

IPSSEOA Ranieri Antonelli Costaggini Rieti

Laboratorio Enogastronomia Cucina

A.S. 2019-2020 Classe 4D

Prof. De Rossi Andrea

Programmazione svolta in presenza:

-La cucina regionale italiana: la nascita, lo sviluppo e l'affermarsi della gastronomia che la caratterizza.

-La gastronomia laziale: i principali ingredienti e le preparazioni tipiche.

-Le tecniche di cottura nel laboratorio di cucina: confronto tradizione-innovazione.

-La gastronomia internazionale:

Menu spagnolo: gazpacho, paella alla valenciana, tortilla di patate, gamberi alla catalana, churros al cioccolato.

Menu bacino del mediterraneo: tajine d'agnello, cous cous di verdure, moussaka, falafel con tzaziki, gozleme con patate e spinaci, zuppa di lenticchie rosse e menta.

Menu America del nord: cesar salad, ribs BBQ, buffalo wings, hamburger, New York cheesecake, pancakes.

Argomenti svolti durante il periodo di sospensione delle lezioni, per emergenza covid-19, attraverso la didattica a distanza:

-La gastronomia del sud America, in particolare messicana, peruviana, brasiliana.

-La gastronomia asiatica, in particolare cinese, giapponese, thailandese, indiana.

-Il menu: storia ed evoluzione nella ristorazione. La classificazione dei menu e criteri per l'elaborazione.

Progettazione di un menu ciclico.

Il docente DE ROSSI ANDREA.