

Programma svolto di Tecnica e Pratica operativa di Cucina

Classe III H

Anno scolastico 2015/2016

Docente: Alberico Acciaio

1. Gli impasti di base, le salse, gli antipasti e i primi piatti con i relativi metodi di cottura applicabili

Gli impasti di base

Definizione, classificazione, applicazione degli impasti di base.

Le salse

Principali salse calde e fredde e loro varianti, classificazione delle salse, salse per farinacei.

Gli antipasti

Definizione, classificazione, metodi di cottura degli antipasti. Gli antipasti freddi, caldi, magri e grassi.

Le minestre e i primi piatti asciutti

La classificazione delle minestre: chiare, le creme, le vellutate, le minestre legate, le zuppe, i minestrone.

I primi piatti asciutti: pasta alimentare fresca e secca, specialità a base di crêpes, gnocchi e polenta, riso.

2. Le derrate alimentari: Uova, Prodotti ittici e Carni

I piatti a base di uova

Le uova: composizione, classificazione commerciale, caratteristiche organolettiche.

I metodi di cottura delle uova: in acqua con guscio, in acqua senza guscio, in olio o burro.

I prodotti ittici: Caratteristiche, classificazione e valutazione della freschezza

Principi nutritivi e caratteristiche organolettiche dei prodotti ittici.

I pesci in base al contenuto di grasso: magri, semigrassi, grassi; in base al tipo di acqua: dolce, salata, mista.

Valutazione della freschezza dei pesci, dei crostacei, dei molluschi e guida all'acquisto.

I prodotti ittici: Metodi di conservazione, di cottura e ricette di base.

La conservazione dei prodotti ittici: salagione, essiccamento, affumicamento, marinatura, sterilizzazione in scatola, surgelazione e congelazione;

Le diverse tecniche di cottura applicabili ai prodotti ittici: bollire, sbianchire, affogare, arrostitire, brasare, stufare, friggere;

Realizzazione di alcuni antipasti, primi piatti, secondi piatti utilizzando pesci, crostacei e molluschi.

Gli animali da macello: Classificazione e fasi della macellazione

Classificazione della carne. Costituenti della carne. La qualità della carne.

Animali da cortile e piccola selvaggina. La macellazione.

Gli animali da macello: Le caratteristiche organolettiche e la nomenclatura dei tagli.

Le caratteristiche organolettiche degli animali da macello: colore, sapore, odore, finezza, consistenza, succosità.

Sezionatura e tagli della carne, le tre categorie di tagli, le frattaglie.

3. Gli ortaggi e i legumi

Gli ortaggi e i legumi: Classificazione

Valori nutrizionali, commercializzazione e conservazione degli ortaggi.

Gli ortaggi e i legumi: Uso in cucina

La preparazione e la cottura degli ortaggi e legumi.

4. La cucina regionale

Le caratteristiche della cucina regionale.

La cucina regionale

I prodotti tipici di ogni regione.

I prodotti tipici (D.O.P., D.O.C., D.O.C.G.)

Le principali ricette regionali

Realizzazione di menù tipici di ogni regione italiana.

5. Il menu e i rapporti della cucina con gli altri reparti

Il Menu

Studio del menu, la successione delle portate, i vari tipi di menù.

I rapporti della cucina con gli altri reparti.

I reparti, il rapporto cucina- sala, il rapporto cucina- ricevimento, il rapporto cucina- economato.

6. L'ufficio economato: il food cost

L'economato

La scelta dei fornitori

Il calcolo del food cost

7. La pasticceria

Recupero ed approfondimento: Le preparazioni di base

I prodotti di base, paste, creme, preparazioni complementari, l'offerta dei dolci nella ristorazione, il reparto di pasticceria.

I desserts

Pasticceria classica, regionale, internazionale.

L'insegnante
Alberico Acciaio

Gli Alunni