CURSO DE BATATA ROSTI

Curso de Batata Rosti

Marcinha Ferraz

PREPARO DA BATATA

- Pré cozinhe as batatas
- O tempo depende muito do tamanho delas então não há tempo especifico , mas mais ou menos 5 minutos após levantar fervura já é suficiente .
- As batatas precisam ficar firmes , lembre-se, elas vão voltar ao fogo.
- Após pré cozidas elas devem descansar na geladeira por no mínimo duas horas , isso vai ajudar sua Rosti ficar mais crocante pq a batata ficará menos umida .
- Após o descanso, descasque a batata e rale para uso imediato .
- DETALHES SOBRE ARMAZENAMENTO
- As batatas podem ficar até 3 dias armazenadas , sempre com casca para que não escureçam. (Não armazene ralada, sempre inteira , rale para o uso).
- Coloque em vasilha com tampa.

RECHEIO DE CARNE DESFIADA

- 500 Gramas de fraudinha (ou outra carne da sua preferência).
- Sal a gosto
- Duas colheres de cebola ralada
- 1 dente de alho amassado
- 100 ml de shoyo
- Pimenta a gosto
- 1 colher de chá de páprica doce (opcional)
- Orégano a gosto
- Salsa desidratada a gosto .

Modo de Preparo

Refogue a carne em um pouco de azeite (ou óleo se preferir) junte os ingredientes e coloque aproximadamente 300 ml de água.

Tampe e deixe cozinhar na pressão até que fique macia o suficiente para desfiar .

Não processe a carne , fica desagradável, muito moído , desfie , seja a mão ou com auxílio de uma batedeira (o mesmo pode ser feito com o frango) .

Separe porções de 50 gramas e congele.

Pode ficar congelado até por 6 meses .

SUGESTÃO DE RECHEIOS

- Carne moída
- Queijos (mussarela , Gruyère, ricota , queijo meia cura , provolone , goudá....)
- Frango
- Calabresa
- Carne desfiada (costela , fraudinha, coxão mole ,file , lombo , pernil)
- Antepasto de beringela
- Bacon
- Presunto
- Lombo defumado
- Peito de Peru

MONTAGEM DA BATATA ROSTI

- Coloque a frigideira antiaderente no fogo alto para aquecer .
- Escolha uma gordura da sua preferência, eu uso manteiga e um fio de azeite
- Aqueça a frigideira e coloque o azeite , a manteiga , e coloque uma média de 125 gramas de batata ralada .
- Ajeite com a ajuda de uma espátula para que fique redondo , de uma achatada na batata para que fique uniforme (unida).
- Coloque o recheio que escolheu e cubra com mais uma camada de batata (125 gramas) mais uma vez com a ajuda de uma espátula arrume a batata e espere que a parte de baixo fique bem dourada e crocante.
- Leva uma média de 5 a 7 minutos , após dourar , pegue um prato e vire a batata , volte ela com o lado que estava para cima dessa vez para baixo, deixe fritar até que fique bem dourada .(mesmo tempo de 5 a 7 minutos)
- Retire da frigideira e sirva .

MONTAGEM DA BATATA ROSTI













BATATA ROSTI FINALIZADAS





SOBRE ENTREGAS

- Use marmita de isopor , Número 8 (500 ml , baixa).
- Além de manter quente vai proteger mais a batata no percurso de entrega .
- Lembre-se de enviar um garfo descartável
- Ofereça adicionais como Bacon, queijo , cream chease , requeijão, parmesão, costuma sempre ter a adesão por parte do cliente e isso aumenta o ticket do seu produto .
- Tenha bebidas grandes , delivery sempre terá boa demanda de refrigerantes e sucos que sirvam mais de uma pessoa .
- Tenha um cartão fidelidade onde seu cliente leva um refrigerante ou uma batata a cada 10 pedidos por exemplo (é um exemplo você define o brinde do cartão).Isso faz o cliente "lembrar " mais de você.

SIGAM NOSSAS REDES SOCIAIS

 @marcinha_ferraz

 /massasbolosesalgadosdamarcinha

 /https://www.facebook.com/groups/1207215426062482

 /MarcinhaFerraz1

 https://www.youtube.com/channel/UC7j60pU43P3_OKiJNQ9O1UQ

CURSO DE BATATA ROSTI MARCINHA FERRAZ

- Conteudo criado por Márcia Régia Ferraz Justino
- É proibida a reprodução por parte de terceiros sem expressa autorização do autor