

PROGRAMMAZIONE SVOLTA ANNO SCOLASTICO 2021/2022

IPSSEOA COSTAGGINI

LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA- CUCINA

DOCENTE: ENRICO SOLA

CLASSE SECONDA SEZIONE A

PROGRAMMAZIONE SVOLTA: Ripasso programma del primo anno.

I fondi: classificazione e utilizzo in cucina

Le salse: definizione e classificazione. Le salse madri (vellutata comune, vellutata di pesce, fondo bruno legato, salsa besciamella, salsa di pomodoro). Le salse calde: salse di base (suprema, demi-glace, salsa alla panna), salse derivate (salsa curry, salsa Mornay, salsa cacciatora e le salse italiane). Le salse fredde: emulsione a freddo (maionese), emulsione a caldo (salsa bernese e olandese). Le emulsioni stabili e instabili (citronette e vinaigrette). I cereali. I primi piatti: classificazione. Pasta secca, pasta fresca, riso, crêpes, polenta e gnocchi. I formaggi: classificazione, metodi di produzione e usi. Gli ortaggi: classificazione, proprietà biochimiche e metodi di cottura. La frutta: classificazione, proprietà biochimiche, gli usi in cucina e metodi di cottura. Tecniche di conservazione: sciroppi, sottovuoto, atm (atmosfera modificata), stagionatura, salatura, surgelamento, congelamento, essiccazione, conserve, sott'aceti e sott'oli. Le uova: utilizzo in cucina e in pasticceria. Classificazione sulla base del peso. Classificazione in base alla freschezza e al tipo di allevamento. La cottura delle uova con guscio, senza guscio e sbattute. Tecniche di cucina applicate alle seguenti preparazioni: ragù alla bolognese, lasagne, tortellini, arrosto di vitello, giardiniera di verdure (tagli di verdure), gnocchi alla parigina, di semolino e di patate, risotti, sauté di verdure, polpo e patate, tipi di pesto, saltimbocca alla romana, tiramisù, rollè al cioccolato, pollo al curry, frappe e castagnole, torta mimosa, arista al forno con broccolo romanesco e patate, millefoglie alla crema e coulis ai frutti rossi, estratti di verdure, biscotteria varia, pasta fresca tra cui: ravioli, fettuccine, tagliatelle, pappardelle e maltagliati, lievitati: bombe alla crema, focacce, panini. Cheesecake ai frutti di bosco. Pasta alla scoglio, gamberi in tempura e/o pastella, coniglio ripieno, faraona ripiena, pollo ripieno (tecniche di disossatura degli animali da cortile), orata all'acqua pazza (tecniche di sfilettatura). Primi piatti della tradizione: cacio e pepe, amatriciana, gricia e carbonara. Torta di mele con crema alla cannella.

Piccorolo Specchio
Michele Deola

Enrico Sola