RICETTA SENZA USO DI METODI DI CONSERVAZIONE

1. **Inventare** (non copiare da una ricetta pronta) una ricetta con **ingredienti di stagione e locali** perché partiamo dal presupposto di non avere metodi di conservazione degli alimenti (tranne salatura, essiccatura e affumicatura). Fotografare etichette ingredienti.
2. Ricerca sugli ingredienti e sulle proprietà nutritive
3. Quantità e costi per 4 persone
4. Procedura con diagramma di flusso (fasi: cosa entra cosa esce e cosa utilizzo come attrezzatura; punti di controllo)
5. Video ricetta: eseguire brevi filmati che facciano capire le fasi di lavoro (max 5 minuti)
6. Griglia di valutazione gusto e aspetto
7. Assaggio a casa

TEMPISTICHE

SCADENZA FINALE 29/05/2017