

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA Costaggini Rieti**

**PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

Docente: **Di Mattei Daniele, Loria Jessica Francesca**

Materia: **Laboratorio dei servizi di Enogastronomia – settore cucina**

Classe: **IV sez.: B**

Parte teorica :

La storia della cucina. Metodi di cottura. La stagionalità degli alimenti (ripasso)

La carne: classificazione. Vitello e bovino adulto: tagli e utilizzi in cucina, con particolare riferimento alla lombata, allo scamone e al reale. La carne di Kobe. I tagli del suino. Il pollame. La selvaggina

Il menu: definizioni, breve storia, tipologia e tecnica. Il menù nelle varie forme di ristorazione.

Criteri per l'elaborazione di un menù.

La cucina internazionale.

Il food cost e la determinazione del prezzo di vendita.

Parte pratica :

La cucina regionale italiana , le sue preparazioni più famose

La cucina spagnola: gazpacho andaluso; paella valenciana; gamberi alla catalana; tortillas de patatas; churros con salsa al cioccolato.

La cucina del bacino del Mediterraneo: tajine d'agnello, cous cous di verdure, mussaka, falafel, tzaziki, gözleme, zuppa di lenticchie rosse e menta.

La cucina del Nord America: hamburger, ribs BBQ, Buffalo wings, Caesar salad, New York cheesecake, pancakes.

La cucina del Centro e del Sud America: empanadas argentine e colombiane; feijoada; burritos con guacamole; ceviche; sancocho.

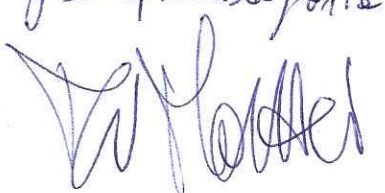
La cucina cinese: involtini primavera; ravioli al vapore; riso alla cantonese; pollo in salsa agrodolce; spaghetti di riso con gamberi e verdure; wonton soup.

La cucina giapponese: sashimi, le principali varietà di sushi e di yakitori; ramen; tempura; okonomiyaki; Wagyu e Kobe.

La cucina indiana: il tandoor; pollo tandoori; tikki masala di pollo; garam masala; biryani (Hyderabadi); le principali tipologie di chutney e di raita; gulab jamun.

Realizzazione di menù di recupero, a km 0, a tema.

Docente

Jessica Francesca Loria


Alunni

