**CONTENUTI classe 4 Produzione Dolciaria 21/22**

Microlingua

Dal libro di testo "Light The Fire" E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini, Rizzoli Languages si intende lavorare su:

* i prodotti di origine animale: UOVA, LATTE e DERIVATI
* prodotti di origine vegetale: FRUTTA, CEREALI E PANE, SPEZIE
* caratteristiche e proprietà di ingredienti base per la pasticceria: ZUCCHERI, FARINE, UOVA, GRASSI, AGENTI LIEVITANTI, CIOCCOLATO
* Saper utilizzare in modo corretto la terminologia per descrivere la preparazione di cibi
* Conoscere la struttura di una ricetta e il linguaggio che la caratterizza
* strumenti e attrezzature di pasticceria più usati
* i metodi di cottura degli alimenti (più comuni per la pasticceria)
* ricette e preparazioni base (impasti lievitati e non lievitati, creme)

Microlingua

Dal libro di testo "Light The Fire" , E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini, Rizzoli Languages:

MODULE 4 **FOOD INGREDIENTS**

UNIT 1 ANIMAL- ORIGIN INGREDIENTS

STEP 1 MEAT

STEP 2 FISH

STEP 3 EGGS, MILK AND DAIRY PRODUCTS

UNIT 2 VEGETABLE- ORIGIN INGREDIENTS

STEP 1 FRUIT AND VEGETABLES

STEP 2 PULSES AND CEREALS

STEP 3 HERBS AND SPICES

MODULE 5 **BEVERAGES**

UNIT 2: HOT DRINKS

STEP 1 COFFEE

STEP 2 TEA

STEP 3 CHOCOLATE

MODULE 8 **MENUS AND MEALS**

UNIT 1: MENU BASICS

STEP 1 BREAKFAST LUNCH AND MENU DINNER