

Classe I° A anno scolastico 2019/2020 materia enogastronomia cucina

E. Battistelli

Introduzione al lavoro di cucina.

Gli sbocchi professionali

Norme di comportamento

La brigata di cucina

La divisa del cuoco

Igiene e sicurezza

L'organizzazione della cucina

Piccola attrezzatura

Parte pratica

Pasta frolla, crostata biscotti

Pasta lievita per pizza

Pasta all'uovo/fettuccine

S. besciamella

S. pomodoro

Crema pasticcera

Video tutorial su piatti e tecniche di cottura.

L'insegnante Elisabetta Battistelli.