

Programma del corso

1^ settimana

- 1^ lezione: mise en place del posto di lavoro; tagli degli ortaggi; fondi di cucina.
2^ lezione: principali salse calde madri e derivate; cottura della pasta; pasta gratinata; bonet.

2^ settimana

- 3^ lezione: antipasti freddi; salse fredde; insalate (russa, Waldorf, capricciosa).
4^ lezione: salse fredde; rotolo di salmone; terrina di tacchino; mousse di prosciutto e salmone; pan di Spagna; crema pasticceria; composizione torta.

3^ settimana

- 5^ lezione: pasta sfoglia e pasta brisée, sfoglie salate, antipasti caldi, Tarte Tatin.
6^ lezione: antipasti caldi (tortino di asparagi e pancetta, flan di topinambur, verdure ripiene); millefoglie ai marroni

4^ settimana

- 7^ lezione: le paste alimentari (pasta fresca all'uovo, pasta di grano duro, paste speciali).
8^ lezione: le paste alimentari (paste ripiene); la pasta frolla (crostata); panna cotta - mousse

5^ settimana

- 9^ lezione: le carni bianche: disosso del pollo, del coniglio e della faraona; ricette con pollo, tacchino, coniglio e faraona; bavarese alla crema.
10^ lezione: ricette con pollo, tacchino, coniglio e faraona; bavarese alla frutta (agrumi).

6^ settimana

- 11^ lezione: Il pesce: come valutare la freschezza, come pulirlo e sfilettarlo. Preparazioni a base di pesce d'acqua dolce e di mare. Crème brûlée
12^ lezione: Crostacei e molluschi. Pulizia e utilizzo. Ricette con crostacei e molluschi. Torta Sacher



7^ settimana

13^ lezione: il riso (risotto, pilaff, bollito); torta di nocciole.

14^ lezione: gli gnocchi (gnocchi di patate, di semolino, di ricotta). zabaglione.

8^ settimana

15 ^ lezione: le carni bovine chiare e rosse (vitello tonnato, roast-beef, brasato,); mousse al cioccolato e cocco.

16 ^ lezione: le carni rosse e selvaggina (controfiletto, petto d'anatra, cinghiale); tartufi al cioccolato

9^ settimana

17^ lezione: menu completo: antipasto, primo piatto, secondo con guarnizione, dessert

18^ lezione: menu completo: antipasto, primo piatto, secondo con guarnizione, dessert

10^ settimana

19^ lezione: aperitivi caldi (salatini vari, pizzette di sfoglia e di pasta pizza, focaccine, strudel di verdura, frittini); pasticceria secca, friandises (baci di dama, paste di meliga).

20^ lezione: aperitivi freddi (tartellette, canapé, finger food); tartellette di frutta, bigné