ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE PROFESSIONALE ANNESSO AL CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"

sezioni associate: I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO – I.P. SERVIZI.COMM.

LUCERA
Via IV Novembre

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: settore cucina
CLASSE 2 sez. A
a.s. 2019-2020

Prof.ssa Maria Pia Romano

Modulo 1
I FONDI E LE SALSE

I fondi di cucina
- Conoscere i fondi di cucina
- Fondi bianchi e bruni
- I court – bouillon
- I roux

Le salse calde e fredde
- Le salse madri calde
- Le salse di basa
- Le salse derivate bianche
- Le salse derivate brune
- Le salse derivate dalla salsa al pomodoro
- Le salse emulsionate

Modulo 2
I CEREALI

Una spiga di sapore e di energia
- Dal chicco alla farina

Lavorazioni di base coi cereali
- Lavorare la pasta
- Gli gnocchi

I cereali in tavola
- Cuocere la pasta e il riso

Modulo 3
LE UOVA IN CUCINA

Un alimento completo
- Le caratteristiche delle uova
- Igiene e conservazione delle uova
- Gli ovoprodotti

Cucinare le uova
- Uova col guscio cotte in acqua
- Uova senza guscio cotte in acqua
- Uova senza guscio cotte intere
- Uova senza guscio cotte sbattute

Modulo 4
CONOSCERE ED USARE LA CARNE
Le caratteristiche della carne

- Com'è fatta la carne

la carne bovina

- Bovini di età, sesso e razza diversi
- I tagli del bovino

La carne suina

- i tagli del maiale
- salumi ed insaccati

La carne di ovini e caprini

- la classificazione degli ovini e dei caprini
- i tagli dell'agnello e del capretto

Selvaggina e cacciagione

Preparare la carne per cuocerla

Modulo 5
UN MARE DI PESCE

Il pesce in tavola
I pesci vertebrati d'acqua

- Struttura e classificazione dei pesci
- Come si riconosce il pesce fresco?
- Conservare bene il pesce
- I pesci di mare
- I pesci d'acqua dolce
- I pesci di ambiente misto o migratori

Il regno dei molluschi

- Conoscere i molluschi
- Conservare e cuocere i molluschi

Conoscere i crostacei

- Riconoscere la freschezza dei crostacei
- Conservare i crostacei

Modulo 6
LE BASI DELLA PASTICCERIA

Gli impasti di base

- La pasta frolla
- La pasta brisè

- La pate a choux

Le creme di base

- La crema chantilly

Le bagne di pasticceria
- Alcoliche
- Analcoliche

Le salse di pasticceria
- la ganache di accompagnamento

Lucera, lì 9/06/2020

Prof.ssa Maria Pia Romano

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.Lgs n. 39/93