



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACIARA E SECRETARIA ADJUNTA DE CULTURA
PROJETO “TACHO QUENTE” 1º FESTIVAL GASTRONÔMICO DE JACIARA – MT/2021

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

ANEXO II



Nome do prato			
Ingredientes	Fornecedor(marca)	Quantidades (g ou ml)	Medida Caseira
Modo e Técnicas de Preparo: (TODAS AS ETAPAS DEVEM SER DESCRITAS DETALHADAMENTE, COM TEMPO E TEMPERATURA)			
1. .			
2. .			
3. .			
Equipamentos necessários para produção da receita			
1. .			
2. .			
3. .			
4. .			
Custo do preparo:			
Opções de empratamento		Custo da porção	
Tempo de preparo		Temperatura ideal para armazenamento	
Rendimento total da receita		Peso final do prato	
Número de porções		Validade	
Custo da receita			



EXEMPLO FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO (medidas aleatórias)



GALINHADA					
Ingredientes	Fornecedor(marca)	Unidade de medida	Quantidade	Medida Caseira	Custo R \$
ARROZ	KOLBLENS	Kg	0,5	2 xicaras	2,50
SOBRECOXA DESOSSADA	SADIA	Kg	1,0	10 unidades	12,54
CENOURA	IN NATURA	Kg	0,10	2 unidades grande	1,23
MILHO	IN NATURA	Kg	0,17	8 espigas	3,25
COENTRO	IN NATURA	Kg	0,05	1 xícara de chá	0,52
TOMATE	IN NATURA	Kg	0,10	1 prato de sobremesa	0,60
PÁPRICA	BOMBAY	Kg	0,01	1 colher de café	0,10
CÚRCUMA	BOMBAY	Kg	0,01	1 colher de café	0,12
SAL	CISNE	Kg	0,02	1 colher de chá	0,01
AZEITE	GALO	ml	0,05	1 colher de sopa	0,35
Modo e Técnicas de Preparo: Em uma panela aquecida, acrescente o azeite, a cebola e o alho, refogue até que esteja dourado. Adicione a sobrecoxa cortada em tiras, deixe fritar, até que esteja selada, acrescente a páprica, a cúrcuma, o arroz, a cenoura ralada, o milho e o sal, refogue por mais 3 minutos. Cubra com 1 litro de água e deixe que cozinhe por aproximadamente 20 minutos e fogo médio. Depois de cozido finalize a galinhada com o coentro picado e envie ao cliente.					
Equipamentos necessários para produção da receita <ol style="list-style-type: none">1. Facas2. Xícaras3. Colheres medidas4. Tábua5. Panelas6. Prato					
Custo do preparo: R\$ 21,22					

Opções de empratamento	Empratado ou Tigela
Tempo de preparo	2:30 H
Rendimento total da receita	2 Kg
Número de porções	6 porções



JACIARA

PREFEITURA

GESTÃO 2021/2024

Custo da receita	R\$ 21,22
Custo por porção	R\$ 3,54
Temperatura ideal para armazenamento	2 à -2 °C
Peso final do prato	330g
Validade	24 horas

CULTURA



JACIARA

PREFEITURA

ATTITUDE COM SENSIBILIDADE

Fone: (66) 3461-3008 | secretariaadjdecultura@gmail.com

Rua Jurucé 1221, Centro - Centro
Jaciara-MT - CEP: 78820-000