|  |
| --- |
| **Oficina de Culinária**Conteúdos abordados - texto instrucional e evocação das etapas de confeção. |
| **Nome**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Nº** \_\_ **Turma** \_\_\_ **Data**: \_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_  |



**1.** Relembra a receita do bolo da quiche de alho francês e preenche os espaços relativos à quantidade de cada um dos ingredientes.

**Bolo de canela**

**Ingredientes:**

* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2.** Completa o texto instrucional relativo ao modo de confecção da quiche de alho francês.

**Modo de preparação:**

Pique uma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e junte um pouco de \_\_\_\_\_\_\_\_ e de \_\_\_\_\_\_\_\_\_partido aos pedacinhos. Leve a refogar ao \_\_\_\_\_\_\_\_\_. Corte o\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_em rodelas finas, e leve-os a refogar com a cebolinha, os \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, os rebentos de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, o bacon cortadinho e refresque com um pouco de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.Deixe apurar durante alguns minutos e reserve.

À parte, bata os \_\_\_\_\_\_\_ ovos, junte o pacote de \_\_\_\_\_\_\_\_\_ e tempere de sal, pimenta e noz-moscada. Junte a mistura ao preparado. Coloque a \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_na tarteira e pique-a com um \_\_\_\_\_\_\_\_. Em cima da base coloque fatias de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e recheie com o preparado. Cobra com \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Leve a cozer a 200º durante aproximadamente 30 m.