



# CORSO DI CUCINA PRATICO - TEORICO PROGRAMMA

- 1<sup>a</sup> LEZIONE - L'importanza della conoscenza organolettica e morfologica del prodotto per una buona e corretta esecuzione dei piatti.
- 2<sup>a</sup> LEZIONE - Gli antipasti di ieri e di oggi
- 3<sup>a</sup> LEZIONE - Le salse semplici e composte espresse.
- 4<sup>a</sup> LEZIONE - Le zuppe tipiche regionali in versione moderna.
- 5<sup>a</sup> LEZIONE - I farinacei: le paste alimentari secche e fresche. Il perchè di una scelta qualitativa.
- 6<sup>a</sup> LEZIONE - I risi, i risotti e i timballi con vari abbinamenti.
- 7<sup>a</sup> LEZIONE - Le salse fredde. Le marinate.
- 8<sup>a</sup> LEZIONE - I pesci di acqua salata. I crostacei, i molluschi, i frutti di mare e i loro tempi di cottura.
- 9<sup>a</sup> LEZIONE - Elaborazione con le carni bianche, rosse e il migliore utilizzo delle carni alternative.
- 10<sup>a</sup> LEZIONE - L'utilizzo dei cibi precotti liofilizzati e surgelati.
- 11<sup>a</sup> LEZIONE - La presentazione e le guarnizioni, motivo basilare della cucina moderna.
- 12<sup>a</sup> LEZIONE - La pasticceria semplice.
- 13<sup>a</sup> LEZIONE - L'utilizzo dei grassi nella cucina e il loro riscontro.
- 14<sup>a</sup> LEZIONE - Le diete: sacrificio inutile?