

## Programma

Laboratorio di servizi enogastronomici settore CUCINA - CLASSE II SEZIONE D

A.S. 2022-23

### **1° lezione - taglio delle verdure e panificazione di base (con la 2 di sala)**

Minestrone di base  
Patate fritte (stick, francese, chips)  
Caponata alla siciliana  
Pane

### **2 ° lezione – i fondi di cucina e la cottura del riso (3 di sala)**

Fondo bianco comune  
Consommé di patate  
Risotto ai funghi  
Riso pilaf – aggiungere

### **3 ° lezione – salse madri calde, primi piatti caldi e verdure gratinate (lezione 5 di sala)**

Verdure gratinate alla mornay  
Maltagliati all'amatriciana  
Gnocchi alla romana  
Salsa al pomodoro  
Salsa amatriciana  
Salsa besciamella

### **4° lezione – pasticceria di base (8 di sala)**

Pasta frolla  
Crema pasticcera  
Pan di Spagna  
Bagna analcolica  
(crostata con marmellata, biscotteria, torta mimosa o charlotte)

### **5° lezione – pasta fresca e primi piatti caldi (con la 4 di sala)**

Gnocchi di patate  
Salsa al pomodoro fresco (per gnocchi pomodoro e basilico)  
Salsa bolognese (per lasagna)  
Salsa besciamella (per lasagna)  
Pasta all'uovo per lasagna

### **6\* lezione – le carni**

Arista di maiale alla fiorentina  
Patate al forno

### **7\* lezione – il pesce**

Orate al forno  
Filetti di orata alle zucchine  
Fumetto di pesce

LIBRO DI TESTO UNITA' 1 – UNITA' 2 – UNITA' 3 – UNITA' 4 – UNITA' 5 – UNITA' 6 – UNITA' 7 – UNITA'  
10