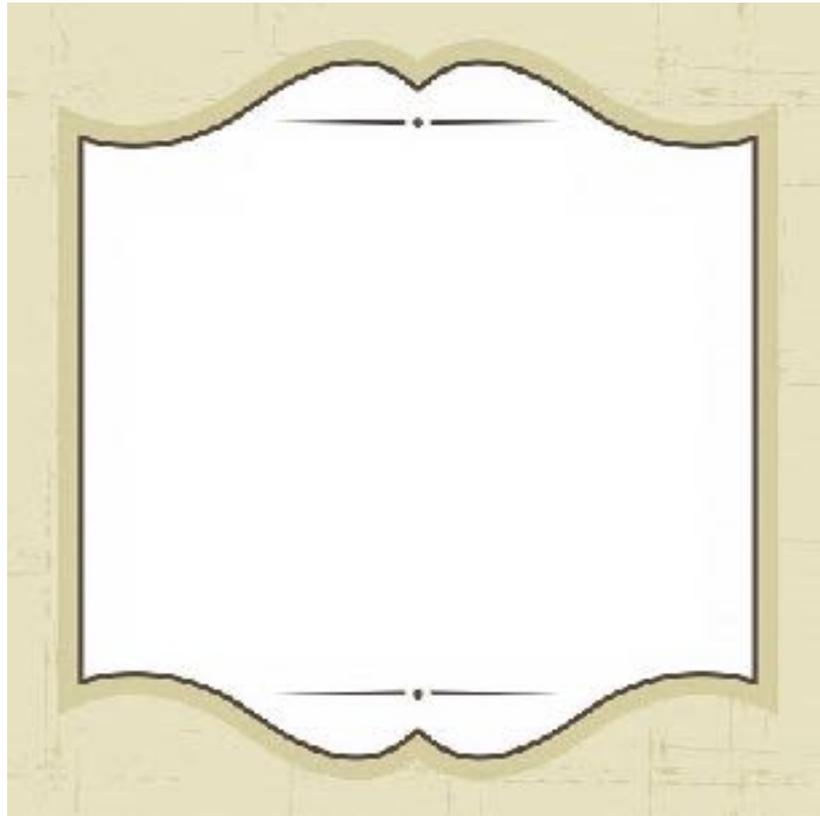


Corso di  
**Cucina Base**



**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.