

LA CHIMICA IN CUCINA

Daniele Coppa

- 1) **TECNOLOGIA DELLA FARINA:**
La W e il P|L. Quali sono le caratteristiche delle farine e il loro utilizzo nelle varie lavorazioni.
- 2) **LA CHIMICA DEI GRASSI:**
Burro, strutto e margarina e oli da frittura: cosa sono, la loro struttura chimica e come si utilizzano. I punti di fumo dei grassi.
- 3) **TECNOLOGIA DELLE PASTE LIEVITATE:**
Il lievito Naturale, il lievito di Birra e il lievito chimico. Il processo della lievitazione.
- 4) **TECNOLOGIA DEI PASTI DI PASTICCERIA:**
La Pasta Sfoglia, la Pasta Frolla e le Paste Battute. Il processo chimico e fisico di questi impasti.
- 5) **TECNOLOGIA DELLE CREME E DEL GELATO:**
Crema Pasticcera, Besciamelle, Bavaresi e il Gelato: la loro struttura chimica e fisica.
- 6) **TECNOLOGIA DEL CIOCCOLATO:**
Il cioccolato fondente e al latte. Come si produce e come avviene il temperaggio. Tutti i surrogati del cioccolato.
- 7) **TECNOLOGIA DELLO ZUCCHERO E DELLE CAMELLE:** Che cos'è lo zucchero e come si producono le caramelle.
- 8) **TECNOLOGIA DELLE COTTURE:**
I processi che avvengono durante la cottura degli alimenti. La Cottura per conduzione, per convezione e per irraggiamento.
- 9) **LA CHIMICA DEGLI ALIMENTI:**
Gli Additivi, i Coadiuvanti, Ausiliari e Conservanti: cosa sono, come e quando vengono utilizzati dall'industria alimentare.

Corso 347 3° Trimestre - Mercoledì - 2° ora

22/03/2023 29/03/2023 05/04/2023 19/04/2023 26/04/2023

03/05/2023 10/05/2023 17/05/2023 24/05/2023 ----