as indicações do Manual da Qualidade e da ficha técnica do produto a utilizar. |
| | | Alface/ Couve-roxa/ Milho Cenoura/ Couve em juliana | 40g/30g/45g 50g/80g | |
| | | Pimento/ Couve-de-bruxelas/ Curgete | 25g/40g/40g | |