



  
**la scuola**  
associazione cuochi  
torino • 2001

**ASSOCIAZIONE  
CUOCHI  
di TORINO  
e Provincia**

**EDIZIONE 2009/2010**

**Corso di Cucina  
Professionale**

## Sommario

<b>Calendario del corso .....</b>	<b>3</b>
<b>La brigata di cucina .....</b>	<b>5</b>
<b>Terminologia di cucina.....</b>	<b>9</b>
<b>Igiene e sicurezza degli alimenti.....</b>	<b>39</b>
<b>L'attrezzatura di cucina .....</b>	<b>44</b>
<b>I materiali per la cottura .....</b>	<b>46</b>
<b>I fondi di cucina e le salse.....</b>	<b>52</b>
<b>Gli antipasti .....</b>	<b>61</b>
<b>Il pane e la panificazione.....</b>	<b>70</b>
<b>Le paste .....</b>	<b>81</b>
<b>I pesci .....</b>	<b>86</b>
<b>Gli antipasti caldi.....</b>	<b>90</b>
<b>Le carni.....</b>	<b>93</b>
<b>Il riso e gli gnocchi .....</b>	<b>108</b>
<b>Aperitivi e friandises.....</b>	<b>115</b>
<b>Menu completi.....</b>	<b>120</b>
<b>Indice delle preparazioni.....</b>	<b>141</b>

***I dessert sono trattati in ogni lezione, perciò non è prevista una sezione apposita.***

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

## 4^ settimana

- 7^ lezione: il pesce (pulitura, filettatura dei principali pesci, principali cotture); pasta sfoglia.  
8^ lezione: antipasti caldi (tortino di asparagi e pancetta, flan di topinambur, verdure ripiene); millefoglie ai marroni; Tarte Tatin.

## 5^ settimana

- 9^ lezione: le carni (disosso del pollo e del coniglio); ricette con pollo, tacchino, coniglio; bavarese alla crema.  
10^ lezione: pollo spezzato; coniglio spezzato; petto di pollo farcito; coscette di coniglio farcite; cosce di pollo farcite; bavarese alla frutta (agrumi).

## 6^ settimana

- 11^ lezione: le altre carni bianche (vitello, faraona); bianchetto di vitello; girello di vitello in salsa tonnata; scaloppa, scaloppina, piccatina, rosetta; faraona farcita;; crème brulée  
12^ lezione: arista di maiale; cosciotto di agnello; costolette di agnello; Sachertorte.

## 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 rosse (roast-beef, brasato, petto d'anatra); mousse al cioccolato e cocco.

16 ^ lezione: le carni rosse (tournedos, controfiletto, ossobuco); tartufi al cioccolato

### **9^ settimana**

17^ 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).

18^ lezione: aperitivi freddi (tartellette, canapé, praline salate); tartellette di frutta, bigné.

### **10^ settimana**

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

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

### **11^ settimana**

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

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

### **12^ settimana**

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

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

### **13^ settimana**

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

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

### **14^ settimana**

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

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

### **15^ settimana**

29^ lezione: saggio finale.

# Indice delle preparazioni

## A

Agnello; 105  
Agnolottini del “plin” al sugo d’arrosto; 83  
Aromi per dolci; 60

## B

Baci di dama; 119  
Bagna alcolica; 66  
Bagnetto rosso piemontese; 103  
Bagnetto verde piemontese; 103  
Bavarese al cioccolato e salsa di frutti rossi; 114  
Bavarese alla vaniglia con crema al cioccolato e rhum; 97  
Bigné Chantilly; 119  
Birille di carne cruda; 117  
Braciola di maialino farcita su letto di paglia e indivia riccia; 106  
Brasato al vino rosso (cottura diretta); 112  
Budino alla piemontese “Bonet”; 60  
Burro Maître d’hôtel; 117

## C

Canapé; 117  
Carpaccio tiepido di pescatrice su crema di ceci; 120  
Carrè di vitello alla griglia; 103  
Cialde o lingue di gatto; 122  
Cipolline glassate; 113  
Coniglio alla ligure; 96  
Coniglio farcito con passata di peperoni; 94  
Coscette di coniglio profumate; 95  
Cosciotto di agnello in crosta aromatizzata; 106  
Costolette di agnello arrosto con salsa di zafferano, quenelle di ceci e spinaci; 136  
Court bouillon; 55  
Crema pasticcera; 66  
Crème brulée al caffè; 107  
Crème Caramel; 60  
Crespelle verdi con asparagi e robiola; 135  
Crostata di mele; 85

## D

Dorso di coniglio in mantello di verza, tortino rustico di patate e peperoni; 124

## F

Fagiolini al burro; 96  
Fagiolini in mazzetto al bacon; 132  
Faraona farcita alle castagne; 104

Fettuccine al basilico, favette e pecorino; 125  
Filetti di triglia fritti su puré di patate alla vaniglia; 134  
Filetti di trote: preparazioni varie; 88  
Filetto di maialino al pepe di sechuan in crosta phillo; 128  
Flan di topinambur con crema di Castelmagno e piccole chips; 91  
Foglie di spinaci croccanti; 113  
Fondo bianco comune; 53  
Fondo bruno di vitello; 54  
Frittino di verdure; 116  
Frolla salata; 115  
Fumetto di pesce; 53

## G

Gamberi con fonduta di pomodoro e arance; 88  
Gelatina inserimento ai lamponi; 114  
Gelato alla crema; 136  
Girello di vitello in salsa tonnata; 103  
Gnocchetti di spinaci e rape rosse con pancetta coppata su fonduta di taleggio; 123  
Gnocchi di patate ai formaggi; 109  
Gnocchi di patate e zucca al burro e salvia; 109  
Gnocchi di ricotta e spinaci; 110  
Gnocchi di semolino; 110  
Gradi di cottura della carne; 102  
Gratin di finocchi; 96

## I

Insalata di petto d'anatra con melograno e aceto di lamponi; 112  
Insalata russa; 63  
Insalata waldorf; 63  
Involtino di pesce spada; 133  
Involtino di pollo al bacon con mele e agrumi; 94

## L

Lasagnetta bicolore con broccoletti capesante e salsa bisque; 120  
Lunette nere di baccalà e broccoletti; 84

## M

Maiale; 105  
Medaglione di salmone con nido di patata e panna acida; 125  
Meringhe e meringaggio; 98  
Messicani al vino bianco con bouquet di fagiolini; 131  
Mignon al gorgonzola (biscuit salato e spuma); 117  
Millefoglie ai marrons glacées; 92  
Minestra di fagioli con maltagliati; 127  
Mousse di salmone; 65  
Mousse fiordilatte con salsa di lampone; 85

## O

Orata in crosta di zucchini; 130

Ossobuco in gremolada; 113

## P

Pagnottina integrale; 79

Palamita alla mediterranea con pomodoro farcito con ratatouille di verdura; 121

Pan brioche; 79

Pan brioche (versione semplificata); 118

Pan di Spagna e genovese (genoise); 66

Pane alla banana; 78

Pane al barolo e cipolla; 78

Pane al burro; 77

Pane alla carota; 78

Pane allo yogurt; 80

Pane bianco; 77

Pane di segale; 80; 89

Pane ricetta base; 65

Panini al latte; 80

Panna cotta al tonno; 116

Pasta brisée; 115

Pasta fresca all'uovo; 82

Pasta fresca di grano duro; 82

Pasta frolla; 85

Pasta sfoglia; 90

Paste di meliga; 119

Pastella alla birra; 116

Pastella leggera; 116

Patate Dauphine - Patate Soffiate; 130

Pâte à choux; 115

Petto di tacchinella all'aceto balsamico e arance su insalate di campo; 95

Polenta; 96

Pollame; 93

Pollo alla cacciatora; 96

Polpo e patate; 125

Praline di formaggio al sesamo o alla paprika; 116

Profiterole con gelato alla crema; 136

## Q

Quiche di asparagi e pancetta; 90

## R

Ravioli di patate e porri al pesto ligure; 133

Risotto ai funghi (procedimento pilaf); 108

Risotto con carciofi, gamberi e olio alla menta; 129

Risotto con zucca, porri e robiola; 108

Risotto fumo e bollicine; 108

Roastbeef all'olio di limone; 112

## S

Sacher torte; 107  
Salatini; 118  
Salmone marinato; 129  
Salsa ai frutti di mare; 58  
Salsa al pomodoro; 56  
Salsa allo yogurt; 129  
Salsa amatriciana; 57  
Salsa aurora; 59  
Salsa balsamica; 126  
Salsa besciamella; 58  
Salsa bolognese (Ragù); 58  
Salsa boscaiola; 58  
Salsa chantilly; 62  
Salsa citronette; 63  
Salsa cocktail; 62  
Salsa crema; 59  
Salsa di menta; 130  
Salsa di pomodori concassé; 57  
Salsa di pomodoro con pelati; 57  
Salsa di pomodoro fresco; 57  
Salsa maionese; 62  
Salsa malte; 59  
Salsa maltese; 59  
Salsa mornay; 59  
Salsa mousseline; 59  
Salsa olandese; 59  
Salsa remoulade; 62  
Salsa tartara; 62  
Salsa tonnata; 62  
Salsa vinaigrette; 63  
Sciropi e bagne; 67  
Scorzette d'arancia candite; 122  
Semifreddo al torroncino; 124  
Semifreddo allo zabaglione e lamponi; 130  
Sformatino di peperone con salsa di acciughe; 135  
Sformato di verdure tricolore invernale; 106  
Sottofiletto al caramello di Barbaresco con spinaci croccanti e tortino di patate e porri; 113  
Spaghetti ai frutti di mare; 89  
Spetzle al burro ed erba cipollina; 110  
Spirali della duchessa; 104  
Spuma di limone con cuore di liquirizia; 126  
Suprema di pollo farcita in foglia di verza; 95

## T

Tagliatella di pasta fresca all'uovo con julienne di verdure al timo; 83  
Tarte Tatin; 92  
Tartellette di frutta; 119

Tartellette di gamberetti; 116  
Tartufi al cioccolato; 114  
Tempura; 116  
Terrina di tacchino e pistacchi all'agretto di mele; 64  
Terrinetta di salmone, gamberi e spinaci con salsa leggera al Riesling; 64  
Tian di alici fresche e patate all'olio extravergine di oliva; 89  
Timballo di melanzane e provola affumicata con spremuta di pomodoro; 123  
Tonno di coniglio alla piemontese; 131  
Torta alla crema; 66  
Torta bavarese agli agrumi di Sicilia; 97  
Torta di carote con crema all'arancia; 134  
Torta di nocciole; 111  
Torta Diplomatica; 132  
Tortelloni di magro burro e salvia; 83  
Tortino di cioccolato con cuore morbido e spiedino di frutta caramellata; 128  
Tortino di pasta pane con carciofi e maggiorana; 127  
Tortino di patate e porri; 113  
Tortino rustico di patate e peperoni; 124  
Tris di sorbetti (fragola, mela verde, limone); 122

## U

Uovo in raviolo all'olio tartufato; 131

## V

Vellutata comune; 59  
Verdure farcite alla piemontese; 91  
Vitello; 99

## Z

Zabaglione al moscato d'Asti; 111  
Zucchini ripieni di verdure; 117