

INTRODUCCIÓN A LA COCINA ITALIANA

Temario primer parcial.

UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA ITALIANA

1. El arte de la cocina italiana
2. Zonas gastronómicas

UNIDAD 2. LA PASTA Y LAS LEGUMBRES

1. Introducción
2. Variedades
3. Recetario I
4. Recetario II

UNIDAD 3. CARNES Y PESCADOS

1. La Carne en Italia
2. Pescados y Mariscos
3. Recetario I
4. Recetario II

UNIDAD 4. LOS VINOS

1. Historia y Sistema de Clasificación de los Vinos Italianos y Tipos de Uvas Utilizadas para la Elaboración de los Vinos Italianos
2. Zonas Viticultoras Italianas
3. Principales Vinos Italianos
4. Maridaje
5. Aperitivos, Licores y otras Bebidas Típicas de Italia
6. Diccionario del Vino