

teatro7 | Lab

scuola di cucina • eventi



Corso di **Cucina Base**

ANNO 2019

***Programma didattico sviluppato in dieci lezioni
con Attestato Finale***

Docente: Alessandro De Santis
(www.cucinastyle.it)

Prima lezione 20 aprile 2019 ore 11

IL "PRIMO GIORNO" DI SCUOLA..IN CUCINA!

- Tecniche di taglio, utilizzo delle attrezzature e i principali metodi di conservazione
- Le spezie, aromi e le piante aromatiche, conoscere le loro proprietà e l'uso in cucina
- Come elaborare un menù e preparazione di una ricetta

Seconda lezione 27 aprile 2019 ore 11

IL "BIG BANG" DELL'APPETITO: L'ANTIPASTO

- Preparazione di tre ricette a base di carne, pesce e verdura

Terza lezione 4 maggio 2019 ore 11

L'ARTE DELLA PASTA

- Preparazione delle pasta fresca all'uovo con farina di grano tenero
- Elaborazione formati pasti, ripieni, corti e lunghi; (tagliatelle, tagliolini, garganelli, ravioli e tortellini)
- I ripieni a base di carne, verdura, pesce

Quarta lezione 11 maggio 2019 ore 11

I FONDI E PRIMI ALTERNATIVI

- Preparazione impasto di patate per elaborare gli gnocchi
- Elaborazione di fondi e brodi a base di verdure, carne e pesce
- Preparazione delle principali salse e condimenti

Quinta lezione 18 maggio 2019 ore 11

RISO E CEREALI

- Le tipologie di riso e il suo utilizzo
- Preparazione del risotto seguendo il classico metodo di cottura
- Gli ortaggi, i cereali, i legumi ed i tuberi. I metodi di cottura, preparazione di zuppe e creme

Sesta lezione 25 maggio 2019 ore 11

I "GRANDI" DELLA FATTORIA

- Le carni rosse e bianche: la carne bovina, vitello, vitellone, manzo
- I tagli principali ed il loro utilizzo, i metodi di cottura e preparazione condimenti
- Le carni bianche: selvaggina, animali da cortile e ovini
- I tagli principali ed il loro utilizzo

Settima lezione 1 giugno 2019 ore 11

"SPLASH!" UN TUFFO NEL PIANETA BLU:

PESCE DI MARE E ACQUA DOLCE, MOLLUSCHI E CROSTACEI

- Come riconoscere la qualità e distinguere la freschezza
- Pulizia del pesce, sfilettatura e stoccaggio
- I metodi di cottura

Ottava lezione 8 giugno 2019 ore 11

CON LE "MANI IN PASTA"

- Le farine e il loro utilizzo in cucina
- Nozioni sulla pasta madre e il processo di lievitazione
- Impasti base: pizza, pane e focacce

Nona lezione 15 giugno 2019 ore 11

VIAGGIO NEL GIRONE DEI GOLOSI

- Preparazione di creme
- Gli impasti base: frolla, brisè, pan di Spagna
- L'uso del cioccolato
- Basi per biscotti
- Dolci al cucchiaio ed elaborazione torte

Decima lezione 22 giugno 2019 ore 11

IL DADO E' TRATTO: TEST DI VALUTAZIONE FINALE

I nuovi cuochi affronteranno una prova finale che includerà una sessione **teorica** composta da un questionario di cinquanta domande che coinvolgeranno tutte le tematiche affrontate durante il corso, infine una sessione pratica di cucina in cui ogni cuoco presenterà una ricetta di sua scelta.