SCHEDA DEL PIATTO

1. **Nome del piatto:** _____ **Tipo:**

A	P	S	C	D	U

2. Origine storico-culturale e/o fonti:

_____
_____
_____
_____

3. Tempo richiesto per la preparazione: _____

4. Grado di difficoltà: ❑ elevato ❑ medio ❑ basso

5. Presentazione del piatto:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

foto

6. Svolgimento della ricetta:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

7. Abbinamento gastronomico con altri piatti:

❑ indifferente ❑ specifico (.....)

8. Abbinamento gastronomico cibo-vino:

Vino: ❑ bianco ❑ rosso ❑ rosato

Qualità:_____

Caratteristiche del cibo e del vino:

Cibo		Vino	
Tendente al dolce	❑	Effervescente	❑
Untuoso	❑	Tannico	❑
Tendenza acida	❑	Morbido	❑
Grasso	❑	Acido	❑
Aromatico	❑	Profumato	❑
Succulento	❑	Alcolico	❑

9. Distinta di prodotto e Profilo calorico-nutrizionale:

Ingredienti (per 10 persone)	Peso lordo g	Netto edibile g	Protidi g	Lipidi g	Glucidi disp. g	Energia kcal	Fibra alim. g	Colesterolo mg
Totale								
Per una persona								

10. Osservazioni nutrizionali:

_____

_____

_____

11. Valutazione del piatto:

	DESCRIZIONE
PRESENTAZIONE *(livello di finitura, guarnitura, aspetto)*	
AROMA/ODORE *(intensità e tendenza aromatica)*	
GUSTO/SAPORE *(dolce, amaro, salato, insipido, piccante)*	
VALUTAZIONE: 1 = scarso; 2 = sufficiente; 3 = discreto; 4 = buono; 5 = ottimo	
MEDIA DEL PUNTEGGIO GLOBALE = ...	

12. I costi e la conservabilità degli ingredienti:

INGREDIENTI	Denominazione commerciale	Fornitore	Costo unitario	Conservabilità