



Istituto Professionale di Stato “G. Ferraris” – IGLESIAS

Via Canepa – Iglesias tel 0781.26131 - fax 0781.23121 - e-mail info@ipsiaiglesias.org

Corso base di cucina

- Introduzione alle tecniche e metodi di cottura
- Cottura e lavorazione della pasta secca
- Cottura e lavorazione del riso
- Cottura e lavorazione delle crêpes
- Pasta fresca
- Preparazione di antipasti, di primi, di secondi e contorni e di dessert

Corso base di pasticceria

- Nozioni base della pasticceria
- Prodotti dolciari, costituiti da pasta fatta con sfarinati.
- Principali paste di base (pasta sfoglia – pasta frolla – pan di spagna e biscotteria)
- Pasticceria lievitata (brioche – danubio)
- Dolci a cucchiaio
- Creme e salse di base

Corso degustazione di vino e birra

- Introduzione alle tecniche di degustazione (Visiva – Olfattiva – Gustativa)
- I bicchieri
- Vinificazione in rosso
- Vinificazione in bianco
- Vinificazione in rosato
- Spumanti e Vini liquorosi
- Birra (Bionda – Rossa – Scura)
- Abbinamento cibo/vino
- Abbinamento cibo/birra