

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