

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“Buonarroti Volta”

Via Velio Spano, 7 – 09036 Guspini (VS) Cod. fiscale 82002450920 – Cod. Min. CAIS009007

E-Mail: buonarroti@tiscali.it - Web: <http://www.buonarrotiguspini.it> / - Tel. 0709783310 - 0709783042 - Fax 0709783373

Sede Associata: Via Velio Spano 7 09036 Guspini (VS) – Cod. Min. CATD00901D

Sede Associata: Via Svezia 10 09038 Serramanna (VS) – Cod. Min. CATF 00901Q buonarrotiserramanna@tiscali.it Tel 070 9139916 – Fax 070 9131170

PROGRAMMASVOLTO: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA INDIRIZZO CUCINA

DOCENTE: CarRaffaele Altamura

CLASSE: 5^AH - Indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Arbus

LEZIONI PRATICHE

- **01 U.d.A.** – **Cereali e derivati**; nozioni generali sui cereali. La preparazione e produzione di pasta fresca, pasta all'uovo, pasta ripiena. I risotti e l'importanza dei fondi di cottura.
- **02 U.d.A.** – **Prodotti ortofrutticoli**; ortaggi, frutta. Utilizzo nelle varie preparazioni di cucina, contorni, farce, utilizzo in pasticceria.
- **03 U.d.A.** – **Funghi**; caratteristiche generali e gli impieghi in cucina.
- **06 U.d.A.** – **Uova**; caratteristiche generali; proprietà nutrizionali; la classificazione e l'etichettatura; la conservazione; le proprietà funzionali; la cottura;
- **07 U.d.A.** – **Latte e prodotti lattiero-caseari**; definizioni; il latte; la panna; il latte e la panna in cucina e in pasticceria; il burro; il mascarpone; la ricotta; i formaggi.
- **08 U.d.A.** – **Carni**; generalità sulle carni bovine, suine, ovine e caprine; la selvaggina; le carni di pollo e tacchino; il coniglio; la conservazione; le carni trasformate. Lavorazione delle carni, come disossare, preparazioni di secondi piatti. Utilizzo nelle farce della pasta ripiena
- **09 U.d.A.** – **Prodotti ittici**; definizione e classificazione dei prodotti ittici. Lavorazione del pesce, sfilettatura, utilizzo nella preparazione di varie ricette di primi piatti e secondi piatti.
- **10 U.d.A.** – **Agenti lievitanti**; (i lieviti tipologie di lievito la lievitazione la cottura); Impasti lievitati, impasti sfogliati
- **14 U.d.A.** – **Pasticceria**; la pasticceria tradizionale e la pasticceria moderna. Il cioccolato. Nozioni generali.

il docente
Raffaele Altamura