

**CARPACCIO DE SALMÃO**

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL

Adriana Yonamine

**Tipo:** Receita**Validade****Categoria:** Saladas**Congelado:** -**Criação:** 07/01/2022**Refrigerado:** -**Última Atualização:** 07/01/2022**Ambiente:** - **Rendimento:** 1.300 Grama(s) **Tempo de preparo:** 30 minutos**Observações**

Esta receita deve ser mantida refrigerada desde o momento do preparo até o serviço.

**Composição****Modo de preparo**

Nome	Medida	Total Líq.	Bruto	Etapas
Salmão	-	1 Kg	2,17 Kg	1. Limpar o salmão, retirando a pele e espinhos. Cortar o salmão em lâminas finas e colocar no prato de servir. Se for necessário, leve a peça ao freezer por cerca de 30 minutos, para ficar mais firme. Reservar.
Cebola roxa	-	120 g	197 g	
Suco de tangerina integral Xandô	-	100 ml	100 ml	
Sal	-	8 g	8 g	
Azeite de oliva	-	50 ml	50 ml	
mostarda Dijon	-	18 g	18 g	2. Lavar, descascar e cortar a cebola em rodela bem finas. Deixar por cerca de 10 minutos em imerso em água gelada. Escorrer e reservar.
Alcaparra em conserva	-	30 g	30 g	
pimenta rosa	-	10 g	10 g	3. Para preparar o molho, misturar o suco, o sal, o azeite, a mostarda e a alcaparra. Mexer com batedor de arame até emulsionar. Reservar.
Dill	-	30 g	30 g	
rúcula	-	100 g	100 g	
alface americana	-	0,5 Un	0,5 Un	4. Lavar as verduras, secar bem e cortar em tiras grossas e reservar.

**Porções**

Nome	Esta receita faz
Gramas (g)	1.300 Grama (s)
Quilo (Kg)	1,3 Quilo (s)
Porção (216.667g)	6 Porção (s)

5. Cobrir o salmão com metade do molho, espalhar uniformemente a cebola, a pimenta, o dill, a rúcula e a alface. Regar com o restante do molho e servir.

Nome do responsável: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_