|  |  |
| --- | --- |
| **INTESTAZIONE O RAGIONE SOCIALE (1)** | **I.P.S.E.O. “Pietro D’Abano”** |
| **Autore** /**classe**  |  | cl.  |

Eventuale foto

|  |  |
| --- | --- |
| **Titolo/nome del piatto(2)** |  |
| **Codice- data (5)** |  |
| **Scheda NR (4)** |  |
| **Revisione** |  |
| **Tempo di realizzazione (13)** |  |
| **Partita o Partite coinvolte:** |  |
| **Ingredienti (25 Pax) (9)** | **Unitàdi Misura.** | **Quantità lorda** | **Prezzo unitario** | **Costo** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Food cost per 25 pax |  |
| Food cost per 1 pax |  |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTIENE ALLERGENI? (20)** | **SI** | **NO** | **NR**  |

 |
| **Negli ingredienti EVIDENZIARE gli allergeni e scriverli in MAIUSCOLO**  |

 |
|  |
| **Procedimento (11)**Promemoria:Operazioni preliminari-Operazioni di cottura o preparazione- Operazioni di finitura e presentazione del piatto- Operazioni di conservazione e/o mantenimento |
| **1.** |
| **2.** |
| **3.** |
| **4.** |
| **5.** |
| **6** |
| **7.** |
| **8.** |

**UTENSILI E ATTREZZATURE utili per la Ricetta(12):**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mestolame** | **Pentole** | **Sauté/ Padelle** | **Attrezzature varie** | **Forni-abbattitore** |
|  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Varianti (16)** |  |
| **Grado di difficoltà (15)** | Molto Difficile, Difficile, Facile, Molto Facile |
| **Tipologia di servizio (14)** |  |
| **Categoria di appartenenza(6)** | Antipasto-Primo-Secondo-Contorno-Dessert-Piatto unico |
| **Periodo di stagionalità (7)** |  |
| **Note storiche e/o culturali (8)** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Aspetto** |  |
| **Sapore** |  |
| **Aroma**  |  |
| **Abb. Vino (17)** |  |
| **Accorgimenti** |  |
| **Un racconto per la vendita** |  |