Programma svolto nella classe 1° f nell'a.s. 2024\2025

Materia: Enogastronomia settore cucina

Professore. Origlia Domenico

Argomenti trattati

- Conoscenza delle attrezzature e del laboratorio.
- Utilizzo del trinciante e organizzazione della miche an place.
- La brigata.
- Pan di spagna e crema pasticcera.
- I tagli; Mirepoix; Brunoise; Julienne, Macedonia, Tritare.
- Salsa al pomodoro; Cipolle in agro dolce; Maionese; Passato di verdure.
- I fondi di cucina;
- La pasta fresca; Cavatelli con crema di patate, vellutata di spinaci e patate a fiammifero.
- Caponata.
- Pasta choux.
- Le salse madre.
- I roux.
- Tronchetto Natalizio; Pasta rotolo; Crema Pasticcera; Ganache all'amaretto; Pasta sigaretta; Pastigliaggio.
- Pasta all' uovo: Tagliatelle alla bolognese.
- Le Vellutate: cottura della pasta.
- I risotti. Preparazione di un risotto allo zafferano. Fondo di pollo; Riso tostato; Olio al prezzemolo.
- La pasta sfoglia.
- Pasta all'uovo; Pasta fresca; Pasta secca; Salsa pomodoro; Salsa Besciamella; Lasagnetta con salsa Mornay; Orecchiette al pomodoro; Spaghetti alla sorrentina; Olio con gambi di cipolla.
- Amatriciana e carbonara.

Alunni

Professore

Origlia Domenico