

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

MENU INFANTIL

O menu do seu micro-ondas foi pré-programado para cozinhar alimentos automaticamente. Programe a função desejada no seu micro-ondas e depois deixe que ele desempenhe a função programada até o fim, de acordo com sua seleção.

Exemplo: Para preparar pipocas, basta acompanhar os seguintes passos.



1. Toque em **Cancela**.

- Coloque as pipocas próprias para micro-ondas no forno e feche a porta.



2. Toque em **Pipoca**.

O forno começa a preparação selecionada.

MENU INFANTIL

CATEGORIA	QUANTIDADE	INSTRUÇÕES
HAMBURGER	4 unidades = 224 g	Ingredientes carne picada 220 g \ 2 cebolas raladas \ sal e pimenta a provar \ óleo Misture de carne, cebola e salsa. Retire bolas a partir da mistura com cerca de 50 ~ 55 g, 4 ~ 5 centímetros de diâmetro. Esfregue a superfície de hambúrguer com óleo. Coloque os alimentos no prato. Escolha o menu e começar a pressionar. Quando BIP, vire os alimentos.
PIPOCA	1 embalagem de Pipoca para Micro-ondas (100 g)	1. Coloque o saco contendo as pipocas no centro do prato giratório do micro-ondas. 2. Pressione a tecla PIPOCA.
PUDIM DE LEITE	1 Receita (880 g de pudim +150 g de caramelo)	Calda: 1. Coloque o açúcar e a água em uma forma de vidro com anel central. Leve ao micro-ondas na potência alta (100%), por 12 minutos, ou até adquirir uma coloração dourada média. 2. Espalhe bem a calda no fundo e laterais da forma com ajuda de uma colher. Esfrie. Pudim 1. Bata todos os ingredientes e despeje na forma de vidro caramelizada. 2. Cubra com filme plástico e faça alguns furos. 3. Leve ao micro-ondas e pressione a tecla PUDIM DE LEITE 4. Ao sinal do BIP seu micro-ondas iniciará automaticamente o tempo de descanso (5 minutos) dentro do forno. Retire-o somente após o segundo BIP.
BRIGADEIRO	1 Receita (410 g)	Ingredientes 1 lata de leite condensado \ 2 colheres (sopa) de chocolate em pó 1 colher (sobremesa) de margarina chocolate granulado para envolver os docinhos Num refratário fundo, misture todos os ingredientes com exceção do chocolate granulado. Na pausa mexa e volte ao forno. No final do preparo, retire, mexa e aguarde esfriar. Faça bolinhas e envolva com o chocolate granulado e coloque em fôrminhas de papel.