

Modulo di ordinazione

N. 2 Cesto merci 2024

per la procedura di qualificazione pratica

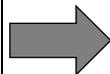
Compito

Con i seguenti ingredienti dovete creare una successione di pietanze per 4 persone e preparare con esse, senza ripetere gli ingredienti principali, le prime 3 portate di un menu di 5 portate (la quantità dev'essere adattata di conseguenza).

Si applicano gli indicatori secondo l'elenco.

Alimenti / prodotti obbligatori: con sfondo giallo

Non possono essere utilizzati come guarnizione.



Pietanza 1	Antipasto freddo (componente principale) <i>(completato con una componente secondaria)</i>
Pietanza 2	Brodo ristretto oppure essenza con una guarnizione o un contorno
Pietanza 3	Pesce * (tecnica del calore secco) con salsa adatta, schiuma o burro composto e contorno

Ingredienti Categorie	Derrate alimentari Prodotti	g/dl/ pezzi	Altre informazioni
Pesci, crostacei, conchiliacei e molluschi	Trota *		1 pezzo da 400 g circa. Scomporre adeguatamente il pesce. I pezzi rimanenti possono essere restituiti in caso di mancato utilizzo.
	Filetto di salmone		200 g circa. Da utilizzare con la pietanza a base di pesce. Preparazione a libera scelta.
Volatili da ingrasso	Coscia di pollo		max. 3 pezzi
	Petto di pollo		senza pelle, 200 g circa
Carne da macello	Carne per la chiarificazione (manzo)		200 g circa, 8 mm
	Copertura dello scamone		250 g circa, senza grasso
Prodotti a base di carne	Carne secca dei Grigioni		
	Pancetta		affumicata
	Salametti		
Latte / latticini	Formaggio fresco di capra		naturale, 80 g circa
	Formaggio fresco		naturale, Philadelphia
	Gorgonzola		dolce
Funghi	Champignon		bianchi, freschi
	Cardoncelli		freschi
Patate	Patate		colore blu
	Patate		resistenti alla cottura
	Patate		farinose
Cereali	Fiocchi di miglio		
	Quinoa		rosso
	Riso di cicco lungo		
	Riso di cicco medio		
Leguminose e germogli	Ceci		secchi
	Fagioli neri		secchi
	Lenticchie verdi		secchi
Frutta	Albicocche		secce
	Ananas		freschi
	Mele		acidule
	Pere		

Ingredienti Categorie	Derrate alimentari Prodotti	g/dl/ pezzi	Altre informazioni
Verdure	Barbabietole		rosse, crude
	Carote		arancione
	Cavolfiore		
	Cavoli-rapa		
	Cetriolo da insalata		
	Cipolle		rosse
	Fagiolini cocco		
	Finocchio		
	Pastinaca		
	Peperoni		gialle
	Peperoni		rossi
	Pomodori Cherry		rossi
	Pomodori		rotondi, rossi
	Ravanelli		rossi
	Sedano stanga		
	Verza		
	Zucchine		verdi
Varie	Cetrioli alle erbe		
	Olive		nere
	Olive		verdi
	Pomodori		secchi

Per la categoria leguminose per tutti i cesti merci vale quanto segue: quantità da ordinare = peso a secco, ma fornitura con messa in ammollo. Questo modulo dev'essere utilizzato per l'ordinazione di merci, non è possibile completarlo con prodotti supplementari.