

## COMPITI ESTIVI CUCINA

### **CL.1° AF. 2022-2023**

#### **APPROFONDIMENTO ARGOMENTI DA DISPENSA DEL BIENNIO:**

##### **CUCINA AULA**

I ROUX	pag.16
TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	PAG. 18
TERMINOLOGIA DI CUCINA	PAG. 19 / 27
GLI ALLERGENI.	

##### **LE PREPARAZIONI DELLE RICETTE IN PARTICOLARE.**

IMPASTI ALIMENTARI- PER TAGLIATELLE- TAGLIOLINI -LASAGNE	pag.23
GLI GNOCCHI :PATATE - SEMOLINO	pag.16-19
RISOTTI E VARIE GUARNIZIONI	pag.32-36
SALSA POMODORO A PEZZI- SALSA POMODORO FRESCA	pag.5
FONDO BIANCO COMUNE	pag.12
I TAGLI DEI VEGETALI E DELLE PATATE	pag.42-43