

PUNTEGGIO PIATTI PER MENU'

PREPARAZIONI SEMPLICI: PUNTI 1	
PRIMI	cottura di pasta corta con sugo, risotti, creme/passati
SECONDI	preparazioni per le quali non è prevista cottura tipo affettati, formaggi, mousse cottura arrosto, bollitura, spezzatini, frittate preparazioni che prevedono utilizzo di pesce surgelato
CONTORNI	preparazioni che prevedono utilizzo di verdure surgelate purea di verdure
DESSERT	preparazioni che non prevedono porzionatura (frutta fresca intera) preparazioni che prevedono la cottura di frutta disidratata budini
MERENDE	prodotti confezionati

PREPARAZIONI MEDIA DIFFICOLTÀ: PUNTI 2	
PRIMI	cottura di pasta lunga con sugo, preparazione di minestre/zuppe con utilizzo di verdura fresca
SECONDI	carni tagliate e rimacinate per scaloppine, cottura ai ferri, polpette , hamburger preparazioni a base di carne in insalata preparazioni che prevedono utilizzo di uova fresche
CONTORNI	preparazioni che prevedono utilizzo di verdure fresche
DESSERT	preparazioni che prevedono la cottura di frutta fresca torte/pasticceria secca preparazioni che prevedono porzionatura (frutta fresca intera)
MERENDE	preparazioni che prevedono la lavorazione di più ingredienti (affettati, formaggi, frappè, ricotta dolce ecc...)

PREPARAZIONI DIFFICILI: PUNTI 3	
PRIMI	primi piatti gratinati, preparazione di pasta/gnocchi freschi preparazioni di minestre con ingredienti quali carne, uova
SECONDI	prodotti ripieni, torte salate preparazioni che richiedono gratinatura
CONTORNI	verdure ripiene crocchette
DESSERT	strudel, torte pasticceria fresca macedonia frutta fresca frutta fresca lavorata
MERENDE	preparazioni che prevedono lavorazione e cottura di più ingredienti(pasticceria secca, cioccolato ecc.)

punteggio massimo per pasto (primo, secondo, contorno 1, contorno 2, dessert) = 10

punteggio massimo per giornata (pranzo, cena, merenda) = 20