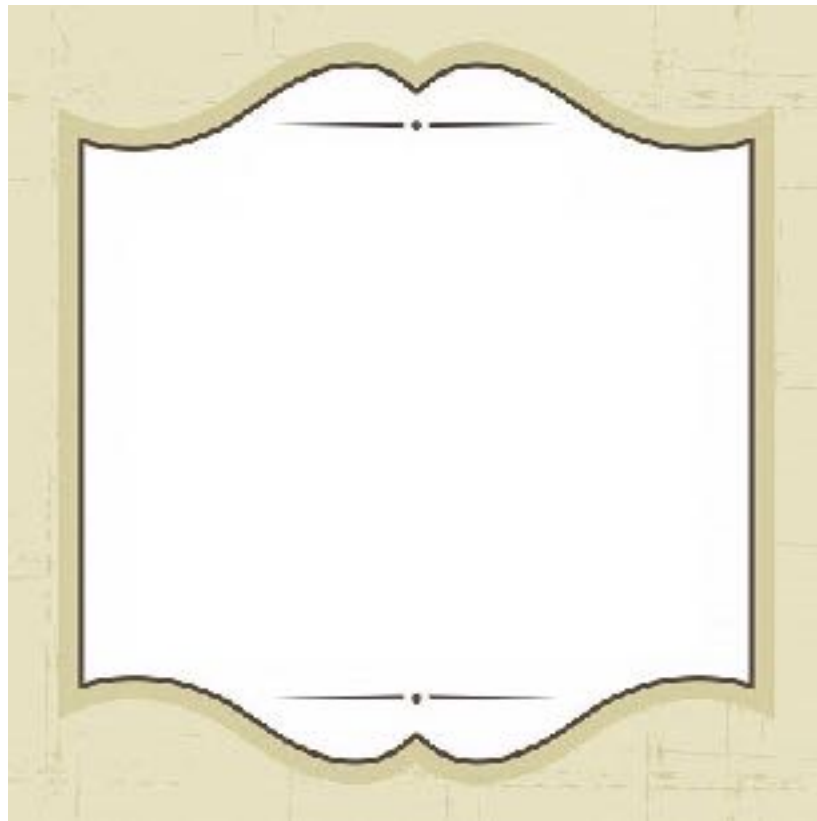


Corso di

Cucina Base



TEATRO7 | LAB

SCUOLA DI CUCINA . EVENTI

Programma didattico sviluppato in dieci lezioni
con Attestato Finale

Prima lezione 18 marzo 2017 ore 11

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

- Tecniche di taglio e utilizzo delle attrezzature
- I metodi di conservazione
- Le spezie e le piante aromatiche
- Come creare un menu

Seconda lezione 25 marzo 2017 ore 11

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

- La due proposte:
 - antipasti freddi a base di verdura e insalate composte
 - antipasti caldi a base di carne e pesce

Terza lezione 1 aprile 2017 ore 11

C'E' PASTA PER TE..!

- Preparazione delle paste fresche con o senza uova
- I ripieni a base di carne, verdura, pesce
- Il riso ed il risotto: le tipologie di riso ed il suo utilizzo

Quarta lezione 22 aprile 2017 ore 11

I "GRANDI" DELLA FATTORIA

- Le carni rosse: la carne bovina, vitello, vitellone, manzo
- I tagli principali ed il loro utilizzo
- I metodi di cottura

Quinta lezione 29 aprile 2017 ore 11

DENTRO IL RECINTO...E OLTRE

- Le carni bianche: selvaggina, animali da cortile e ovini
- I tagli principali ed il loro utilizzo
- Ricette base della tradizione e moderne

Sesta lezione 6 maggio 2017 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
- Pulire il pesce, sfilettatura e stoccaggio
- I metodi di cottura

Settima lezione 13 maggio 2017 ore 11

IL LABORATORIO DEL CONTADINO: GLI ORTAGGI, I CEREALI, I LEGUMI ED I TUBERI

- Le proprietà e il loro utilizzo
- Metodi di cottura
- Come creare zuppe e vellutate senza alterare le proprietà della materia prima

Ottava lezione 20 maggio 2017 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 10 giugno 2017 ore 11

VIAGGIO NEL GIRONE DEI GOLOSI

- Le creme pasticcere ed inglesi
- Gli impasti base: frolla, brisè, pan di spagna
- Basi per biscotti e pasta sfoglia
- Dolci al cucchiaio

Decima lezione 17 giugno 2017 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 saranno utilizzati utensili e strumenti professionali e verranno sviluppati dei piatti.