

PROGRAMMA SVOLTO ANNO SCOLASTICO 2021/22

MATERIA ENOGASTRONOMIA DI CUCINA

CLASSE: 2 SEZ.C

DOCENTE: DI VITTORIO MARINA

- LA GRANDE E LA PICCOLA ATTREZZATURA DI CUCINA
- LA MISE EN PLACE IN CUCINA
- L'ETICA PROFESSIONALE
- IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO
- I MATERIALI UTILIZZATI NEL PICCOLA ATTREZZATURA DI CUCINA (ripetizione in laboratorio)
- UTENSILERIA
- COLTELLERIA
- PENTOLAME
- UTENSILI PER LA PASTICCERIA
- LE DIFFERENTI TECNICHE DI COTTURA
- LE COTTURE PER CONDUZIONE
- LE COTTURE PER CONVENZIONE
- LE COTTURE DIRETTE
- GLI AROMI E I CONDIMENTI
- ERBE AROMATICHE
- SPEZIE
- OLIO D'OLIVA
- OLIO DI SEMI
- LE PREPARAZIONI DI BASE
- FONDI DI CUCINA E BRODI
- LE SALSE
- I PRODOTTI VEGETALI
- I CEREALI
- LAVORAZIONE DI BASE CON CEREALI (PANE, PASTA SECCA E FRESCA)
- I PRIMI PIATTI
- LE MINESTRE
- IL RISO
- LE PASTE SECCHE E FRESCHE
- LE UOVA CLASSIFICAZIONE E COTTURA
- LE SOSTANZE DOLCI
- VARIE TIPOLOGIE DI ZUCCHERI
- IL CIOCCOLATO

PROGRAMMA SVOLTO IN LABORATORIO:

Risotto di base, risotto radicchio e provola affumicata. Trote al guazzetto, millefoglie crema nocciole e crema alla vaniglia. Dolce in coppa con crema al caffè. Lavorazione della ricetta di base pasta sfoglia. Esercizi di food design.

Risotto alla crema di zucchine e mandorle tostate. Ravioli ricotta in salsa di pomodoro. Dolce in coppa con crema alla vaniglia e crema al cioccolato. Realizzazione della pasta frolla Milano e frolla per base crostata.

Tortellini in brodo. Faraona in salmì. Tronchetto di Natale

Gnocchi alla romana. Metodo di cottura "gratinare". Coniglio farcito. Metodo di cottura " Brasare". Crostata alla confettura, biscotti assortiti con frolla tradizionale. Panini all'olio.

Polenta funghi e castagne. Spezzatino di tacchino al curry. Dolce pan di stelle e bignè assortiti.

Pasticcio di zite alla bolognese. Saltimbocca alla romana. Trota al guazzetto. Cheese cake ai frutti di bosco.

Crostini alla toscana. Gnocchetti ricotta e spinaci, crespelle alla fiorentina, torta di mele, ciambelle, dolce al cucchiaio con crema al limone e pistacchio.

Temperaggio del cioccolato.

Fettuccine ai funghi, involtini di maiale alle prugne in salsa demi-glace, torta alle fragole.

Fettuccine in salsa alle olive nere. Arista di maiale alle prugne, patate al forno, funghi trifolati, torta alla crema chantilly e fragole.

U.D.A. Risotto radicchio e provola affumicata. Stracci antrodocani. Mezze maniche alla gricia, spaghetti all'amatriciana. Pizzicotti alla reatina.

U.D.A I primi piatti. Le paste alimentari, produzione della pasta fresca, vari procedimenti di lavorazione (impastamento, gramolatura, trafilatura, essiccazione). La pasta fresca ripiena caratteristiche, gli gnocchi, diverse forme e diversi ingredienti. Varietà di grano create da Nazzareno Strampelli.

GLI ALUNNI

Ceravati Gaio
Diag. Leonardo
Leonardi Spullon

PROF. DI VITTORIO MARINA

Vittorio Marina