

## PROGETTAZIONE TECNICO PRATICA ENOGASTRONOMIA CLASSI 2° QUINQUENNIO

### PROGRAMMA TEORICO

Ripasso tagli e cotture

I marchi di qualità

Haccp e igiene in cucina

Fondi di cucina: Fondi bianchi e fondi bruni. Fondi di pesce. Court-buillon.

I roux. Salse madri. Salse derivate. Salse calde e fredde. Salse emulsionate.

Le uova: Le loro caratteristiche.

I Latticini

Le carni: Bovine. Suine. Ovini e caprini. Animali da cortile. Selvaggina e cacciagione. Il quinto quarto (le interiora). Anatomia delle carni.

I pesci: I pesci di mare. I pesci d'acqua dolce. I pesci diadromi. I molluschi. I crostacei.

La pasticceria e panificazione

. Le basi di pasticceria.

Gli impasti base:

Le paste frolle.

Il pan di spagna

,la pasta sfoglia

la pasta brisèe

impasto base pizza e focaccia

Lezione n°	Abilità competenze	Preparazione
1	Recupero tecniche di taglio Metodi di cottura Impasti dolci di base: Impasto e stesura	<ul style="list-style-type: none"><li>• Minestrone alla milanese</li><li>• Crema porri e patate</li><li>• Patate Parmentier,</li><li>• Patate duchessa</li><li>• Pasta frolla comune,</li><li>• Crostata di crema cotta</li></ul>

2	<p>Classificazione, caratteristiche generali e utilizzo in cucina delle uova</p> <p>Categoria Antipasti grassi</p> <p>Salsa madre emulsionata a freddo</p> <p>Cottura uova con guscio e senza</p> <p>Preparazione a caldo e poi freddo</p>	<p>/LEZIONE: (descrizioni brevi)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Insalata russa</li> <li>• Uova strapazzate, omelette prosciutto e formaggio, frittata</li> <li>• Con guscio: coque, barzotte, sode,</li> <li>• senza guscio: affogate in salsa rosa moderna</li> <li>• bavarese alla vaniglia,</li> <li>• crema inglese al cioccolato</li> </ul> <p>( la sala aggiunge ingredienti per abbinamento tagliatelle al pomodoro)</p>
3	<p>Impasti di base:</p> <p>Impasto e stesura</p> <p>Pasta sfoglia</p> <p>Pasta brisèè</p> <p>Lievitati:</p> <p>Impasti-cotture</p>	<p>Buffet</p> <p>Pasta sfoglia</p> <p>(solo impasto da tenere per lezione successiva)</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Quiche alle verdure</p> <p>pizza –napoletana-</p> <p>margherita-</p> <p>focaccia – ligure</p>

<p>4</p>	<p>Uso della pasta sfoglia</p> <p>Tipologia e taglio della carne (con ossa e parature :fondo bruno)</p> <p>Tecnica di cottura in forno</p> <p>Cottura : Rosolatura-Stufare</p> <p>Tecnica cottura risotto</p>	<p><b>recuperare la sfoglia già preparata</b></p> <p>Salatini di sfoglia (wurstel-salmone-)</p> <p>vol-au-vent panna e funghi</p> <p>Involtini di carne in sugo di carne</p> <p>Fondo Bruno ,(tenere pere lezione successiva)</p> <p>Ventaglietti di sfoglia,</p> <p>Strudel di mele(con sfoglia da fare)</p> <p><b>( la sala aggiunge ingredienti per risotto alla parmigiana)</b></p>
<p>5</p>	<p>I farinacei:</p> <p>Impasto all'uovo</p> <p>Le salse madri e derivate</p> <p>I condimenti</p> <p>Cotture:salto-forno-bollire-gratinare</p>	<p>Lasagne alla bolognese usare fondo bruno precedentemente preparato</p> <p>Saltimbocca alla romana</p> <p>Purè di patate</p> <p>Tortino tiepido di Cioccolato fondente</p> <p>(la sala aggiunge ingredienti per Saltimbocca e purè)</p>

<p>6</p>	<p>I Cereali</p> <p>Riso:</p> <p>Visione tipologie riso( comune-semi fino-fino-parboliled-nero)</p> <p>Tecnica di cottura</p> <p><b>Secondi piatti:</b></p> <p>Tipologie pesce</p> <p>Lavorazione</p> <p>Cottura</p> <p>Pasta choux</p> <p>Realizzazione crema</p> <p>pasticcera</p>	<p>Risotto alla novarese</p> <p>Risotto milanese Orata in crosta di patate/ortaggi all'inglese(fagiolini)</p> <p>Pasta choux –bignè alla crema</p> <p>La sala aggiunge orate intere per cottura mista</p>
<p>7</p>	<p><b>Primi piatti : Farinacei</b></p> <p>Paste ripiene</p> <p>Crespelle</p> <p><b>Secondi piatti:</b></p> <p>Taglio</p> <p>cotture :</p> <p>Salto</p> <p>Glassata</p>	<p>Tortelli ricotta e spinaci -burro e salvia</p> <p>Crespelle valdostana</p> <p>Scaloppine alla lombarda</p> <p>Carote vichy</p> <p>Torta mandorle e limone</p> <p>Sala aggiunge ingredienti per crespelle ripiene e vuote</p>

8	<p>Gnocchi semolino Impasti-lavorazione-cotture <b>Secondi:</b> Sezionatura pollo Taglio patate Dessert cucchiaino classico</p>	<p>Gnocchi romana-fiorentina Pollo alla cacciatora, patate Parmentier patate duchessa Zuppa inglese monoporzione (zuccotto)</p> <p>La sala aggiunge ingredienti per Gnocchi romana e patate Parmentier</p>
---	---	--