



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. 2018 - 2019

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

Esercitazioni pratiche

- *Timballo di maccheroni al gratin*
- *Pizza margherita*
- *Maltagliati con fagioli alla toscana.*
- *Straccetti di pollo con pomodori gratinati*
- *Tagliatelle alla bolognese.*
- *Saltimbocca alla romana con piselli alla francese*
- *Risotto alla salsiccia.*
- *Cotoletta alla milanese con verdure fritte*
- *Tagliatelle agli spinaci con salsiccia e funghi.*
- *Spezzatino di vitello con patate*
- *Timballo di riso alla siciliana.*
- *Scaloppine di maiale ai funghi*
- *Ravioli con ricotta e prosciutto in salsa aurora.*
- *Braciole di maiale con patate al rosmarino*
- *Lasagne alla bolognese. Crostata di ricotta e gocce di cioccolato*
- *Insalata ai frutti di mare*
- *Risotto allo scoglio*

ALUNNI

Luigi Morabito
Francesca De Rita
Angelo Muto

IL DOCENTE

Don Maria Sobella