



## **Programma svolto classe III° IPSEOA Desulo anno scolastico 2022/23**

### **ATTIVITA' DI LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA Prof. SARDANU ANDREA**

#### **1. Le basi della cucina**

I fondi  
Le salse madri  
Le salse derivate  
Le salse emulsionate

#### **2. L'arte bianca**

Le basi della pasticceria  
Torte e biscotti  
Pasta fresca  
Gli impasti lievitati  
Creme e dolci al cucchiaio

#### **3. I tagli**

I tagli delle verdure  
I tagli della carne

#### **4. Piatti tipici regionali**

#### **5. Eventi**

“Dalla montagna alla tavola”: valorizzazione della castagna e della mandorla.  
Concorso regionale di enogastronomia a Oristano  
“Prospettive di sviluppo per agricoltura e allevamento in montagna”

Desulo, 09 giugno 2022

Il docente

Andrea Sardanu

Gli studenti