


FICHA TÉCNICA								
Carne de Porco à Alentejana								
CONTINENTE: Europa		PAÍS: Portugal				REGIÃO: Alentejo		
Porções: 4	Classe: Carne	Tempo de preparação: 20 min						
4		Tempo de confeção: 30 min						
Nº	Produto	Quantidade	Preço	Unidade	Custo		Custo total	Observações
1	Porco (Pá)	0,80	12,00 €	KG	9,60 €			
2	Batata	0,80	0,80 €	KG	0,64 €			
3	Massa de Alho	0,10	3,50 €	KG				
4	Massa de Pimentão	0,10	2,50 €	KG				
5	Vinho Branco	0,50	1,30 €	L				
6	Louro	0,03	0,50 €	KG				
7	Azeite	0,25	3,60 €	L				
8	Banha	0,22	2,50 €	KG				
9	Óleo	0,15	2,50 €	L				
10	Ameijoa Preta	0,80	14,00 €	KG				
11	Coentros	0,05	12,00 €	KG				
12	Pickes	0,05	5,50 €	KG				
					10,24 €			
Nº	Acção	Produto	Tipo corte	Tempo				Observações
1	Temperar/Fritar	Porco	Cubos	5-10 min				24 horas antes
2	Temperar	Vinho Branco	Cubos					24 horas antes
3	Temperar	Massa alho						24 horas antes
4	Temperar	Massa pimentão						24 horas antes
5		Ameijoas		5 min				Juntar
6		Coentros	Picar					Cobrir
7		Picles	Picar					Cobrir
8		Limão	Gomos					Decorar
9		Azeite						
10		banha						
11		Azeitonas						Decorar
12	Temperar	Louro	Folha					
13	Fritar	Batatas	Cubos	5 min				Óleo quente
14								
15								



								
							Total	Preço por dose
							10,24 €	2,56 €

