

Cucina Operativa

L'opera nel suo complesso è stata studiata con il tentativo di offrire un valido aiuto ai docenti e uno strumento di apprendimento facile e immediato per gli studenti.

Comprende due "manuali" operativi di cucina (livello base e livello avanzato) che illustrano fotogramma dopo fotogramma, con efficacia immediata, tutte le operazioni necessarie alla messa in opera di una preparazione culinaria.

L'utilizzo combinato dei testi e dei materiali online permette di implementare le varie risorse didattiche in modo organico.



CUCINA OPERATIVA DI BASE

La creatività del cuoco può armonizzarsi e portare il suo contributo alla trasformazione dei gusti, delle mode, delle scoperte nel campo della cucina e del benessere, solo con la completa acquisizione delle nozioni e delle tecniche di base.

Nell'adattamento e integrazione per le scuole italiane, il testo, dedicato agli studenti del primo biennio, analizza e spiega tutte le categorie alimentari, gli aspetti organizzativi e tecnologici propri di questa professione, i metodi di preparazione e cottura delle derrate, le specialità principali del nostro Paese.

In questo sito sono presenti:

Spunti di approfondimento.

Interessanti letture che sviluppano nel dettaglio argomenti già trattati nel testo o ne illustrano di

nuovi.

Sezione A

- A1 [Lineamenti di storia della cucina](#)
- A1 [La cucina nella letteratura, nella pittura e nel cinema](#)
- A2 [Consegne relative all'igiene e alla sicurezza](#)
- A3 [Prevenzione degli incidenti e norme di primo intervento](#)
- A4 [La brigata di cucina](#)
- A5 [Consegne relative al taglio e alla preparazione degli alimenti](#)
- A6 [Locali e attrezzature di cucina](#)
- A7 [Le percezioni sensoriali](#)
- A8 [Associare la guarnizione a un piatto](#)
- A9 [Marchi di qualità](#)

Sezione B

- B1 [Caratteristiche e stagionalità degli ortaggi](#)
- B2 [Tecniche per tornire i carciofi](#)
- B3 [Cardi](#)
- B4 [Cavoli di Bruxelles](#)
- B5 [Cetrioli](#)
- B7 [Erbe aromatiche](#)
- B8 [Fave fresche](#)
- B9 [Finocchi](#)
- B10 [Patate dolci](#)
- B11 [Topinambur](#)
- B12 [Stachys tubarine](#)
- B13 [Ricette a base di verdure](#)
- B14 [Ricette con la frutta](#)
- B15 [Recuperare il midollo](#)
- B16 [Le frattaglie](#)
- B17 [Tenere unite le parti di un volatile](#)
- B18 [Preparare un pollo per la cottura](#)
- B19 [Preparare un'anatra per la cottura](#)
- B20 [Spellare una coda di rospo](#)
- B21 [Preparare un rombo liscio o chiodato](#)

Sezione C

- C1 [Pasta brisé](#)
- C2 [Pasta dolce](#)
- C3 [Preparare una sfoglia rotonda per rivestire per un cerchio da torta](#)
- C4 [Rivestire barchette e stampi per crostatine](#)
- C5 [Pasta sfoglia al burro](#)
- C6 [Preparare torte e rosoni di pasta sfoglia](#)
- C7 [Glassare una millefoglie con il fondente](#)

- C8 [Altri utilizzi della pasta per bigné](#)
- C9 [Guarnire e glassare i bigné e gli éclair](#)
- C10 [Assemblare un dolce a base di pan di Spagna e crema al burro](#)
- C11 [Montare gli albumi a neve con la frusta elettrica](#)
- C12 [Pasta per savarin fatta a mano](#)
- C13 [Pasta per brioche fatta a mano](#)
- C14 [Confezionare le brioche](#)
- C15 [Le panne aromatizzate](#)
- C16 [Preparare le creme derivate dalla crema pasticciera](#)
- C17 [Crema al burro](#)
- C18 [Crema di mandorle](#)
- C19 [La passata di frutta rossa](#)
- C20 [Preparati per crema rappresa o per crème caramel](#)

Test di autovalutazione

In questa sezione sono presenti, suddivise per argomento, due tipologie di verifica basate sui seguenti obiettivi didattici:

- test a risposta chiusa (prove strutturate sull'individuazione del vero/falso, sulla ricerca del corretto abbinamento o della giusta successione di fasi operative ecc.) per l'acquisizione delle **conoscenze teoriche di base** (nel senso che basta avere studiato per orientarsi verso la risposta corretta).

- test a risposta aperta per affinare le **capacità espressive** e verificare la padronanza di un **linguaggio specifico** della disciplina.

Sezione A – Nozioni di base

- Test A1 – [L'igiene e la sicurezza in cucina](#)
- Test A2 – [La cucina e i locali annessi](#)
- Test A3 – [Il posto di lavoro e le prime attività](#)
- Test A4 – [La coltelleria professionale](#)
- Test A5 – [Le batterie di cucina](#)
- Test A6 – [Dalla ricetta al menu](#)
- Test A7 – [La cottura degli alimenti](#)

Sezione B - Pratica di cucina

- Test B1 – [Il sale e le salamoie](#)
- Test B2 – [I condimenti](#)

- Test B3 – [Le marinate](#)
- Test B4 – [Le spezie e le erbe aromatiche](#)
- Test B5 – [I fondi e le salse](#)
- Test B6 – [I burri composti](#)
- Test B7 – [I leganti](#)
- Test B8 – [Le gelatine](#)
- Test B9 – [Le verdure: tipologie di cottura](#)
- Test B10 – [I funghi e i tartufi](#)
- Test B11 – [Le verdure: preparazioni di base](#)
- Test B12 – [La frutta](#)
- Test B13 – [Le minestre](#)
- Test B14 – [I cereali e i prodotti derivati](#)
- Test B15 – [La pasta](#)
- Test B16 – [Le carni di macelleria in cucina](#)
- Test B17 – [I prodotti della pesca in cucina](#)
- Test B18 – [Le uova](#)
- Test B19 – [I salumi](#)
- Test B20 – [I latticini](#)

Sezione C – Nozioni di pasticceria

- Test C1 – [Le paste di base](#)
- Test C2 – [Le creme di base](#)

Sezione D – Cucina regionale italiana e prodotti tipici

- Test D1 – [Cucina regionale e prodotti tipici](#)

Soluzioni ai Test di autovalutazione

In questa sezione si trovano le soluzioni dei test di autovalutazione delle conoscenze acquisite suddivisi per argomento.

Per le domande a risposta aperta non viene fornita una soluzione, poiché qualsiasi risposta preordinata andrebbe a contraddire proprio l'apertura e la flessibilità dello svolgimento, caratteristica intrinseca di questa tipologia di verifica, alla quale sono agganciate, di conseguenza, le valutazioni del docente.

Guida per l'insegnante

Un valido ausilio per il lavoro dell'insegnante.