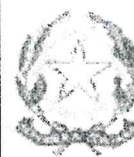




CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"
Via IV Novembre, 38 - 71036 LUCERA (FG) - C.F. 82000200715 – Tel. 0881/520062
con annesso **ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PROFESSIONALE**
codice meccanografico FGIS043006 – codice fiscale 91020640719
sezioni associate: **I.P.S.S.A.R. - I.P.I.ARTIGIANATO**



ANNO SCOLASTICO 2017 / 2018

MATERIA DI INSEGNAMENTO: *Laboratorio di servizi
enogastronomici di cucina*

CLASSE 3[^] SEZ. E

Indirizzo: Pasticceria

Prof. Luciano Pezzulla

2. LA FRUTTA SECCA

- Aspetti generali
- La frutta secca a guscio
- La frutta secca disidratata

3. LE SOSTANZE AROMATICHE

- Aspetti generali
- Le sostanze aromatiche

4. IL LATTE

- I trattamenti igienici
- I vari tipi di latte

5. I DERIVATI DEL LATTE

- La panna
- La panna vegetale
- Lo yogurt
- La ricotta

6. LE CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME IN PASTICCERIA

- La frutta secca
- Le uova
- Il burro
- Gli oli vegetali
- Le margarine
- Lo strutto, il lardo
- La farina
- I lieviti

Esercitazioni effettuate in laboratorio

- Accensione e spegnimento di diverse attrezzature
- Dimostrazione del montaggio\smontaggio e pulizia di alcune attrezzature (affettatrice, macinacarne, cutter, ecc.)
- Spiegazione delle regole igienico-sanitarie e le norme di sicurezza (studiato in classe)
- Consegna e spiegazione del modulo di scheda per la verifica del piano di autocontrollo (HACCP)
- Come utilizzare il coltello: dimostrazione del Docente.
- Gli impasti base: Pasta frolla al cacao, pasta frolla comune e pasta sfoglia
- Torta mille foglie.
- Crema pasticcera, crema chantilly
- Pasticciotto leccese
- Crostata al cioccolato
- Pan di Spagna Pasta sfoglia
- Torta caprese
- Crema inglese