



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO**

**ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA’ ALBERGHIERA –**

**SOCIO SANITARIO**

**I.P.E.O.A. “A. PEROTTI”**

SCHEDA TECNICA

(da inviare alla segreteria del concorso entro le ore 12:00 del 04/11/2022)

Concorso Gastronomico Regionale per Allievi degli Istituti Alberghieri

“I Tartufi in Puglia e la Gastronomia Marinara”

|  |
| --- |
| CONCORRENTE NOME E COGNOME: |

|  |
| --- |
| TIPOLOGIA DI PORTATA: |

|  |
| --- |
| TITOLO DEL PIATTO: |

|  |
| --- |
| VINO ABBINATO: |

|  |
| --- |
| CARATTERISTICHE DEL TARTUFO UTILIZZATO: |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| INGREDIENTI PER n. 6 PERSONE | g | kg | ml | l | n. pezzi | q.b. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| PROCEDIMENTO |
|  |

|  |
| --- |
| UTENSILI ED ATTREZZATURE |
|  |

|  |
| --- |
| PROFILO NUTRIZIONALE: |

|  |  |
| --- | --- |
| SCHEDA ABBINAMENTO VINO | |
| Nome del vino |  |
| Cantina |  |
| Classificazione |  |
| Esame organolettico |  |
| Visivo |  |
| Olfattivo |  |
| Gustativo |  |