

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^a cala ~ 70056 Molfetta ~

Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364 C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D

www.alberghieromolfetta.it BARH04000D@istruzione.it

PROGRAMMAZIONE TEORICA DI ENOGASTRONOMIA CLASSI SECONDE

- *I metodi di cottura.* *pagine da 94 a 105*
- *I fondi e le salse.* *pagine da 200 a 205*
- *La produzione e la classificazione delle farine.* *pagine da 121 a 122*
- *le caratteristiche e i tagli delle carni. I tipi di tessuto delle carni;
la macellazione, la frollatura e la conservazione delle carni.* *pagine da 236 a 239*
- *Gli impasti base di pasticceria: Pan di spagna, Pasta frolla,
Pasta choux, Crema pasticcera.* *pagine da 266 a 270*
- *Le salse e le creme di pasticceria.* *pagine da 262 a 264*