



Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO	2025/26
CLASSE	2 RS
MATERIA	cucina
DOCENTE	DI BELLA FRANCESCO

ARGOMENTI SVOLTI

Arte bianca

- *PREPARAZIONE DI PASTA FRESCA*
- *PREPARAZIONE DI MASSE MONTATE*
- *PREPARAZIONE DI FROLLE*
- *PREPARAZIONE DI LIEVITATI (PIZZE, FOCACCIE PANINI NAPOLETANI)*

LE CLASSIFICAZIONI DI:

- *VERDURE*
- *FRUTTA*
- *FUNGHI*
- *ERBE AROMATICHE*
- *SPEZIE*
- *PRODOTTI DI QUALITÀ (VARI MARCHI)*

LA CARNE E I PRODOTTI A BASE DI CARNE:

- *I TIPI DI CARNE DEGLI ANIMALI DA MACELLO*
- *LA MACELLAZIONE*
- *PEZZATURA E TAGLIO DELLE CARNI*

- *LA COTTURA DELLE CARNI*
- *I PRODOTTI DI SALUMERIA*

I pesci e il loro impiego in cucina

○ *CLASSIFICAZIONE DEI PESCI*

- *PULIZIA E LAVORAZIONE*
- *COTTURA DEI PESCI*



EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Attività multimediale per valutazioni studenti durante l'anno scolastico

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE



Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO

10 aprile 2024
