

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
“SAN BENEDETTO-RIGHI”
“Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”
ANNO SCOLASTICO
2018 - 2019

Programmazione delle esercitazioni pratiche di cucina

Classi prime

N.	SETTIMANA	DATA	TEMA	MODULO Laboratori o	PREPARAZIONI	INGREDIENTI
1	1 - 2	NOVEMBRE	I principali tagli delle verdure e degli ortaggi Cotture preliminari		Tagli: julienne, chiffonade, mirepoix, brunoise, zuppa di minestra	Carote kg 1,5,cipolle kg,0,600,patate kg 2,bietole kg 0,500,spinaci kg 0,500,fagioli borlotti gr 500,zucchine gr 400, olio extr.oliva lt0,500,sale qb, pancetta gr 350
2	3 – 4	NOVEMBRE	I cereali: il frumento Le salse madre		Pasta all’uovo : fettuccine Salsa al pomodoro Salsa besciamella	Farina “00” kg 2,farina grano duro kg “0,500”,pomodori pelati kg 3, latte lt 1,5 ,cipolle gr 200, aglio gr 0,50, burro gr 250,parmigiano reggiano gr 350 sale qb
3	1 – 2	DICEMBRE	I cereali: il Riso Biscotteria secca		Risotto alla Milanese Arancini di riso ciambelline al vino bianco	Riso Carnaroli kg 2, carote gr 500, cipolle gr 300, sedano gr 300, pomodori rossi gr 300 ,ossi per brodo, zafferano bustine n°10, parmigiano reggiano gr 300,burokg 1,zucchero kg 1,vino bianco dl.500,farina “00” kg1 ,semi di anice gr 25,olio extr,vergine di oliva lt 0,500,lievito pane angeli bustine n°2 uova n° 12 sale qb
4	3	DICEMBRE	I dolci natali		Mostaccioli	Farina “00” kg 2,farina Manitoba kg 1,miele kg

					Tozzetti alle mandorle	1,cacao amaro gr 125,cioccolato fondente kg 1, olio semi girasole lt0,500 ,burro gr 750, bustine pane angeli n° 3, latte lt 1arance gr 700, limoni gr 700,ammmoniaca per dolci gr 6 Liquori :Strega, Grand Marnier Cointreau QB Zucchero kg 2 uova n°24,mandorle spellate kg 1
5	2 – 3	GENNAIO	Le patate in cucina : gnocchi , ciambelle		Gnocchi di patate alla sorrentina , ciambelle di patate	Patate kg 2, farina “00” kg 3, lievito di birra gr 70, zucchero kg 1 , olio di semi di girasole lt 2, olio extr. Di oliva dl. 500, cipolle gr 200, aglio gr 50, basilico fascetti n:1 fior di latte gr 700,parmigiano reggiano gr 300, pomodori pelati kg 2 uova n°16sale qb
6	4	GENNAIO	La pasta all’uovo		L’impasto con uova I diversi tagli La salsa Amatriciana	Farina grano duro kg 1, farina “00” kg 1 pomodori pelati kg 3, guanciale gr 700,aglio gr 100 olio extr.di oliva dl 0,600,pecorino romano gr 500 uova n° 12 sale qb
7	1 – 2	FEBBRAIO	La pasta all’uovo farcita		Cannelloni alla fiorentina	Farina “00” kg 1,5 ricotta kg 1, spinaci freschi kg 2, uova n° 12,parigiano reggiano gr 600,latte lt 2 , burro gr 250, panna da cucina gr 300,sale qb
8	3 – 4	FEBBRAIO	I dolci di carnevale		Frappe Castagnole	Farina “00” kg 2 uova n° 24, burro gr 500, lievito pane angeli bustine n° 4, zucchero kg 2, olio semi girasole lt 4, arance gr 400, limoni gr 400 , zucchero a velo gr 500, zucchero semolato kg 1
9	1 – 2	MARZO	La cottura delle uova		Omelette al prosciutto Frittata di patate Uova al tegamino alla fiorentina	Uova n°40 , parigiano reggiano gr 600, panna da cucina gr 500, prosciutto cotto gr 500, spinaci freschi kg 1, patate kg 1, cipolle gr 300, sale qb burro kg 1, olio extr. Oliva dl ,500
10	3 – 4	MARZO	I legumi, i piselli Cottura delle uova Salse fredde		Minestra di piselli Uova, bazzotte Uova strapazzate ,alla coque Uova sode con salsa maionese	Farina “00” kg 1 uova n° 30 ,pomodori pelati kg 1, cipolle gr 300, sedano gr 300, carote gr 300, pancetta gr 300, piselli kg 1, pomodori pelati kg 1,limoni gr 500,sale qb olio semi girasole lt 1,olio extr. Oliva dl 500
11	1 – 2	APRILE	Le basi di pasticceria		Pan di spagna Crema pasticcera Bignè Sciropo analcolico di zucchero	Uova n° 30 ,latte lt 2, zucchero kg 2 , arance kg 1, limone kg 1, farina “00” kg 2, burro gr 500,

12	1 – 2	MAGGIO	le carni bianche le basi di pasticceria		Pasta frolla , Frollini con confettura Scaloppe di pollo alla milanese Involtino di Tacchino al vino bianco	Farina "00" kg 2, burro kg 0,700 ,uova n° 20, confettura ciliegie gr 700, zucchero gr 500, arance limone gr 300 ,fesa di tacchino kg 1, petto fi pollo kg 1,5, pane grattato kg 1m5, prosciutto cotto gr 500 ,fior di latte gr 600, spinaci gr 500, olio extr oliva dl 500 sale qb , olio semi girasole lt 2, vino bianco dl 400
13	3 - 4	MAGGIO	Esercitazione finale		Utilizzo delle derrate di magazzino	
<p>Derrate comuni per tutte le esercitazioni</p>						<p>Olio EVO lt 12 Olio di semi di girasole lt 24 Sale fino kg 4 Sale doppio kg 6 Sedano kg 12 Carote kg 12 Cipolle kg 12 Aglio kg 2 Uova n°900 Prezzemolo kg 6 Spezie secche (timo, maggiorana, curcuma, salvia, rosmarino, menta, semi di papavero, semi di sesamo) Farina tipo "0" kg 12 Farina tipo "integrale" kg 12 Farina di manitoba kg 12 Lievito madre secco kg 1</p>
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						

25						
26						
27						
28						
29						
30						