

MÓDULO 1: Introducción

TEMA 1. Introducción a la Cocina Italiana

El Arte en la Cocina Italiana	5
Zonas Gastronómicas	10
Lo que hemos aprendido	25
Test	28
Actividades	29
Supuestos Prácticos	30

MÓDULO 2: Productos de la Cocina Italiana

TEMA 2. La Pasta y Legumbres

Introducción	37
Variedades	39
Recetario I	61
Recetario II	81
Lo que hemos aprendido	96
Test	99
Actividades	100
Supuestos Prácticos	101

TEMA 3. Carnes y Pescados

La Carne en Italia	105
Pescados y Mariscos	131
Recetario I	146
Recetario II	169
Lo que hemos aprendido	175
Test	178
Actividades	179
Supuestos Prácticos	181

TEMA 4. Los Vinos

Historia y Sistemas de Clasificación de los Vinos Italianos y Tipos de Uvas Utilizadas para la Elaboración de los Vinos Italianos.....	185
Zonas Viticultoras Italianas. Principales Vinos Italianos. Maridaje.	
Aperitivos, Licores y otras Bebidas Típicas Italianas	212
Diccionario del Vino	231
Lo que hemos aprendido	258
Test	261
Actividades	262
Supuestos Prácticos	263

TEMA 5. Verduras y Hortalizas

Ensaladas, Hierbas y Especies	267
Trufas y Setas.....	277
Las Verduras.....	280
La Cocina de las Verduras y Hortalizas	291
Recetario I	294
Recetario II.....	318
Lo que hemos aprendido	337
Test	339
Actividades.....	340
Supuestos Prácticos	342

TEMA 6. Otros Productos

El Cultivo del Arroz	345
La Pizza	351
Embutidos y Quesos.....	353
El Aceite de Oliva	371
Otros Productos.....	374
Recetario I	387
Recetario II.....	406
Recetario III.....	428
Lo que hemos aprendido	438
Test	441
Actividades.....	442
Supuestos Prácticos	444

Glosario

Bibliografía

