

FARINATA 2 FASI: PREPARAZIONE IMPASTO –GESTIONE COTTURA IN FORNO

[illegible]

Fasi di preparazione PRIMO: lavaggio e taglio verdura – gestione cottura brodo vegetale – preparazione passato – preparazione piatto unico lattanti – gestione cottura risoni – Variabile pasta in bianco

Fasi di preparazione SECONDO: gestione scarto e verifica taglio carne di bovino; gestione; preparazione ingredienti; gestione cottura

2 – PIATTO CALDO (PRIMO E/O SECONDO)

4-12 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO MAIS/TAPIOCA CARNE BOVINO FRULLATA	4-12 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO MAIS/TAPIOCA CARNE BOVINO FRULLATA
4-12 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO MAIS/TAPIOCA CARNE BOVINO FRULLATA	13-36 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO VEGETALE RISONI
13-36 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO VEGETALE RISONI	13-36 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO VEGETALE RISONI
SPEZZATINO DI BOVINO	SPEZZATINO DI BOVINO
SPEZZATINO DI BOVINO	SPEZZATINO DI BOVINO
SPEZZATINO DI BOVINO	SPEZZATINO DI BOVINO

ALTE4

Fasi di preparazione VERDURA : lavaggio, gestione scarto e taglio verdura – preparazione contorno -
gestione cottura contorno – gestione taglio pane

Fasi di preparazione FRUTTA : lavaggio, gestione scarto e taglio frutta; preparazione frullato

3 – VEDURA E FRUTTA	
4-12 mesi FRULLATO DI FRUTTA	4-12 mesi FRULLATO DI FRUTTA
4-12 mesi FRULLATO DI FRUTTA	4-12 mesi FRULLATO DI FRUTTA
13-36 mesi FRULLATO DI FRUTTA	13-36 mesi FRULLATO DI FRUTTA
13-36 mesi FRULLATO DI FRUTTA	13-36 mesi FRULLATO DI FRUTTA
FINOCCHI ALL'OLIO PANE	FINOCCHI ALL'OLIO PANE
FINOCCHI ALL'OLIO PANE	FINOCCHI ALL'OLIO PANE

su 1

FARINATA 2 FASI: PREPARAZIONE IMPASTO –GESTIONE COTTURA IN FORNO

[illegible]

Concorso CUOCHI - Prova pratica
7 DICEMBRE 2023 ORE 14,00
C/O LOCALI CUCINA NIDO CARDUCCI

Fasi di preparazione PRIMO: lavaggio e taglio verdura – gestione cottura brodo vegetale – preparazione passato – preparazione piatto unico lattanti – cottura risoni – Variabile pasta in bianco

Fasi di preparazione SECONDO: gestione scarto e verifica taglio carne di bovino; gestione; preparazione ingredienti; gestione cottura

Al2

2 – PIATTO CALDO (PRIMO E/O SECONDO)

4-12 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO MAIS/TAPIOCA CARNE BOVINO FRULLATA	4-12 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO MAIS/TAPIOCA CARNE BOVINO FRULLATA
4-12 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO MAIS/TAPIOCA CARNE BOVINO FRULLATA	13-36 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO VEGETALE RISONI
13-36 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO VEGETALE RISONI	13-36 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO VEGETALE RISONI
SPEZZATINO DI BOVINO	SPEZZATINO DI BOVINO
SPEZZATINO DI BOVINO	SPEZZATINO DI BOVINO
SPEZZATINO DI BOVINO	SPEZZATINO DI BOVINO

Fasi di preparazione VERDURA : lavaggio, gestione scarto e taglio verdura – preparazione contorno - gestione cottura contorno – gestione taglio pane

Fasi di preparazione FRUTTA : lavaggio, gestione scarto e taglio frutta; preparazione frullato

on 3

3 – VEDURA E FRUTTA	
4-12 mesi FRULLATO DI FRUTTA	4-12 mesi FRULLATO DI FRUTTA
4-12 mesi FRULLATO DI FRUTTA	4-12 mesi FRULLATO DI FRUTTA
13-36 mesi FRULLATO DI FRUTTA	13-36 mesi FRULLATO DI FRUTTA
13-36 mesi FRULLATO DI FRUTTA	13-36 mesi FRULLATO DI FRUTTA
CAVOLFIORE ALL'OLIO PANE	CAVOLFIORE ALL'OLIO PANE
CAVOLFIORE ALL'OLIO PANE	CAVOLFIORE ALL'OLIO PANE