Ficha Técnica

ESCOLA SUPERIOR DE HOTELARIA E TURISMO

P.PORTO

CONFEÇÃO

Nome do Prato:

Quantidade	Unidade de Medida	Ingredientes

ELABORAÇÃO

Passos da confecção:

OBSERVAÇÕES

DESIGNAÇÃO DO VINHO ESCOLHIDO

Nome do Vinho:

Caracteristicas do vinho escolhido:

JUSTIFICAÇÃO DA HARMONIZAÇÃO

Explicação da harmonização elaborada:

Fotografia do prato elaborado:

Ficha técnica elaborada por:

Data: