**Lista de Ingredientes para Técnicas de Salgadeiro.**

**Receitas:** Recheio de frango, recheio de carne moída, recheio de camarão, recheio de calabresa. recheio de carne seca, recheio de sardinha / atum, recheio de cupuaçú, recheio da quiche, catupiry caseiro, recheio do jacaré,recheio do boliviano, recheio de pirarucu, massa de pastel de forno, bola de sardinha ou atum, massa folhada, massa semi-folhada , pastel de feira, quibe, pão de queijo.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingredientes** | **Kg** | **Quant.** |
| Peito de frango | Kg | 2 |
| Sal | Kg | 1 |
| Óleo | Un | 2 |
| Alho | Un. | 5 |
| Cheiro verde | Un | 10 |
| Cebola | Kg | 2 |
| Pimenta do reino | g | 50 |
| Colorau | pct | 1 |
| Carne moída | Kg | 2 |
| Camarão sem casca | Kg | 2 |
| Calabresa | Un | 10 |
| Azeite | Un | 2 |
| Carne seca | Kg | 1 |
| Sardinha / atum em lata | Un | 3 |
| Seleta de legumes | Un | 3 |
| Amido de milho | Un | 2 |
| Polpa de cupuaçu | Kg | 1 |
| Açúcar | Kg | 2 |
| Creme de leite | Un | 2 |
| Leite | Kg | 2 |
| Ovos | Un | 35 |
| Queijo parmesão ralado | Gr | 100 |
| Margarina | Gr | 400 |
| Queijo mussarela | Kg | 2 |
| presunto | Gr | 500 |
| Orégano | Gr | 50 |
| Tomates | Un | 2 |
| Pimentão | Un | 2 |
| Uva passas | Gr | 200 |
| Molho de Pimenta | Un | 1 |
| Pirarucu seco | Kg | 1 |
| Trigo sem fermento | Kg | 7 |
| Manteiga ou margarina acima de 75% de lipídios | Kg | 2 |
| Fermento biológico | kg | 1 |
| Cachaça | Un | 1 |
| Farinha de quibe | Gr | 500 |
| Fécula de mandioca | Kg | 1 |
| Gergelim branco | Gr | 20 |