

## CONTENUTI classe 4 Produzione Dolciaria 22/23

### Microlingua

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

#### Mod. 4 Food ingredients

- 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

#### Mod. 5

Hot chocolate

#### Mod. 6 - REcipe Language and cooking methods

- 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)

Ripasso regole grammaticale a discrezione del/la docente