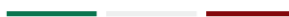




ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



MATERIE PRIME/PRODOTTI /PRODOTTI DA UTILIZZARE DURANTE LA PROVA PRATICA 1

Le materie prime/prodotti e o prodotti necessari allo svolgimento della prova pratica d'esame dovranno essere procurati da ciascun allievo.

**TUTTI GLI ALLEVI HANNO L'OBBLIGO DI RISPETTARE LE REGOLE PREVISTE NEL
[PROTOCOLLO IGIENICO SANITARIO ESAMI](#)**

Le materie prime/prodotti che non risponderanno ai requisiti riportati dal Protocollo potranno essere bloccate da chi effettuerà i controlli alla consegna e in nessun caso potranno essere utilizzate per la prova d'esame.

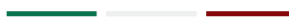
Alcune materie prime/prodotti di base saranno messe a disposizione direttamente nell'aula in cui si svolgerà la prova.

Per conoscere l'elenco delle suddette materie prime/prodotti consulta la lista qui sotto.



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



**** LISTA MATERIE PRESENTI IN AULA DA NON ORDINARE

ALCOLATI/ACETI

- Vino bianco secco
- Vino rosso
- Aceto bianco di vino

VEGETALI

- Aglio
- Sedano
- Timo (*Thymus vulgaris*)
- Prezzemolo (*Petroselinum hortensis*)
- Rosmarino (*Rosmarinus officinalis*)
- Salvia (*Salvia officinalis*)
- Carota
- Limone non trattato
- Cerfoglio (*Anthriscus cerefolium*)
- Dragoncello (*Artemisia dracunculus*)
- Cipolla bianca
- Scalogno
- Alloro foglia (*Laurus Nobilis*)

FARINE

- Farina frolla/Biscotto 00 W 140
- Semola di grano duro
- Farina sfoglia
- Semola rimacinata di grano duro



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



LATTICINI

- Latte fresco intero
- Burro cucina
- Panna uht 38% TenutaPiù

ZUCCHERI

- Zucchero
- Zucchero a velo
- Zucchero dstrosio

INGREDIENTI

- Uovo di gallina

CONDIMENTI- SPEZIE

- Sale fino
- Sale grosso
- Sale maldon
- Pepe nero in garni

OLI

- Olio di seme arachidi 5L
- Olio di semi girasole
- Olio d'oliva XV "MATERIA PRIMA" COPPINI

ADDENSANTI

- Gelatina in fogli 200 bloom