

PROGETTAZIONE TECNICO PRATICO ENOGASTRONOMIA CLASSI 3° QUINQUENNIO

Lezione n°	Contenuti	Preparazione Laboratorio
<p>1 LEZIONE PASTE BASI</p>	<p>I prodotti derivati del grano Le farine e gli sfarinati</p> <p>Le tipologie e le tecniche di impasto Gli impasti sfogliati Gli impasti montati Gli impasti sabbiati</p> <p>Le pastelle Apparecchio crespelle Pastella da frittura</p> <p>La cottura Cottura al forno a secco e in umido</p>	<p>PASTA SFOGLIA</p> <p>PASTA BRISEE (QUICHE LORRAINE)</p> <p>APPARECCHIO PER CREPPELLE (ALLA VALDOSTANA / MAGRO)</p> <p>SFOGLIATINE VARIE (preparare crespelle vuote per sala)</p>
<p>2 PRIMI PIATTI /PASTA ALL'UOVO /PASTA FRESCA</p>	<p>Le paste e gli impasti Pasta secca di grano duro Pasta fresca all'uovo Pasta fresca all'acqua Paste fresche speciali</p> <p>Le carni Classificazioni su vari criteri</p> <p>I condimenti Olio extra vergine di oliva</p> <p>Salse di base Salsa bolognese Salsa di pomodoro Salsa di pomodoro fresco</p> <p>Salse fredde in abbinamento delle paste Pesto Salsa di noci</p>	<p>LASAGNE ALLA BOLOGNESE</p> <p>TORTELLONI DI CARNE CON SALSINA ALLE NOCI</p> <p>TROFIE AL PESTO</p> <p>GARGANELLI AL POMODORO FRESCO</p>

<p>3 GLI GNOCCHI e la POLENTA</p>	<p>I grassi da condimento Il burro nella tradizione della cucina regionale del nord Italia La cottura del burro e la chiarificazione</p> <p>La patata Impasti di gnocchi di patata</p> <p>La polenta Tecnica di preparazione</p> <p>Gli sfarinati I semolini e le semole di grano duro La farina bianca di grano tenero</p> <p>I composti a base di formaggio e pane</p>	<p>Gnocchi di patate alla Sorrentina</p> <p>Spatzli alla tirolese</p> <p>Gnocchi alla romana</p> <p>Gnocchi alla parigina</p> <p>Malfatti alla lomellinese burro e salvia</p>
<p>4 Menu completo</p>	<p>Il riso Caratteristiche merceologiche di base I tipi Il ciclo produttivo Tecniche di cottura Cottura Risotto Cottura Pilaf Cottura All'inglese</p> <p>Il pesce Le caratteristiche I criteri di freschezza La stagionalità</p> <p>Tecnica di lavorazione/preparazione a crudo, conservazione, cottura Pulizia Sbarbatura Eviscerazione Sfilettatura</p> <p>Tecnica di produzione gelati Gelato base crema</p>	<p>Savarin (Risotto con gamberi e zucchini) Bisque Quiche ai porri e salmone, Torta Pasqualina Filetto di orata in crosta di patate Legumi al vapore Coppa Melba</p>

<p>5 Carni rosse-Manzo</p>	<p>Le carni di macello Classificazione delle famiglie La macellazione La conservazione e frollatura Igiene della lavorazione delle carni</p> <p>La famiglia dei bovini Composizione del gruppo familiare I principali tagli del quarto anteriore e del quarto posteriore</p>	<p>Crostini al carpaccio di manzo con origano Tartarini di filetto di manzo e robiola Carpaccio di manzo gratinato alle erbe Passatelli in brodo Tortino di patate al latte gratinate Pomodori alla Provenzale Crostata di lamponi con crema soffice alla vaniglia</p> <p>Preparare tartare per la sala 15 pax</p>
<p>6 CARNI BIANCHE/VITELLO (MENU BUFFET)</p>	<p>Le carni di macello Classificazione delle famiglie La macellazione La conservazione e frollatura Igiene della lavorazione delle carni</p> <p>La famiglia dei bovini Composizione del gruppo familiare I principali tagli del quarto anteriore e del quarto posteriore</p>	<p>Polpettine di vitello alle erbe aromatiche Vitello tonnato1 Vitello tonnato2 Polpettine con verdure Polpettine al formaggio Savarin di riso con ragù di vitello e perline di ortaggi Paris-brest</p>

<p>7 LE CARNI- IL POLLAME</p>	<p>Le carni degli animali da cortile Classificazione delle famiglie La macellazione La conservazione Igiene della lavorazione delle carni bianche I tagli dei capi di polleria e del coniglio Gli addensanti La colla di pesce Agar agar Gli amidi</p>	<p>Spiedini di pollo saporiti Insalata di pollo, pompelmo e mandorle Ravioli di pollo e mozzarella con fonduta di melanzane Petto di pollo in carpione Caponata di melanzane(monop.) Aspic ai frutti di bosco</p>
<p>8 CEREALI/RISO</p>	<p>Il riso Caratteristiche merceologiche di base I tipi Il ciclo produttivo Il riso nella cucina della tradizione enogastronomica italiana Il riso e i suoi degni sostituti: farro Tecniche di cottura Cottura Risotto Cottura Pilaf Cottura All'inglese I molluschi e le conchiglie Tecniche di pulizia e preparazione/cottura</p>	<p>Arancini di riso con scamorza e cotto Piccoli peperoni ripieni di riso Pomodorini di riso ripieni in insalata Insalata di farro alla mediterranea Cozze Gratinat Timballo di riso ai funghi con crema di formaggio Ofelle di riso</p>
<p>9 PESCE/SALMONE</p>	<p>Il pesce Le caratteristiche I criteri di freschezza La stagionalità I pesci di mare e di acqua dolce Tecnica di lavorazione/preparazione a crudo, conservazione, cottura Pulizia Sbarbatura Eviscerazione Sfilettatura Impasti base pasticceria e creme</p>	<p>Quiche porri e salmone Tartare di salmone Quadretti di salmone Salmone marinato agrumi Zuppa d'orzo Fettine di salmone tiepido Torta chantilly</p>

<p>10 PESCE</p>	<p>Il pesce Le caratteristiche I criteri di freschezza e qualità La stagionalità I pesci di mare e di acqua dolce Tecnica di lavorazione/preparazione a crudo, conservazione, cottura Pulizia Sbarbatura Eviscerazione Sfilettatura Il riso Caratteristiche merceologiche di base I tipi Il ciclo produttivo Tecniche di cottura Cottura Risotto Cottura Pilaf Cottura All'inglese Il cioccolato Origini e produzione delle paste di cacao-burro di cacao Le classificazioni</p>	<p>Crostoni con spuma nasello Risotto al nero di seppia Straccetti di spada all'isolana Filetto d'orata alla ligure Coda di rospo e porri in salsa al vino bianco Cioccolato ai 3 colori (tenere metà orate intere per la sala)</p>
<p>11 Menù completo</p>		<p>Lasagnette verdi alla ligure Insalata tiepida Polipo e patate Zucchine ripiene con farcia (mozzarella e pomodorini, olive taggiasche) Tiramisù con pan di spagna Chiacchiere</p>

<p>12 Menu completo</p>		<p>Riso alla Greca(peproni-olive-pomodorini-zucchine) Tempura mista Code gamberi con bacon in salsa acida Pollo farcito Patate chips Saint'honorè</p>
<p>13 Menu completo</p>		<p>Flan di melanzane in buccia coulis pomodoro fresco Tortelloni spinaci e ricotta Spezzatino di manzo Bourguignonne Patate naturali Ortaggi torniti</p>
<p>14 MENU COMPLETO/ Buffet</p>		<p>Tortino di alici Strudel vegetale "salsa al taleggio" Gnocchi di patate alla piemontese Saltimbocca alla romana Patate mascottes- piselli alla francese Millefoglie monoporzione</p>

MENU COMPLETO		Savarin di riso con gamberi e bisquè Quiche ai porri e salmone, Filetto di orata in crosta di patate, Legumi al vapore Coppa Melba
---------------	--	--