

Ficha Técnica

Molho para Yakissoba

INGREDIENTES	MEDIDA CASEIRA	PESO (g)	Per capita
Açúcar	-	400g	4
Vinagre	-	130g	1,3 ml
Farinha	-	350g	3,5 g
Sal	-	80g	0,8g
Água	-	7,5L	75ml
Margarina	-	150g	1,5 g
RENDIMENTO		8,5L	
NÚM. POÇÕES		106	
PESO PORÇÃO		80 ml	

Modo de preparo:

Queimar o açúcar, acrescentar a margarina , após derretida colocar a farinha mexer bem até formar uma pasta, colocar a água, sal e vinagre. O sabor é agridoce mesmo.

Utilizar esse molho na carne como base para o Yakissoba.

Sugestão: Ajustar o sabor com vinagre e tempero (sal)

Ficha Técnica

Yakissoba

INGREDIENTES	MEDIDA CASEIRA	PESO (g)	Per capita
MACARRÃO	6 pacotes	3 kg	30g
CARNE SUÍNA FLOCADA COM BRÓCOLIS E COUVE FLOR	2 pacotes	4kg	40g
CEBOLA RALADA	20 colheres de sopa cheia	200g	10
CENOURA	18 colheres de sopa	300 g	25
ÓLEO	15 colheres de sopa	150ml	1,5 ml
SAL	10 colher de chá (rasa) de sal	50g	0,5
RENDIMENTO	14,640 Kg		
NÚM. POÇÕES	100		
PESO PORÇÃO	145 g		

Modo de preparo:

Cozinhar o macarrão e deixá-lo al dente.

Em um recipiente à parte refogar a carne flocada mexendo o mínimo possível, será necessário o acréscimo de pequena quantidades de água a cada vez que for refogando, criando uma “ crosta no fundo da panela” e colocando água em seguida para deixar dourada a carne, mexendo o mínimo possível para manter pedaços íntegros da carne.

Quando estiver bem dourada , colocar o molho base para o yakissoba, mexer e ajustar o tempero para agridoce.

Reserva essa preparação , e quando o macarrão estiver cozido, escorrer a água, e colocar aos poucos no molho, misturar bem e

Sugestão: Ajustar o sabor com vinagre e tempero (sal) , se houver tempero natural pode acrescentar (cheiro verde, orégano, etc.).