



**CENTRO STUDI AURORA** ETS  
ASSOCIAZIONE

# Basi di cucina professionale

con lo chef Domenico Pipitone



## 15 lezioni - 60 ore

### **Lezione 1 - Teoria**

La storia della cucina  
Le aziende della ristorazione  
La struttura di un'azienda ristorativa  
Le apparecchiature della cucina

### **Lezione 2 - Teoria**

L'utensileria della cucina  
La brigata di cucina  
Le norme igieniche  
Le norme per la sicurezza sul lavoro

### **Lezione 3 - Teoria**

Gli alimenti di origine animale  
I prodotti ittici  
Le carni da macello, gli animali da cortile, la selvaggina  
Altri alimenti di origine animale

### **Lezione 4 - Teoria**

Gli alimenti di origine vegetale  
I cereali  
I legumi  
Gli ortaggi e i prodotti vegetariani  
I funghi e i tartufi  
Le erbe aromatiche e le spezie

### **Lezione 5 - Pratica: salse madri**

Salsa vellutata  
Salsa olandese  
Salsa besciamella  
Fondo bruno  
Salsa di pomodoro

### **Lezione 6 - Pratica: erbe aromatiche, ortaggi, salse**

Crema di verdure di stagione  
Caponata di verdure  
Patate arrosto e purè  
Condimenti generici per verdure cotte e crude

### **Lezione 7 - Pratica: pasta fresca e salse**

Tagliatelle con ragù alla bolognese  
Tagliolini con burro nocciola e salvia  
Ravioli di ricotta e spinaci  
Busiate al pesto trapanese  
Gnocchi con fonduta di fontina e parmigiano reggiano



**CENTRO STUDI AURORA** ETS  
ASSOCIAZIONE

# Basi di cucina professionale

con lo chef Domenico Pipitone



## **Lezione 8 – Pratica: pasta secca e mantecatura**

Crespelle ricotta e spinaci  
Spaghetti cacio e pepe  
Pennette con verdure di stagione  
Fusilli al ragù di pesce

## **Lezione 9 – Pratica: riso e risotti**

Riso pilaf  
Risotto alla milanese  
Risotto al nero di seppia  
Risotto alla rapa rossa

## **Lezione 10 – Pratica: carni e le loro cotture**

Brasato di manzo  
Roast-beef all'inglese  
Suprema di pollo al limone  
Saltimbocca alla romana  
Medaglioni di filetto di maiale al miele

## **Lezione 11 – Pratica: pulizia, filettatura e cottura del pesce**

Polipo, patate e olive  
Frittura di gamberi e calamari con salsa tartara  
Orata con verdure di stagione  
Bisque di gamberi

## **Lezione 12 – Pratica: pasticceria**

Pasta frolla  
Pan di spagna  
La biscotteria  
Il plum cake

## **Lezione 13 – Pratica: pasticceria**

Pasta choux  
Crema pasticcera/ Crema chantilly  
Pasta sfoglia  
Torta Saint-Honorè

## **Lezione 14 – Teoria e pratica per la costuzione di un menù**

## **Lezione 15**

**Realizzazione di un menù,  
decorazione e presentazione dei  
piatti.**