

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

Programmazione delle esercitazioni pratiche di cucina

Classe seconda

N.	SETTIMANA	DATA	TEMA	MODULO Laboratori o	PREPARAZIONI	INGREDIENTI
1	3 - 4	OTTOBRE	ortaggi	1-2	Tagli e cottura ortaggi Le minestre di verdura	Carote kg 1 Sedano kg 1 Cipolle kg 1 Patate kg 3 Bietole kg 1 Zucchine kg 1 Pomodori rossi kg 0,500 Verza kg 1 Porro kg 0,500 Prezzemolo kg 0,200
2	1 - 2	NOVEMBRE	I cereali: il frumento La pasta frolla		La pasta secca Gli impasti freschi con farina grano tenero La salsa pomodoro La crostata di confettura	Penne kg 0,500 Farina tipo 0 kg 2 Farina tipo “00” kg 1 Burro kg 0,250 Zucchero kg 0,250 Confettura ciliegia kg 0,500 Uova n 6 Limone kg 0,200 Vanillina n. 2 bust.

						Lievito per dolci n.1 Pomodori pelati kg 2 Basilico kg 0,050 Parmigiano kg 0,100
3	3 – 4	NOVEMBRE	I cereali: il frumento La crema pasticciera		La pasta secca Gli impasti freschi con farina di grano duro La salsa ortolana Il ragù alla napoletana La Tarta alla crema	spaghetti kg 0,500 Farina semola grano duro kg 2 Farina tipo "00" kg 1 Burro kg 0,250 Zucchero kg 0,250 Latte lt 1 Uova n 12 Limone kg 0,400 Cioccolato fondente kg 0,200 Zucchero al velo kg 0,100 Vanillina n. 2 bust. Lievito per dolci n.1 Pomodori pelati kg 1 Basilico kg 0,050 Parmigiano kg 0,100 Carote kg 0,500 Sedano kg 0,100 Cipolle kg 0,200 Zucchine kg 1 Pomodori rossi kg 0,500 Melanzane kg 0,500 Peperoni rossi kg 0,500 Champignon kg 0,500 Prezzemolo kg 0,200 Polpa di manzo kg 0,500
4	1 – 2	DICEMBRE	I cereali: il Frumento I dolci natalizi		La pasta secca Gli impasti freschi con farina integrale La salsa gamberetti pachino e fiori di zucca Dolci tipici di Natale (susemelle, tozzetti)	rigatoni kg 0,500 Farina integrale kg 2 Farina tipo "00" kg 3 Miele kg 1 Mandorle sgusciate kg 1 Bicarbonato n. 1 Arance kg 1

						<p>Nocciole tostate kg 1 Cannella n. 2 Cacao amaro kg 0,250 Zucchero kg 2 Uova n 24 Limone kg 0,500 Vanillina n. 2 bust. Pomodori pelati kg 1 Basilico kg 0,050 Cipolle kg 0,200 Pomodori rossi kg 0,500 Fiori di zucca n. 2 conf. Gamberetti interi surg. (31/40) kg 1 Prezzemolo kg 0,200</p>
5	3	DICEMBRE	<p>Il riso I dolci natalizi Pasta bisquit</p>		<p>Le minestre di riso Riso pilaw e l'utilizzo Il risotto alla milanese Tronchetto natalizio</p>	<p>Carote kg 1 Sedano kg 1 Cipolle kg 1 Patate kg 3 Bietole kg 1 Zucchine kg 1 Pomodori rossi kg 0,500 Verza kg 1 Porro kg 0,500 Prezzemolo kg 0,200 Riso patna / carnaroli kg 2 Zafferano n 5 Chiodi di garofano n.1 Ossa ginocchia bue con midollo kg 3 Burro kg 0,600 Parmigiano kg 0,200 Uova n. 20 Farina tipo "00" kg 1 Cacao amaro kg 0,200 Vanillina n. 3 Caffè kg 0,100 Zucchero kg 1 Cioccolato fondente kg 0,300</p>

6	2 – 3	GENNAIO	La pasta all'uovo Il pan di spagna		L'impasto con uova I diversi tagli della pasta La salsa bolognese Torta charlotte	Farina tipo 0 kg 1 Farina di semola grano duro kg 1 Farina tipo "00" kg 1 Zucchero kg 0,500 Uova n 20 Limone kg 0,200 Vanillina n. 2 bust. Latte lt 1 Panna fresca lt 1 Ciliegie candite kg 0,100 Cioccolato fondente kg 0,200 Pomodori pelati kg 2 Macinato di vitello kg 0,500 Macinato di maiale kg 0,200 Guanciale kg 0,100 Basilico kg 0,050 Parmigiano kg 0,100
7	4	GENNAIO	La pasta all'uovo Il pan di spagna		L'impasto con uova I diversi tagli della pasta La salsa Amatriciana Torta moka	Farina tipo 0 kg 1 Farina di semola grano duro kg 1 Farina tipo "00" kg 1 Zucchero kg 0,500 Uova n 24 Limone kg 0,200 Vanillina n. 2 bust. Latte lt 1 Panna fresca lt 0,500 Caffè kg 0,200 Pomodori pelati kg 2 Guanciale kg 0,500 Parmigiano kg 0,100 Pecorino kg 0,100
8	1 – 2	FEBBRAIO	La pasta all'uovo Il pan di spagna		L'impasto con uova Le lasagne pasticciate Salsa bechamelle Torta mimosa	Farina tipo 0 kg 2 Farina tipo "00" kg 1 Zucchero kg 0,500 Uova n 30 Limone kg 0,200 Vanillina n. 2 bust. Latte lt 3 Burro kg 0,300

						Panna fresca lt 0,500 Caffè kg 0,200 Pomodori pelati kg 2 Macinato kg 0,500 Fior di latte kg 0,500 Guanciale kg 0,500 Parmigiano kg 0,100
9	3 – 4	FEBBRAIO	La pasta all'uovo Gli hamburger Le insalate Pasta choux		L'impasto con uova I ravioli di carne/ricotta e spinaci La salsa burro e salvia La salsa pachino e basilico Hamburger alla valdostana Insalata varie Bigné eclair e profiteroles, bignole	Farina tipo 0 kg 2 Farina tipo "00" kg 1 Zucchero kg 0,500 Uova n 30 Limone kg 0,200 Vanillina n. 2 bust. Latte lt 1 Cioccolato fondente kg 0,500 Panna fresca lt 0,500 Burro kg 0,500 Caffè kg 0,200 Pomodori pelati kg 1 Macinato kg 1,500 Fior di latte kg 0,500 Parmigiano kg 0,200 Ricotta fresca kg 0,500 Spinaci freschi kg 1 Pomodori pachino kg 1 Basilico kg 0,100 Salvia kg 0,050 Lattuga romana kg 1 Radicchio kg 0,300 Finocchi 0, 200 Rucola kg 0,250 Pomodori insalata 0,200 Scarola riccia kg 0,500
10	1 – 2	MARZO	I legumi, I fagioli Le uova Le insalate Pasta brisée		Pasta e fagioli alla veneta Omelette fantasia Frittata fantasia Uova all'occhio di bue Patate diversi tagli e cotture Le insalate	Farina tipo "00" kg 1 Fagioli borlotti kg 1 Farina di grano duro kg 0,500 Cotenna fresca di maiale kg 1 Uova n 30 Latte lt 0,500

					La Quiche Lorraine	Burro kg 0,500 Pomodori pelati kg 0,500 Parmigiano kg 0,200 Pancetta tesa kg 0,500 Prosciutto cotto kg 0,300 Funghi chamignons kg 0,500 Lattuga romana kg 1 Radicchio kg 0,300 Finocchi 0, 200 Rucola kg 0,250 Pomodori insalata 0,200 Scarola riccia kg 0,500
11	3 – 4	MARZO	I legumi, i piselli Le uova Pasta choux		Risi e Bisi Crema di piselli Uova, barzotte Uova alla fiorentina Insalata russa Zeppole di san giuseppe	Farina tipo "00" kg 2 Zucchero kg 0,500 Uova n 40 Amarene sciroppo kg 0,200 Limone kg 0,200 Vanillina n. 2 bust. Latte lt 2 Zucchero al velo kg 0,200 Panna cucinalt 0,250 Burro kg 0,500 Pomodori pelati kg 0,500 Parmigiano kg 0,200 Piselli surg kg 1,500 Pancetta tesa kg 0,300 Ossa per brodo kg 2 Patate kg 1
12	1 – 2	APRILE	I legumi, i Ceci Le uova La salsa maionese e derivati La pasta sfoglia		Pasta e Ceci Crema di legumi Uova sode, barzotte e a alla coque Insalata russa Torta millefoglie	Farina tipo 0 kg 1 Farina tipo "00" kg 1 Farina manitoba kg 1 Zucchero kg 0,500 Uova n 30 Limone kg 0,200 Vanillina n. 2 bust. Latte lt 1 Zucchero al velo kg 0,200 Panna fresca t 0,500 Burro sfoglia kg 0,500

						Pomodori pelati kg 0,500 Parmigiano kg 0,200 Piselli kg 0,500 Carote kg0, 500 Giardiniera kg 0,250 Tonno g 160 Patate kg 1 Ketchup g 250
13	1 – 2	MAGGIO	I legumi, le lenticchie le carni bianche La pasta sfoglia		Pasta e lenticchie I tagli del pollo Spezzato di pollo alla romana Pollo alla diavola Patate fondenti e duchessa Torta diplomatico	Farina tipo 0 kg 1 Farina tipo "00" kg 1 Farina manitoba kg 1 Zucchero kg 0,500 Uova n 30 Limone kg 0,200 Vanillina n. 2 bust. Latte lt 1 Zucchero al velo kg 0,200 Panna fresca t 0,500 Burro sfoglia kg 0,500 Pomodori pelati kg 0,500 Parmigiano kg 0,200 lenticchie kg 0,500 Carote kg0, 500 Patate kg 3 Pollo a busto n 2 Peperoni kg 1 Pancetta kg 0,500
14	3 - 4	MAGGIO	Esercitazione finale		Utilizzo delle derrate di magazzino	Rimanenze di magazzino
Derrate comuni per tutte le esercitazioni Il pane						Olio EVO lt 12 Olio di semi di girasole lt 24 Sale fino kg 4 Sale doppio kg 4 Aceto lt 24 Aceto balsamico igt (lt 0,250) n 6 Sedano kg 12 Carote kg 12 Cipolle kg 12 Aglio kg 2

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
 Vino bianco da cucina lt 5
 Vino rosso da cucina lt 5
 Peperoncino secco kg 0,500
 Noce moscata kg 0,200
 Cannella n. 20
 Chiodi di garofano kg 0,200

16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						