



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 4 sez. A

a.s. 2018 - 2019

Prof. ssa Anna Maria Saldarella

PERCORSO 1

L'organizzazione in cucina

Unità 1

Personale e strutture

- Persone e organizzazione in cucina
- La tecnologia al servizio della cucina
- I requisiti strutturali della cucina

Unità 2

Approvvigionamento e costi in cucina

- Le scorte in cucina

Unità 3

I menu in cucina

- L'uso del menu

PERCORSO 2

La ristorazione

Unità 2

L'Italia in cucina

- La cultura gastronomica in cucina
- Alimenti e piatti tipici regione per regione

Le esercitazioni in laboratorio

- ✓ Bigné salati con mousse al prosciutto. Risotto con mela verde e taleggio. Gnocchi di zucca con speck e scamorza. Crostata di frutta.
- ✓ La cucina della Valle d'Aosta: Torta alla valdostana. Risotto alla valdostana.
- ✓ La cucina del Piemonte: Vitello tonnato. Crumiri del Casale
- ✓ La cucina della Lombardia: Ossobuco alla milanese. Cotoletta alla milanese.
- ✓ La cucina della Liguria: Coniglio alla ligure. Canestrelli
- ✓ La cucina del Friuli Venezia Giulia: Goulash alla goriziana. Kipfel di patate
- ✓ La cucina del Trentino Alto Adige: Zelten del Trentino. Canederli alla tirolese
- ✓ La cucina del Veneto: Maltagliati fagioli e radicchio – Vialone nano e luganiga in verza

- ✓ La cucina dell'Emilia Romagna: Ravioli ricotta e spinaci con salsa aurora – Gnocco fritto
- ✓ La cucina della Toscana: Pollo alla fiorentina con carciofi pastellati– Cantucci.
- ✓ La cucina dell'Umbria: Tagliatelle alle noci – Strangozzi alle lenticchie di Colfiorito Frittelle di riso di San Giuseppe
- ✓ La cucina delle Marche: Beccùte- Cicerchiata
- ✓ La cucina dell'Abruzzo: Pallotte cacio e ova Panzarotti abruzzesi- Parrozzo
- ✓ La cucina del Lazio: Trippa alla romana – Carciofi alla romana/giudia – Spaghetti all'amatriciana/Cacio e pepe
- ✓ La cucina della Campania: Polpo alla luciana– Pizza dolce al cioccolato
- ✓ La cucina della Puglia: Orecchiette all cime di rapa – Tiella alla barese
- ✓ La cucina del Molise: Timballo di cicorie– Cicerchiata molisana
- ✓ La cucina della Sicilia: Pasta alla Norma – Cannoli alla siciliana
- ✓ La cucina della Sardegna: Papassini di Ittiri Totani ripieni
- ✓ La cucina delle Marche: Spezzato di pollo in potacchio – Stoccaffisso all'anconetana – Involtini di alici al forno;
- ✓ La cucina dell'Abruzzo: Agnello cacio e ovo – Parrozzo
- ✓ La cucina della Basilicata: Agnello alla lucana– Lampascioni fritti
- ✓ La cucina della Calabria: Fileja con salsiccia al sugo calabrese – Mulingiane chjiene cu sucu – Pipi e patate
- ✓ Bocconcini di maiale in salsa ai mirtilli con fragole al lardo e riduzione di aceto balsamico Filetto di maiale ai mandaranci e pistacchi – Filetto di maiale in trasparenza su crema di patate e funghi di bosco saltati – Filetto di maiale alla birra rossa con cavolini di Bruxelles
- ✓ Risotto radicchio e salsa di gamberi – Risotto alle mele – Risotto cioccolato, ricotta e peperoncino – Riso Venere in bianco su vellutata di fave e baccalà in salsa di grigliato
- ✓ Cannelloni alla piacentina – Fagottini di porri, gamberi e robiola – Crespelle al salmone e provola affunicata – Crespelle ricotta e asparagi in salsa al pomodoro
- ✓ Pizzette – Panzerotti – Mini arancini di riso – Involtini di verdure pomodoro e mozzarella

- ✓ Menu per celiaci: Frittelle di cipolle e zucchine Grissini al sesamo -- Gnocchi di ricotta con zucchine, salsiccia e zafferano – Burger di pollo con salsa ai peperoni e patate duchesse .Torta caprese
- ✓ Menu vegetariano: Muffin con zucchine e pomodori secchi – Orzotto alle mele con radicchio e noci – Burger di ceci con maionese vegana – Torta alle nocciole e gocce di cioccolato con crema pasticcera vegan all'arancia

ALUNNI

Francesca Ferri
Francesca Ferri

IL DOCENTE

Prof. Maria Sestini