

Programma svolto classe 4 C

Di cucina

Anno scolastico 2017/18

Prof. Caloiero Roberto

1) Procedimenti e preparazioni di base:

- Le lavorazioni di base e i metodi di cottura.
- Le preparazioni elementari.
- Le salse.

2) Gli impasti di base:

- Le paste secche.
- Le paste lievitate.
- Impasti particolari.

3) Gli antipasti:

- Il servizio degli antipasti.
- Gli antipasti caldi.
- Gli antipasti freddi.
- Gli antipasti nella cucina moderna.
- I salumi.
- I formaggi.

4) Le minestre:

- Gli ortaggi.
- La classificazione delle minestre.
- Le minestre nella cucina moderna.

5) I primi piatti asciutti:

- La pasta alimentare.
- Gli gnocchi, la polenta e le crepe.

- Il riso.
- I primi piatti della tradizione nella cucina moderna.

6) I piatti di mezzo:

- Le uova.
- I prodotti della pesca.

7) I prodotti agroalimentari di Qualità:

- Il riconoscimento dei prodotti tipici in Italia.
- Le denominazioni di qualità Europa.

8) La cucina delle regioni Italiane:

Durante l'anno scolastico verranno scritti e preparati menu delle varie regioni Italiane in base agli ingredienti reperibili sul mercato nel periodo scolastico in modo da seguire la stagionalità dei prodotti per una qualità migliore e un **Costo Pasto** più basso. I menu scritti e preparati durante l'anno scolastico verranno allegati man mano.

Piombino

13/06/18

Roberto Caloiero

