

Modulo di ordinazione

N. 4 Cesto merci 2026

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	Zuppa di cereali o leguminose con una guarnizione o un contorno
Pietanza 3	Pesce * (tecnica del calore umido) con salsa adatta, schiuma o burro composto e contorno

Ingredienti Categorie	Derrate alimentari Prodotti	g/dl/ pezzi	Altre informazioni
Pesci, crostacei, conchiliacei e molluschi	Salmerino *		1 pezzo da 400 g circa. Scomporre adeguatamente il pesce. I pezzi rimanenti possono essere restituiti in caso di mancato utilizzo.
	Filetto di lucioperca royal con pelle		200 g circa. Da utilizzare con la pietanza a base di pesce. Preparazione a libera scelta.
Volatili da ingrasso	Petto d'anatra		max. 1 pezzo, con grasso
Carne da macello	Animelle di vitello		max. 200 g, bagnato
Prodotti a base di carne	Carne secca		manzo
	Chorizo		
	Impasto per salsiccia di vitello		max. 200 g
	Pancetta da cuocere		affumicata
Latte / latticini	Formaggio erborinato *		max. 50 g
	Formaggio fresco di capra *		naturale, max. 100 g
	* secondo offerta		
Funghi	Pleurotus		freschi
	Trombetta dei morti		secchi
Patate	Patate		colore blu
	Patate		farinose
	Patate		resistenti alla cottura
Cereali	Fregola sarda		
	Semola di mais (grossa)		bramata
	Riso rosso		camargue
	Spelta		
Leguminose e germogli	Ceci		secchi
	Fagioli neri		secchi
	Lenticchie verdi		secchi
Frutta	Avocado		
	Mele		acidule
	Mirtilli rossi		secchi
	Prugne		secchi

Ingredienti Categorie	Derrate alimentari Prodotti	g/dl/ pezzi	Altre informazioni
Verdure	Barbabietole rosse		crude
	Broccoli		
	Carciofi		grandi, freschi
	Carote		gialle
	Carote		arancione
	Cavolo rosso		
	Cetriolo da insalata		
	Cipollotti		
	Crescione d'acqua		
	Finocchio		
	Lattuga romana mini		
	Melanzane		
	Peperoni		gialle
	Peperoni		rossi
	Pomodori Cherry		rossi
	Rafano		
	Zucchine		verdi
Varie	Olive		nere, denocciolate
	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.