



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



odule it
DIGITAL TEACHING FOR VET

Module it Project - Verifica finale (2023)

Sezione

1. Nome e cognome

2. Paese

- Finlandia
- Francia
- Italia
- Paesi Bassi

Tradizioni culinarie e ricette realizzate in streaming

3. Da quali componenti è composto, in generale, un pasto olandese?

(1 punto)

- Patate, verdure, carne.
- Pasta, pane, acqua
- Formaggio, patate, verdure

4. Qual è la differenza tra un asparago bianco e uno verde (ricetta olandese)?

(1 punto)

- Un asparago bianco cresce sotto terra e un asparago verde cresce sopra la terra.
- L'asparago bianco è disponibile tutto l'anno.
- Un asparago verde cresce sotto terra, mentre un asparago bianco cresce sopra la terra.

5. Perché abbiamo aggiunto la gelatina al salpicon nella ricetta olandese? (1 punto)

- Per aggiungere un po' di sapore al salpicon.
- Non abbiamo aggiunto la gelatina alla nostra ricetta.
- Per rendere le bitterballs più facili da modellare

6. Perché ci sono molte influenze asiatiche nella cucina olandese?

(1 punto)

- La VOC (Compagnia delle Indie Orientali) olandese commerciava spezie in Asia nel XVI secolo.
- L'Asia è vicina ai Paesi Bassi
- Non ci sono influenze asiatiche

7. Perché Gualtiero Marchesi è entrato nella storia della cucina italiana?

(1 punto)

- Riformulò la cucina italiana, alleggerì riducendo i grassi, gli ingredienti ridondanti, i tempi di cottura estenuanti. Le marinature e le frollature furono sfrondate.
- Riformulò le regole del galateo italiano e lo riscrisse completamente eliminando le regole ridondanti.
- Riformulò i ricettari italiani inserendo alcuni preparati originari del Risorgimento Italiano

8. I pasti principali nella cucina italiana sono: (1 punto)

- Colazione, pranzo, la cena a cui si aggiungono due "ammazza caffè"
- Colazione, pranzo, la cena a cui si aggiungono due merende (mattino e pomeriggio) e un "ammazza caffè"
- Colazione, pranzo, la cena a cui si aggiungono due merende (mattino e pomeriggio)

9. Il ripieno degli Agnolotti del Plin è composto da: (1 punto)

- Uova, formaggio e verdure
- Carni, uova e formaggio
- Ricotta e formaggio

10. Quale è il condimento migliore per gustare gli Agnolotti del Plin?
(1 punto)

- Burro e salvia
- Ragù alla Bolognese
- Aglio e olio

11. Quale è lo spessore della pasta fresca per fare gli Agnolotti del Plin?
(1 punto)

- 3 mm
- 1 mm
- 5 mm

12. La percentuale di sale nella ricetta finalndese del salmone era:
(1 punto)

- 6%
- 10%
- 14%

13. Qual è la dimensione della porzione di un antipasto freddo finalndese? (1 punto)

- 150g
- 100g
- 200g

14. Il rosolli è il piatto tradizionale di quale città finlandese? (1 punto)

- Töysä
- Helsinki
- Seinäjoki

15. Dimensione dei pezzi di cipolla nell'insalata di funghi finlandese:

(1 punto)

Brunoise

Mireboix

Paysanne

16. La cucina e la pasticceria sono radicate nella cultura francese?

(1 punto)

Sì

No

17. La "Paris Brest" è un dolce francese di forma rotonda ed è anche il nome di due città francesi che sono l'inizio e la fine di una famosa gara ciclistica. (1 punto)

Vero

Falso

18. I dolci francesi: pain au chocolat, croissant, brioche vengono solitamente consumati a colazione? (1 punto)

Sì

No

19. Quale tipo di pasta è la base della Paris Brest? (1 punto)

- Pasta frolla
- Pan di Spagna
- Pasta Choux

Matematica

Clicca sul link seguente, calcola il costo totale della ricetta descritta e rispondi alla domanda sotto:

<https://aproformazione.sharepoint.com/:b:/s/Moduleit2/EeA41DCoHihMkqK3we5JEJsBNS5zQHvMLeBqD1QdG0S7dA?e=vutnnn>

20. Qual è il costo totale della preparazione degli Spaghetti alla Carbonara per 6 persone? (1 punto)

€ 8,14

€ 55,79

€ 18,56

Scienze - analisi nutrizionale

Clicca sul seguente link, calcola l'apporto calorico della ricetta descritta e rispondi alle domande di cui sotto

<https://aproformazione.sharepoint.com/:b:/s/Moduleit2/EXd2ROBgMG9Dmem7ZpdG3rQBihUdmFzMVXYb8yWA6wGozg?e=CbtPyJ>

21. Negli spaghetti alla carbonara, qual è la quantità di proteine totali in grammi per 6 persone? (1 punto)

195 g

132 g

156 g

22. Negli spaghetti alla carbonara, quali sono le kilocalorie totali per una persona? (1 punto)

552 Kcal

320 Kcal

676 Kcal

Scienze - Sostenibilità

23. Quale, tra le scelte proposte, è la migliore in termini di imballaggio alimentare? (1 punto)

- Scegliere un imballaggio indifferenziato
- Utilizzare contenitori portati da casa e acquistare alimenti sfusi
- Scegliere confezioni grandi formato famiglia

24. Quale di questi processi di cottura è il più sostenibile? (1 punto)

- Cottura al forno
- Frittura
- Marinatura