

## 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	

