Istituto Professionale Statale “Federico II ” Programma di Lingua e Civiltà Francese

De << Le Nouveau Français en Cuisine>> Ed. Hoepli Arcangela De Carlo:

* La Brigade de cuisine. Chef.

Sous – Chef.

Saucier.

Garde – Manger. Entrenettier.

Rôtisseur. Pâtissier. Poissonnier. Tournant.

Communard.

* Les grands chefs: Paul Bocuse.
* Menu ou carte?
* Les méthodes de cuisson.
* Les Hors d'oeuvre.
* Les farines.
* Lasagnes, cannelloni, tortelloni, tortellini, ravioli.
* La pizza.
* La pâte brisée.
* La pâte feuilletée.
* Le pain.
* L'équipement d'un restaurant de cuisine.

Recettes:

* Velouté de pommes de terre au lard.
* Tortellini alla panna.
* Potage de légumes.
* Pain complet .
* Soufflés au chocolat.
* Piῆa Colada.