

CdL “Scienze dell’enogastronomia mediterranea e salute”

3° anno, 1° semestre– A.A. 2008/09

Laboratorio di preparazioni alimentari - prof. Maria Alfa

Legislazione alimentare.

Igiene dei locali adibiti alle preparazioni degli alimenti.

Il rischio alimentare.

I microrganismi nella preparazione alimentare.

Carne e preparati.

Pesce e preparati.

Uova e preparati.

I gelificanti.

Le salse.

Gli abbinamenti alimentari.

Testo: Appunti di lezione.