

PESCI

I pesci figurano nel menú in qualità di primi piatti, di piatti principali. I pesci freddi vengono serviti essenzialmente come antipasti freddi (al buffet freddo)

Metodi di cottura per i pesci

<u>Cuire (bollire)</u>	In un court bouillon ordinario in un court bouillon bianco all'azzurro (brodo all'aceto)
<u>Pocher (affogare)</u>	(in poco liquido) -al vino bianco al vino rosso
<u>Braiser (brasare)</u>	(adatto per pesci sui 3 Kg.)
<u>Sauter (saltare)</u>	alla mugnaia (burro-limone-prezzemolo) all'uovo impannati
<u>Frìre (friggere)</u>	(in abbondante olio bollente) al naturale impannato all'uovo con la pastella
<u>Rôtis (arrosto)</u>	(adatto a pesci di medio e grosso peso) prima di cuocerli al forno devono stare in una marinata per qualche ora.
<u>Al cartoccio</u>	Avvolti singolarmente da una carta oleata.
<u>Au gratin</u>	Precedentemente cotti, addizionati da una salsa mornay, o al vino bianco, lo si fa grattinare (trattasi di una rifinitura, non di una cottura)
<u>Alla griglia</u>	Cuocerli su una griglia ben calda dopo averli cosparsi d'olio, sale, accompagnarli sempre con un burro composto, o una salsa al burro o all'olio.
<u>AU BLEU</u>	Per pesci come: (Trota e carpe) da porzione, vengono storditi vivi, lavati, sventrati, bagnati di aceto bianco, e fatti bollire lentamente.

I pesci si distinguono : DI ACQUA DOLCE DI MARE

Nelle cucine d'albergo fra i pesci piú usati d'acqua dolce troviamo:

Anguilla	Anguille
Carpa	Carpe
Lavareto	Lavaret
Persico	Perche
Salmone	Saumon
Storione	Esurgeon
Tinca	Tanche
Trota di lago	Truite du lac
Trota salmonata	Truite saumonée

Notare come il "salmone" e lo "storione" vengano classificati nella categoria dei pesci di acqua dolce anche se essi vivono prevalentemente nei mari. Questo perché la loro cattura avviene nei fiumi, quando li risalgono per deporre le uova.

Pesci di mare piú usati

Acciuga	Anchois
A ringa	Hareng
Granchio	Crabe
Orata	Daurade
Limanda	limande
Sole	Sogliola
Pesce argentino	Eperlan
Ippoglosso	Flétan
Triglia di mare	Grondin
Sgombro	Maquereau
Nasello	Merlan
Stoccafisso	Morue
Muggine	Mulet

I CROSTACEI

I crostacei hanno il capo, il torace, l'addome fusi assieme, possiedono numerose zampe e respirano per mezzo delle branchie ed attraverso la cute.

Alcuni crostacei (aragosta-astice) cuocendo assumono un colore rosso, altri come i (gamberetti) diventano rosa, questo fenomeno é dovuto alla sostanza giallastra contenuta nel guscio che per l'effetto del calore cambia colore.

I crostacei piú in uso sono:

Aragosta	Langouste
Astice	Homard

Granchi	Crabe
Gamberi acq,dolce	Ecrevisse
Gamberi mare	Crevettes
Scampi	Scampi (langoustine)

I MOLUSCHI

I molluschi si dividono in 2 categorie:

<u>I CEFALOPODI</u>	Senza conchiglia)
<u>I FRUTTI DI MARE</u>	(con conchiglia)

Cefalopodi

Polpo	Poulpe
Seppia	Seiches
Calamari	Calmars

Frutti di mare

Ostriche	Huîtres
Datteri di mare	dattes de mer
cannolicchi	Couteaux
Conchiglia st. Giacomo	Coquilles st. Jacques
Cozze	Moules
Ricci di mare	Oursins
Tartufi di mare	Praires
Vongole	Clovisses

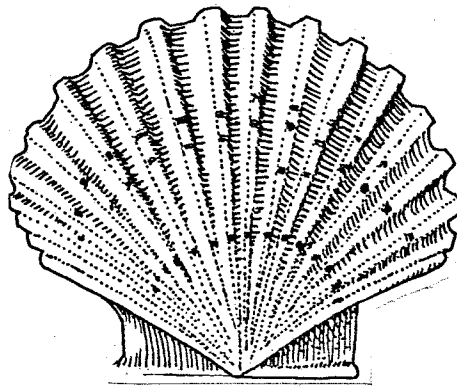
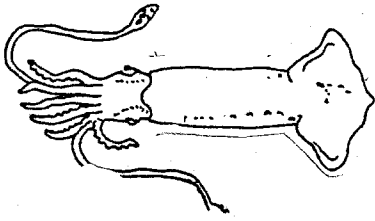


Coquille Saint-Jacques



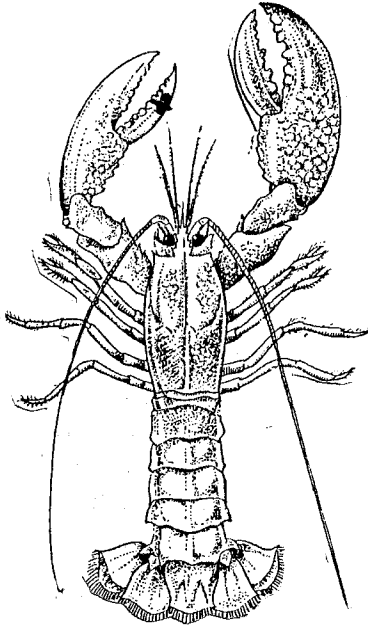
Coquille pèlerine.

Le calmar

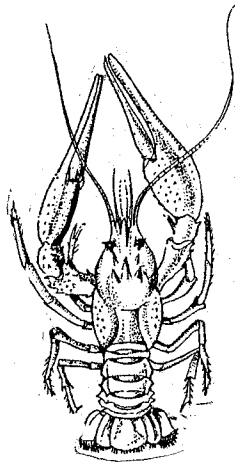


Coquille Saint-Jacques

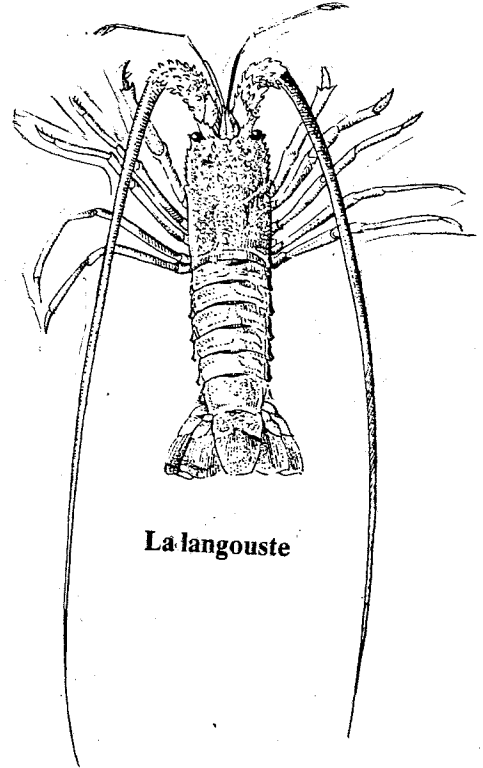
Moules



Le homard



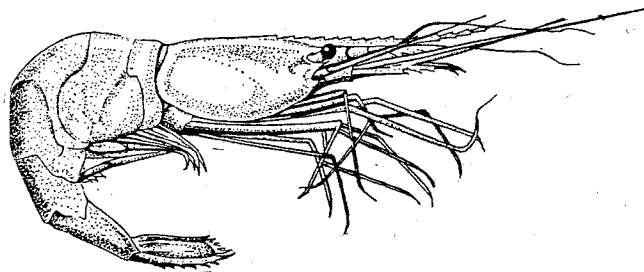
Ecrevisse des marais



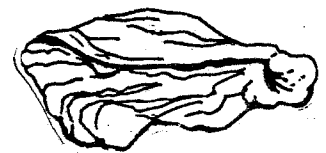
La langouste



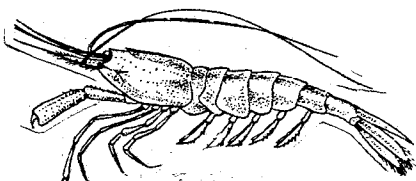
huître plate



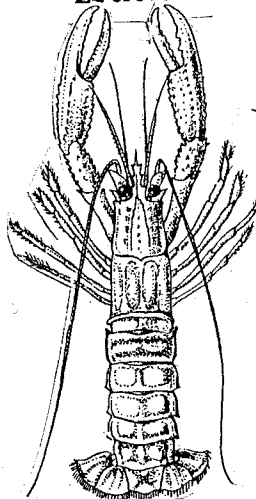
La crevette



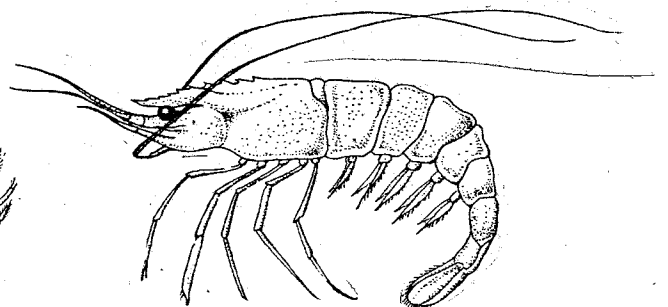
huître creuse



Crevette grise

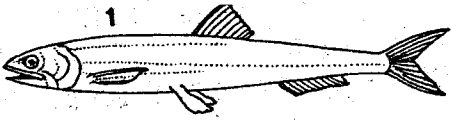


La langoustine/scampi/homard de Norvège

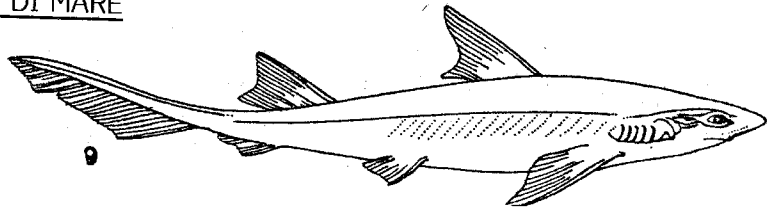


Crevette rose

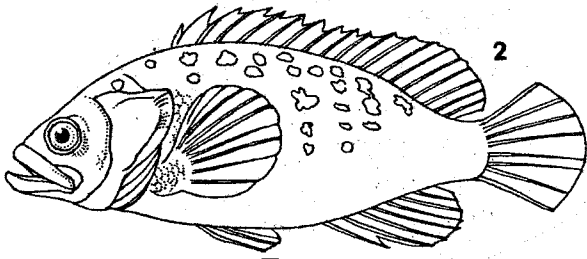
PESCI DI MARE



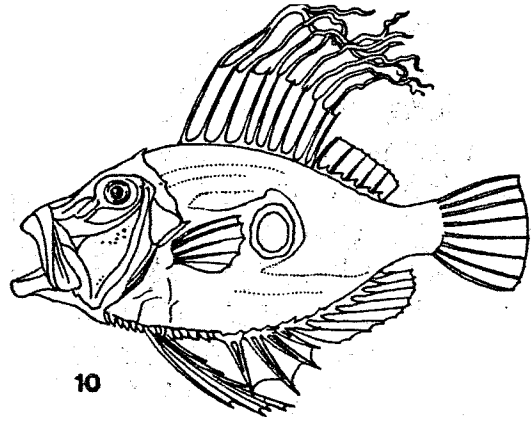
1 Acciughe -



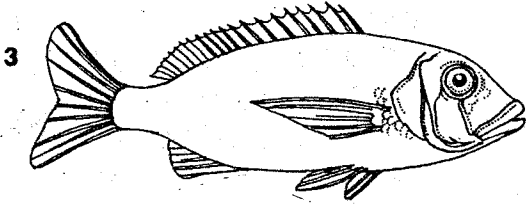
9 Palombo -



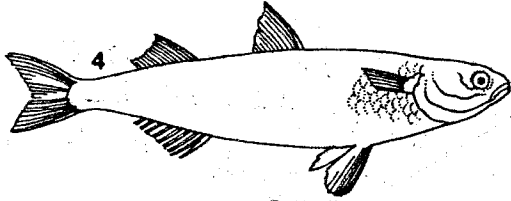
2 Cernia



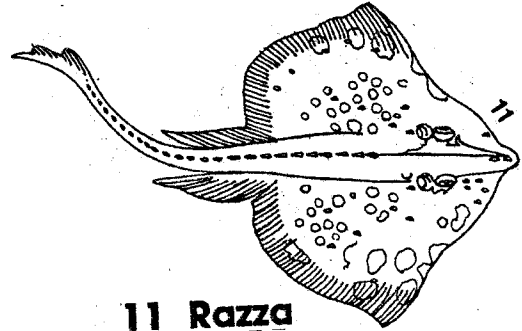
10 Pesce Sanpietro



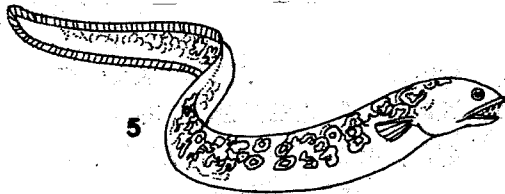
3 Dentice



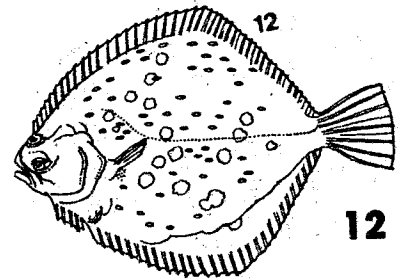
4 Muggine



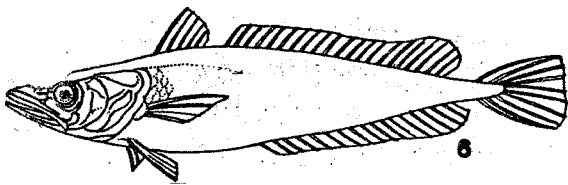
11 Razza



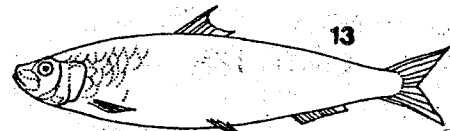
5 Murena



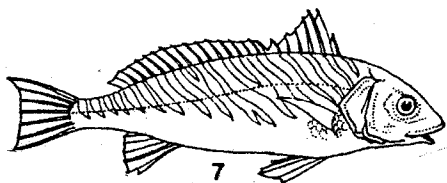
12 Rombo



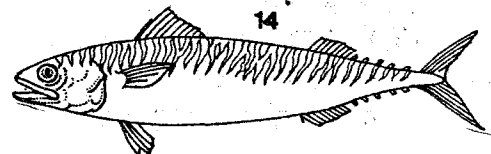
6 Nasello



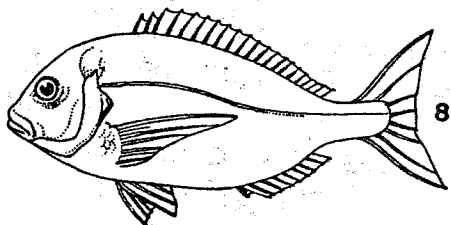
13 Sardina



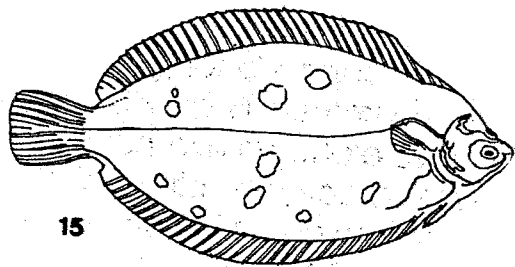
7 Ombrina -



14 Sgombro

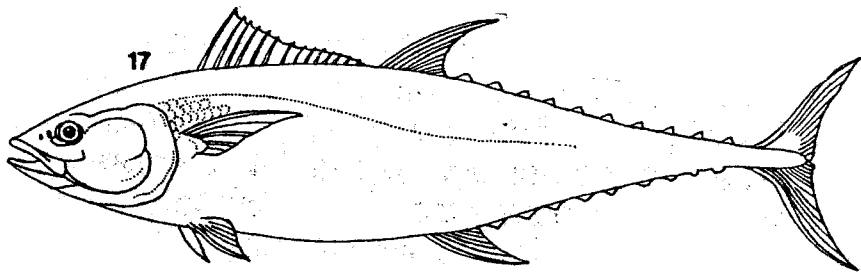


8 Orata -



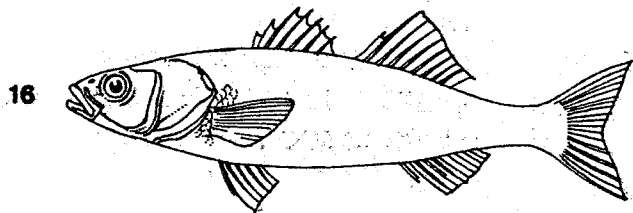
15

15 Sogliola



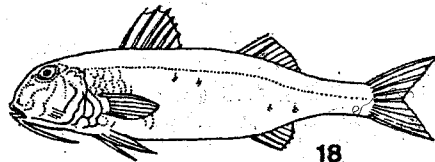
17

17 Tonno



16

16 Spigola



18

18 Triglia

ACCOMPAGNAMENTO PESCE-SALSE

pesce alla griglia	Burro Colbert
pesce fritti	Tartara
Pesce bolliti caldi	Olandese
pesce bolliti freddi	maionese.

Astaci ed Aragoste

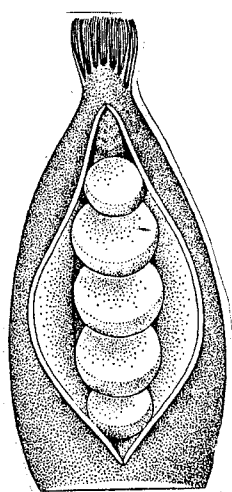
La preparazione viene fatta in cucina, è compito dell'impiegato del ristorante di rompere le chele delle gambe in più parti per mezzo di una pinza, in maniera che la carne possa venire tolta con l'apposita forchetta senza difficoltà.

Pesce alla Meunière

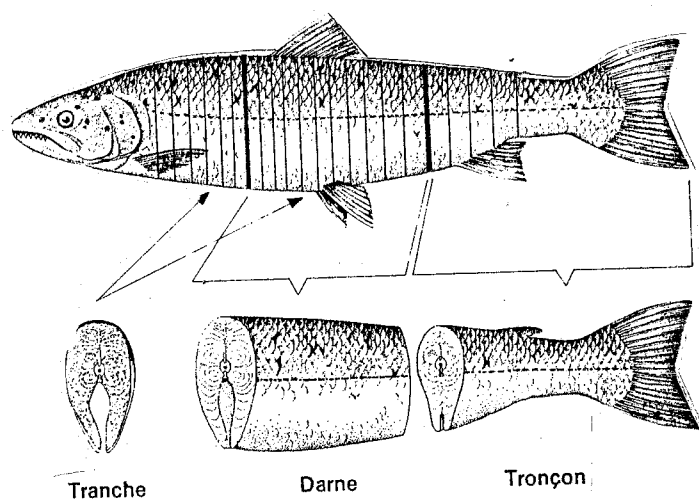
In alberghi di 1ª cat. i pesci venivano terminati davanti al cliente, trattasi più che altro di un effetto di presentazione perché la vera preparazione è già avvenuta in cucina, si procede quindi solo mettendo in padella qualche ricciolo di burro ed il succo di un mezzo limone.

Sporzionatura

Chiede sempre al cliente prima di procedere alla sporzionatura di un pesce, e procedere solo dopo aver ricevuto il consenso.



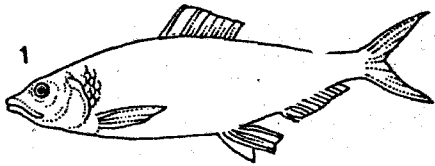
Sole Colbert



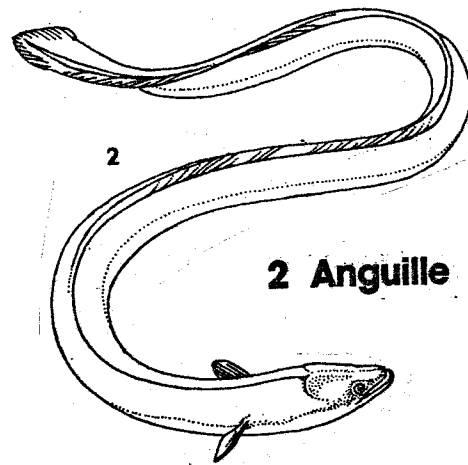
Tranche

Darne

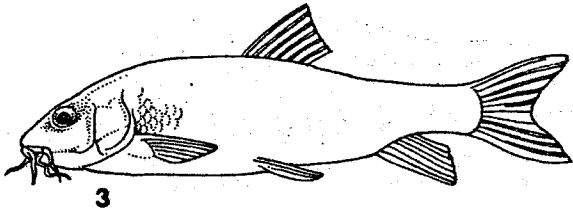
Tronçon



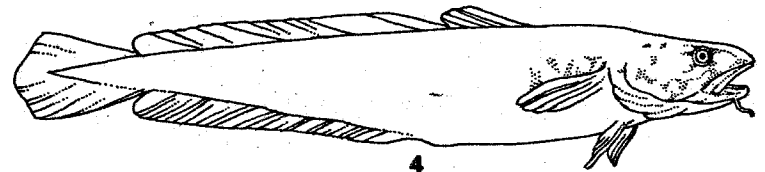
1 Agone



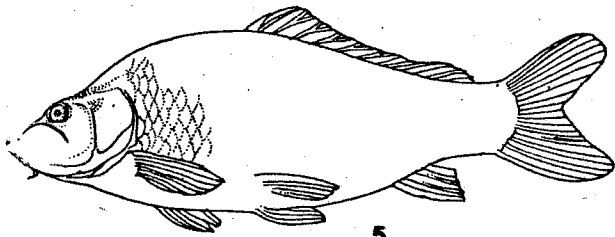
2 Anguille



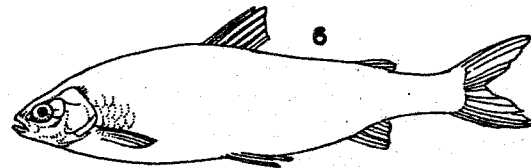
3 Barbio



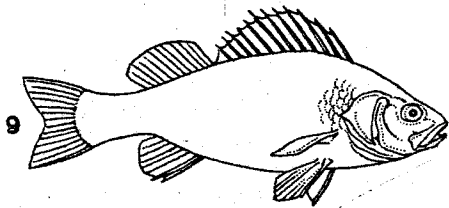
4 Bottatrice



5 Carpa



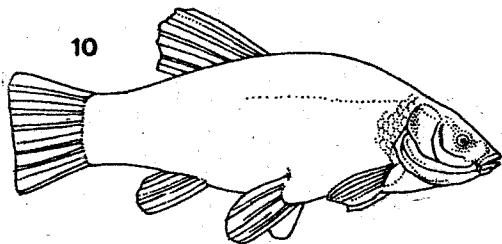
6 Coregone



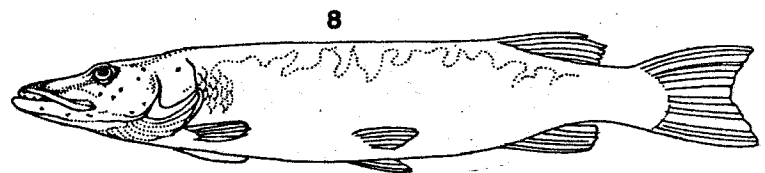
9 Pesce Persico



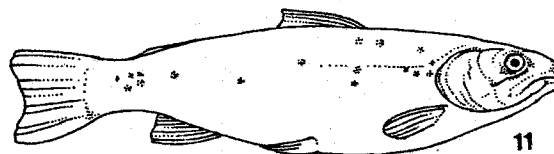
7 Lampreda



10 Tinca



8 Luccio



11 Trota

MOLLUSCHI - ANFIBI - RETTILI

Lumache

Le lumache pur essendo dei molluschi non fanno parte della famiglia dei molluschi marini. Esse bisogna lasciarle spurgare prima di cucinare (con farina da polenta, mollica di pane) poi vengono tolte dal guscio e lavate in acqua salata ed aceto. Esse si prestano a varie preparazioni, l'importante cuocerle ancora vive, se morte emanano un cattivo odore.

Rane

Sono anfibi, la loro carne é ottima in primavera, mentre da maggio a luglio non si mangiano. Si possono cucinare in diversi modi: Milanese, in minestra, lessate. L'importante é tagliargli la testa da vive.

Tartarughe

Essa é un rettile munito di corazza. In Italia é pochissimo usata, mentre é molto apprezzata in altri paesi, si adatta a ricette speciali, la piú frequente é per i consommé.

PESCI AFFOGATI (poché)

<u>Ancienne</u>	Ricoperto di salsa al vino bianco, guarnito di funghi (testa) e cipolline.
<u>Argenteuil</u>	Ricoperto di salsa al vino bianco e guarnito di punte d'asparagi.
<u>Bonne femme</u>	Ricoperto di salsa al vino bianco e guarnito di funghi (testa) crostini di pane.
<u>Bordelaise</u>	Ricoperto di salsa al vino rosso e funghi
<u>Demi-Deuil</u>	Ricoperto di salsa al vino bianco, lamelle di tartufo, sugo di carne.
<u>Dugleré</u>	Salsa al vino bianco e pomodori a pezzetti.
<u>Indienne</u>	Salsa al curry, riso pilaf a parte.
<u>Joinville</u>	Salsa Joinville, guarnito di gamberi di fiume, lame di tartufo.
<u>Marguery</u>	Salsa alla panna, guarnito di gamberetti e cozze.
<u>Marinière</u>	Salsa al vino bianco, cozze, erbe fini.
<u>Mornay</u>	Ricoperto di salsa Mornay e grattinato.
<u>Portugaise</u>	Ricoperto di salsa al vino bianco e salsa pomodoro.
<u>Princesse</u>	Ricoperto di salsa Mornay, punte d'asparagi
<u>Vatel</u>	Salsa al vino rosso, cetrioli farciti.

PESCI SALTATI (Sauté)

<u>Anglais</u>	Impannato e guarnito di burro Maître d'Hôtel
<u>Colbert</u>	Impannato e fritto, guarnito burro Colbert
<u>Grenobloise</u>	Cosperso di burro fuso con dadi di limone pelato, capperi.
<u>Meunière</u>	Saltato al burro, succo di limone, prezzemolo tritato, salsa worchester.
<u>Murat</u>	Guarnito di patate parisiene e cuori di carciofi.

PESCI FRITTI (frit)

<u>Orly</u>	Passato nella pasta da friggere e fritto, accompagnato da salsa pomodoro o altre.
-------------	---

COTTURA DI ASTACI-ARAGOSTE

<u>Newburg</u>	Tagliata a crudo in medaglioni, saltata all'olio, legata con salsa crema.
<u>Cardinal</u>	Tagliata in due, scaloppata, ricoperta di salsa Mornay e grattinata.
<u>Thermidor</u>	Cotta nel "Court-bouillon" tagliata in due, la polpa tagliata in pezzettini e mischiata con salsa crema, riposto il tutto nel guscio e grattinato.

REGOLE DI SERVIZIO

I pesci fritti non si devono coprire, con essi generalmente viene servita una salsa che deve essere messa da parte e non sopra.

I pesci bolliti ed all'azzurro devono venire serviti anche senza la pelle.

Accoppiamento delle salse: