



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
“Ruggero Bonghi”
Via IV Novembre
LUCERA (FG)



Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: settore cucina

CLASSE 2 sez. A

a.s. 2016 - 2017

Prof. ssa Anna Maria Saldarella

Modulo 1

I FONDI E LE SALSE

I fondi di cucina

- Conoscere i fondi di cucina
- Fondi bianchi e bruni
- I court – bouillon
- I roux

Le salse calde e fredde

- Le salse madri calde
- Le salse di basa
- Le salse derivate bianche
- Le salse derivate brune
- Le salse derivate dalla salsa al pomodoro
- Le salse emulsionate

Modulo 2

I CEREALI

Una spiga di sapore e di energia

- Dal chicco alla farina

Lavorazioni di base coi cereali

- Lavorare la pasta
- Gli gnocchi

I cereali in tavola

- Cuocere la pasta e il riso
- I primi piatti brodosi

Modulo 3

LE UOVA IN CUCINA

Un alimento completo

- Le caratteristiche delle uova
- Igiene e conservazione delle uova
- Gli ovoprodotti

Cucinare le uova

- Uova col guscio cotte in acqua
- Uova senza guscio cotte in acqua
- Uova senza guscio cotte intere
- Uova senza guscio cotte sbattute

Modulo 4

UN MARE DI PESCE

Il pesce in tavola

I pesci vertebrati d'acqua

- Struttura e classificazione dei pesci
- Come si riconosce il pesce fresco?
- Conservare bene il pesce
- I pesci di mare
- I pesci d'acqua dolce
- I pesci di ambiente misto o migratori

Il regno dei molluschi

- Conoscere i molluschi
- Conservare e cuocere i molluschi

Conoscere i crostacei

- Riconoscere la freschezza dei crostacei
- Conservare i crostacei

Modulo 5

CONOSCERE E USARE LA CARNE

Le caratteristiche della carne

- Com'è fatta la carne

La carne bovina

- Bovini di età, sesso e razza diversa
- I tagli del bovino

La carne suina

- Una carne bianca...ma non solo
- I tagli di maiale
- Salumi ed insaccati

Luca 12/06/2012

ALUNNI

Francesca Ricci
Luca Pio Potenza
Leonardo L. Turco

IL DOCENTE

One Mene Sobierly