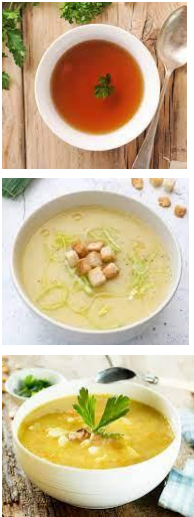




## LA SUCCESSIONE DELLE PORTATE

**Regole generali:** si parte dai piatti freddi, poi cibi magri, dai liquidi ai solidi, dai leggeri agli elaborati, non ripetere gli stessi ingredienti nel menù (a meno che non sia un menù a tema es. erbE).

<p><b>ANTIPASTI</b></p>	<p>1. <b>Freddi</b> 2. <b>Caldi</b></p>	<p>1. <b>Magri</b> 2. <b>Grassi</b></p>
<p><b>PRIMI BROSOSI</b></p> 	<p>- <b>Minestre chiare</b> - <b>Minestre legate</b> - <b>Zuppe, minestre, minestrone</b> (zuppa di fagioli, zuppa di verdura,...)</p>	<p>- <b>Brodi ristretti o consommé</b> - <b>Vellutate, creme e passati</b></p>
<p><b>PRIMI ASCIUTTI</b></p> 	<p>- <b>Risotti</b> - <b>Farinacei</b></p>	<p>- <b>Paste secche</b> (confezionate), - <b>pasta fresca</b> (all'uovo), - <b>paste ripiene</b> (tortellini, ravioli,...), - <b>paste gratinate</b> (lasagne), - <b>gnocchi, polenta pasticciata.</b></p>
<p><b>PIATTI DI MEZZO (secondi)</b></p> 	<p>- <b>Uova</b> - <b>Crostacei</b> - <b>Molluschi</b> - <b>Pesci</b></p>	

<p><b>PIATTO PRINCIPALE (secondi)</b></p> 	<p><b>-Animali da cortile</b>  <b>-Carni bianche</b></p> <p><b>-Carni rosse</b>  <b>-Selvaggine</b>  <b>-Cacciagione</b></p>	<p>-Pollame, coniglio, anatra,...</p> <p>-Pollo (sia da allevamento che da cortile), tacchino, vitello,...</p> <p>-Manzo</p> <p>-Tutto ciò che si trova allo stato brado.</p> <p>-Tutto ciò che si caccia.</p>
<p><b>ENTRATA FREDDA</b></p> 	<p><b>-Piatti in gelatina</b> (usati raramente).</p>	<p>-Aspic (verdure, uova,.. sotto gelatina)</p>
<p><b>DESSERT</b></p>    	<p><b>-Formaggio</b></p> <p><b>-Pre-dessert</b>  <b>-Dolce</b>  <b>-Gelato</b></p> <p><b>-Frutta</b></p> 	<p>-Il formaggio è l'inizio del dessert, poi ci vanno i dolci e le torte.</p> <p>-Il gelato è a base di latte, il sorbetto a base di acqua e lo sgroppino è un sorbetto liquido e può essere alcolico (vodka o prosecco).</p>
<p><b>CAFFETTERIA CON BISCOTTI</b></p>	<p>-Caffè con biscotti secchi.</p>	



## DIGESTIVO



-Grappa

-Limoncello  
-Sambuca (ANisetta)  
-Amari

-Whisky

-Bayles  
-Cognac  
-Brandy  
-Distillato di uva o mosto  
-R(h)um o Ron

-CaChaça  
-Vodka/Wodka  
-Tequila  
-Gin

-Vermouth= Martini,...  
-Armagnac  
-Calvados

-  
KirSch  
-Slivovitz

-Distillato di vinacce = bucce E VINACCIOLI.

-Liquore a base di bucce e succo di limone.

-Liquore all'anice.

-Liquori a base di alcol, zucchero ed erbe

(JaEgerMeister, Amaro del Capo,...).

-Distillato di malto d'orzo (orzo messo in acqua). Tipi di Whisky: Scotch,

(l'originale, Scozia), il BoUrbon (a base di mais, America), il Rye (a base di segale, America) e il Corn (a base di mais, America).

-Crema al Whisky e panna.

-Distillato di vino FRANCESE.

-Distillato di vino non francese.

-Non è una grappa (prime uve-mosto).

-Non è spagnolo (originale), distillato di melassa (è lo scarto della canna da zucchero, si trova nello zucchero di canna).

-Distillato di canna da zucchero.

-Distillato di bucce di patate o cereali.

-Distillato di agave (Cactus).

-Distillato di cereali

aromatizzato con bacche di ginepro (Genepi invece, è un liquore di artemisia, con essa si produce anche l'Assenzio,CHE contiene tujone , una sostanza tossica che può dare problemi, come crisi epilettiche ...).

-Vini aromatizzati a base di



artemisia.

-Distillato di vino francese dell'Armagnac.

-Distillato di sidro (vino di mele) FRANCESE

-

Distillato di ciliegie.

-Distillato sloveno di prugne.