

PROGRAMMA SVOLTO ANNO SCOLASTICO 2021/22

MATERIA ENOGASTRONOMIA DI CUCINA

CLASSE: 2 SEZ.D

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 NELLA 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 SECCHHE E FRESCHE
- LE UOVA CLASSIFICAZIONE E COTTURA
- LE SOSTANZE DOLCI
- VARIE TIPOLOGIE DI ZUCCHERI
- IL CIOCCOLATO

PROGRAMMA SVOLTO IN LABORATORIO:

Varie tipologie di pasta all'uovo. Risotto funghi e zafferano. Crostata alla marmellata di albicocche. Coppa alla crema pasticcera

Tecnica di cottura del risotto allo zafferano. Ravioli di ricotta in salsa di pomodoro semplice. Crostata dorata con crema pasticcera, crostata con frolla metodo Milano alle albicocche.

Tortellini in brodo, faraona in salmi, tronchetto di Natale.

Gnocchi alla romana, coniglio farcito, tartellette alla crema di lamponi.

Risotto con radicchio e provola, torta millefoglie alla crema di caffè, panini all'olio.

Varie tipologie di pasta all'uovo. Risotto funghi e zafferano. Crostata alla marmellata di albicocche. Coppa alla crema pasticcera.

Polenta con ragù di funghi porcini e castagne. Tacchino al curry. Bignè alla crema pasticcera e torroncino al cioccolato.

Tortellini in brodo, faraona con castagne, tronchetto di Natale.

Farfalle in salsa Aurora. Cheese cake ai frutti di bosco.

Cottura a bassa temperatura.

Trofie alla genovese, olive all'ascolana, fiori di zucca fritti. Lavorazione del cioccolato, realizzazione delle uova di Pasqua.

Ravioli al nero di seppie con bisque ai gamberi e crema di zucchine. Spigola in crosta di sale.

Maltagliati alla sabinese, involtini di arista di maiale con speck e prugne, torta con crema chantilly e fragole

Salsa crema e salsa ai quattro formaggi. Salsa semplice di pomodoro con pomodorini confit. Cioccolatini con ganache.

U.D.A. Le paste alimentari. Produzione della pasta fresca, vari procedimenti di lavorazione (impastamento, gramolatura, trafilatura, essiccazione). Il mondo della pasta, i vari gruppi. La pasta fresca, ripiena. caratteristiche degli gnocchi, diverse forme e diversi ingredienti. Varietà di grano create dal Prof. nazzareno Strampelli.

GLI ALUNNI

PROF. DI VITTORIO MARINA