



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

"Di Poppa-Rozzi"

Via F. Barnabei, 2

Teramo



Cod. Fisc. 8003110675 tel.Pres. 0861/248215 Segr.0861/247248 Fax: 0861/243136

Web: www.iisdipopparozzi.it e-mail: info@iisdipopparozzi.it

P.E.C.: teis00800n@pec.istruzione.it Istituzionale: teis00800n@istruzione.it

PROGRAMMA SVOLTO

Classe 2° - B

A.S. 2016 / 2017

Docente: Palmetti Lucio

MODULO N°0

Progetto Accoglienza: "Patto D'Aula"

Regole di comportamento - igiene personale - regole di laboratorio di cucina -

Ripasso e approfondimento dei blocchi tematici dell'A.S. precedente.

MODULO N°1

I prodotti conservati e i principali metodi di conservazione

1. Definizione di prodotto conservato
2. Lo scopo della conservazione
3. Preparazioni preliminari necessarie prima della conservazione
4. Principali attrezzature, metodi di conservazione e sistemi di scongelamento.

MODULO N°2

I metodi di cottura

1. Recupero e approfondimento delle nozioni del primo anno
2. I diversi metodi di cottura: lessare – affogare – bagnomaria – brasare - arrostiti: alla griglia – alla piastra – in forno -allo spiedo – friggere - al vapore – stufare – gratinare.

MODULO N°3

Il latte e gli elementi addensanti

1. La commercializzazione del latte e classificazione
2. I principali elementi addensanti
3. Utilizzo in cucina.

MODULO N°4

I prodotti vegetali - I cereali

1. I prodotti vegetali e loro classificazione
2. I Legumi
3. Le insalate: *insalate miste e composte*
4. I cereali

MODULO N°5

I grassi vegetali e animali

1. L'olio d'oliva: classificazione
2. Gli oli di semi: i vari tipi d'olio di semi, il punto di fumo di un olio
3. I grassi animali: il burro e lo strutto

MODULO N°6

La pasticceria

1. Le paste, le preparazioni di base e le preparazioni complementari
Esecuzione di alcune paste e creme di base

Attività pratica svolta in laboratorio di cucina

Classe 2° - B

A.S. 2016 / 2017

Risotto alla milanese

Scaloppine al vino bianco

Crostata di confettura di albicocche

Gnocchi di patate alla bolognese

Cotoletta alla milanese

Patate fritte

Bocconotti

Crepes alla valdostana

Bocconcini di vitello con piselli

Gnocchi alla romana –

Pollo al forno

Pomodori gratinati

Ravioli di ricotta e spinaci con salsa al pomodoro

Plum-cake allo yogurt

Bignè alla crema

Torta mimosa

Arancini di riso alla siciliana

Mozzarelle in carrozza -

Teramo 30 / 05 / 2017

Prof. Lucio Palmetti