

ESERCITAZIONI DI ECONOMIA DELLE COMUNITA'

CLASSE QUINTA

Contenuti

:

Le carni:

Parte teorica: caratteristiche organolettiche, studio dei vari tagli e loro uso per le preparazioni, tipi di cottura.

Parte pratica: cottura a lesso, in padella, in forno utilizzando vari tagli e diversi tipi di carni.

Il pesce:

Parte teorica: classificazione, uso, cottura e riconoscimento della freschezza.

Parte pratica: uso di frutti di mare, cottura a calore umido e a calore secco.

Le uova:

Parte teorica: caratteristiche organolettiche, uso in varie preparazioni, tipi di cottura e modificazioni che essi provocano.

Parte pratica: esercitazioni di cottura a sodo, fritta, in padella, nella preparazione di salse e confezioni varie.

Il latte:

Parte teorica: caratteristiche, cottura, formazione della panna montata.

Parte pratica: esercitazioni sulla cottura di preparazioni varie e nella confezione di prodotti di pasticceria.

I formaggi:

Parte teorica: caratteristiche organolettiche, classificazione e cottura.

Parte pratica: esercitazioni a calore secco e in confezioni usate come condimento.

Gli ortaggi:

Parte teorica: caratteristiche organolettiche, classificazione, uso, tipi di cottura.

Parte pratica: esercitazioni di cottura a calore umido e a calore secco.