

Dolci Al Cucchiaino

Colossal book per il settore ristorazione. Sono affrontate le tematiche dal budget al controllo di gestione. Ampio spazio all'organizzazione della sala ristorante, bar, cucina. Food cost e beverage cost. Dizionario traduttore gastronomico in cinque lingue. Revpash, Calcolo revpar presenze, Revpasf, Revpath, Net rev par, Costi mese bkf, INDICATORI DI REDDITIVITÀ, R.O.E., E.B.I.T., E.B.I.T.D.A. Manuali di procedure per tutti i reparti. ABSTRACT DESCRIZIONE LIBRO Colossal book per il settore ristorazione. Sono affrontate le tematiche dal budget al controllo di gestione. Ampio spazio all'organizzazione della sala ristorante, bar, cucina. Food cost e beverage cost. Dizionario traduttore gastronomico in cinque lingue. Revpash, Calcolo revpar presenze, Revpasf, Revpath, Net rev par, Costi mese bkf, INDICATORI DI REDDITIVITÀ, R.O.E., E.B.I.T., E.B.I.T.D.A. Manuali di procedure per tutti i reparti. SOGGETTO: Economia / Industria / Management CONTENUTI DEL LIBRO EMPATIA IL TUO BRAND? Il food & beverage manager _ L'hotel è suddiviso in dipartimenti (dpt) SUDDIVISIONE RICAVI/REVENUE PER REPARTI DPT F.&B. & RELATIVI COSTI Job description _ L'INTERVISTA PER UN POSTO DI LAVORO _ COME INTERVISTARE IL CANDIDATO CURRICULUM VITAE & SELF MARKETING _ MOTIVAZIONE Percentuali & calcolo _ SCOSTISTICA _ ESERCIZI Metriche _ performance _ REVPASH _ CALCOLO REVPAR PRESENZE _ REVPASF _ REVPATH _ NET REV PAR _ COSTI MESE BKF Indicatori di redditività _ R.O.E. _ E.B.I.T. _ E.B.I.T.D.A. Imposta tassa tributo _ IMPOSTE DIRETTE E LE IMPOSTE INDIRETTE I.V.A. _ Significato _ Imponibile _ IMPRESA - AZIENDA - DITTA BUDGET _ FORECAST _ CONTROLLO DI GESTIONE (CdG) _ ANALYSIS IL BUDGET È BEN PIÙ DI UNA SEMPLICE PREVISIONE _ Bilancio di previsione Budget GD HTL ROYAL esempio _ LA CREAZIONE DI UN BUDGET MAPPATURA ROOMS DIVISION GD HTL ROYAL BUDGET POTENTIAL REVENUE ROOMS DIVISION GD HTL ROYAL BUDGET Presenze / rooms & percentuali SEGMENTAZIONE DI MERCATO Revenue /produzione METRICHE BUDGET ROOMS DIVISION GD HTL ROYAL BUDGET ROOMS DIVISION GD HTL ROYALCOMMISSIONI % Termini MKTG COSTI BUDGET ROOMS DIVISION GD HTL ROYAL COSTI ROOMS DIVISION DPT GOAL...YES MAN CASE HISTORY ROOMS DIVISION DPT ORGANIGRAMMA & COSTI PAURA & RABBIA Budget DPT FOOD & BEVERAGE REVENUE DPT F&B STATISTICHE COSTI BUDGET DPT F&B esempio COSTI DPT F&B SEGMENTI DI COSTO SUDDIVISI PER REPARTI esempio FORECAST COSTI PERSONALE LABOUR COST DPT F&B esempio ANALYSIS COSTI PERSONALE LABOUR COST DPT F&B esempio VG BAR BUDGET esempi o BVG COFFEE + THE-TEA BREAK esempio BVG BISTROT OPEN SPACE + RST MILANO esempio FOOD CUCINA RST MILANO esempio FOOD CUCINA BISTROT "OPEN SPACE" esempio FOOD CUCINA BNQ esempio FOOD CUCINA SERVITO AL BAR esempio FOOD CUCINA ROOM SERVICE esempio

FOOD CUCINA + BVG BREAKFAST esempio NOLEGGIO BIANCHERIA DPT
F&B esempio MAPPATURA DPT F&B esempio SCALA DI YORK P&L
Calculation / ANALYSIS GD HTL ROYAL P&L Calculation REPORT GD HTL
ROYAL B.E.P. ROOMS DIVISION PRINCIPIO DI PARETO IL DIAGRAMMA DI
PARETO BAR INTELLIGENZA Beverage cost cocktail esempio Figure
professionali Attrezzature IL MARKETING INTERNO Termini al bar LONG
DRINKS & INGREDIENTI COCKTAIL & INGREDIENTI Porzionature TASSO
ALCOLICO & PORZIONATURE IRISH COFFEE Dove li serviamo Birra BIRRA E
DIETA: CONTIAMO LE CALORIE Il malto: cereali germinati in acqua e poi
essiccati e torrefatti. Il lievito: bassa e alta fermentazione Il luppolo: il gusto
piacevolmente amarognolo della birra L'acqua: non tutte sono uguali per
produrre buona birra. Dal malto alla birra: un procedimento pressoché uguale da
sempre Composizione nutrizionale Contenuto Calorico Birre & calcoli
Classificazione STYLE & TERMINI Scheda controllo gestione PROCEDURA E
INSERIMENTO CALCOLO REDDITIVITA' CONTROLLO AMERICAN BAR
CAFFETTERIA SCHEDE INVENTARIO MAGAZZINO BAR Curiosità Fisica e
macinatura del caffè Organizzi degustazioni? Prepara un contrattino ICE Carta
distillati e acqueviti ACQUEVITI DI FRUTTA ACQUEVITI DI VINACCIA
DISTILLATI DI MELE DISTILLATI DI VINO LIQUORI VARI AMARO D'ERBE
RHUM RON RUM DISTILLATI E ACQUEVITI Tè CARTA DEI TÈ CARTA DELLE
TISANE INFUSI CARTA DEI CAFFÈ' CARTA DEGLI ORZI AUTOSTIMA &
COMPETENZA CUCINA Chef di cucina profilo professionale LA CUCINA
SOLITAMENTE È SUDDIVISA IN PARTITE: Food cost SCHEDE FOOD COST
CALCOLO COSTO SCATOLAME MARKETING FOOD BVG E PREZZI DI
VENDITA SCARTI E PERDITE DI PESO Brainstorming Breakthrough
Organizzazione cucina & logistica Tipologia di cucina Controllo della merce
Funzione dei singoli locali Progettazione PENTOLE: & MATERIALI CUCINA
SENZA GLUTINE PERDITE MEDIE DI ALCUNE VITAMINE IN SEGUITO A
COTTURA (%) PERDITE PERCENTUALI DI VITAMINA C RISPETTO AL
TRATTAMENTO DI COTTURA COTTURE & PERDITE DI PROTEINE LE
VITAMINE VITAMINE IDROSOLUBILI SOLUBILI IN ACQUA VITAMINA B2:
RIBOFLAVINA Alimenti & conservazione MICRORGANISMI I PICCOLI
SEGRETI DELLA COTTURA A VOLTE È CAPITATO DI RITROVARE SAPORI
ED ODORI SGRADUEVOLI IN CIBI SICUREZZA ALIMENTARE UOVO Fisica &
chimica Atomi Tavola periodica Il peso e il numero atomico I legami chimici Il
legame ionico Il legame covalente Il legame metallico Le reazioni chimiche I
metalli I non metalli I composti chimici Acidi e basi STILI DI LEADERSHIP
GLOSSARIO ALCUNE FAMIGLIE DI SALI L'ALCHIMIA LA SCOPERTA DEGLI
ACIDI LE SOSTANZE BASICHE IL SALE COMUNE MICROCRISTALLI
PERCHÉ L'ABBATTITORE: VANTAGGI = RISPARMIO DI TEMPO
CONGELAMENTO MONTARE GLI ALBUMI A NEVE ACQUA E SALE CACAO &
LAVORAZIONI LE SPEZIE E GLI AROMI DOLCE & SALATO I FUNGHI
VELENOSI CONDIMENTI CALORIE & CALCOLI CUCINE ETNICHE KOSHER:

LOCALI ETNICI La musica riveste una nota di accoglienza importantissima.
Cucina Giapponese Cucina Cinese Cucina Coreana Cucina Pachistana Cucina Indiana Cucina Thailandese Cucina Afghana Cucina Siriana Cucina Araba Cucina del Madagascar Cucina del Marocco Cucina di Zanzibar Cucina Peruviana Cucina Colombiana Cucina Messicana Cucina del Guatemala
ANALISI SENSORIALE CURIOSO Com'è nata la toque blanche? IL RISO VENERE COME SONO NATI I RISTORANTI I LATINI DICEVANO "IEIUNARE" L'ETIMOLOGIA È INCERTA LA NATURA MORTA DI CUCINE: DALLA PREGNANTE CONCRETEZZA DEI SENSI AL SOGNO SCOPERTA L'AREA CEREBRALE RESPONSABILE DELL'ABUSO DI CIBO MENU PERIODICI IN ALBERGO CARTA BUFFET INSALATE SEMPLICI & COMPOSTE CARTA DEI CONTORNI CARTA DELLE UOVA CARTA DEI BURRI COMPOSTI CARTA DEL PANE GOURMET & GOURMAND CARTA DESSERT CARTA FORMAGGI ITALIANI CARTA FORMAGGI MONDO CARTA DEI SALI COMPOSIZIONE CHIMICA OLIO OLIVA CARTA OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALY CARTA DEGLI OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA SPAGNA REQUISITI STRUTTURALI RISTORANTE R.E.I. PROGETTAZIONE AUTOCAD SPAZI MISURE CUCINA LAY OUT DISPOSIZIONE SERVIZI Il manuale e interpretazione LA COMUNICAZIONE DEL MANUALE AL PERSONALE NEOASSUNTO IL FORMATO DEL MANUALE E I SUOI CONTENUTI LA POLITICA QUALITÀ DELL'AZIENDA IL RESPONSABILE DEL "QUALITY ASSURANCE " DISTRIBUZIONI CONTROLLATE E NON CONTROLLATE LE LINEE GUIDA DEL SISTEMA UN TIPOICO INDICE DI LINEE GUIDA POTREBBE ESSERE: INDICE DELLE PROCEDURE Metodi comportamentali COME PROPORSI AL CLIENTE COSA EVITARE PRESENTAZIONE ED ORDINE GENERALE ASPETTO ESTERIORE UOMINI DONNE NORME Manuale di procedure cucina LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NORME GENERALI esempio OPERAZIONE "MANI PULITE" NORME D'IGIENE - IGIENE NEI LOCALI CUCINA ECONOMATO/MAGAZZINI TOILETTE DEL PERSONALE IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI RISPETTARE LE SEGUENTI TEMPERATURE PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI CIBI: MOLTIPLICAZIONE BATTERICA Tossinfezioni BOTULINO SALMONELLA STAFILO-COCCO (AUREO) IGIENE E SICUREZZA BATTERI FRIGGITRICE – esempio GRADO DI BRUCIATURA DEI GRASSI – PUNTO DI FUMO IGIENE DEGLI UTENSILI E MACCHINE Acquisti & controlli INVENTARIO E MAGAZZINO MODULO CARICO / SCARICO MAGAZZINO LE RIMANENZE DI MAGAZZINO: ASPETTI OPERATIVI E CONTABILI ELEMENTI COSTITUTIVI DELLE RIMANENZE CONTROLLO E GESTIONE MAGAZZINI RIFERIMENTI CUCCHIAINO RIFERIMENTI CUCCHIAIO RIFERIMENTI LIQUIDI UNITÀ DI MISURA SISTEMA INTERNAZIONALE ESEMPIO CALCOLO INVENTARIO E PRODUZIONE FOOD & BEVERAGE ESEMPIO INVENTARIO MAGAZZINO CUCINA MODULO GRAMMATURE STANDARD PORZIONI esempio IL CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI L'ARTE DI SCONGELARE

IL "FRESCO CONFEZIONATO" METODI DI PULIZIA SCALA DEL PH SCHEDE
TECNICHE PRODOTTI DI PULIZIA esempio SCHEDE TECNICHE H.A.C.C.P.
LOCALI E AREE DEL RISTORANTE esempio BREAKFAST IL SERVIZIO
BREAKFAST IN ALBERGO BUFFET UNICO LE UOVA AL BREAKFAST
YOGURT BREAKFAST ELENCO FOOD & BEVERAGE MENU DIETETICI PER
BEAUTY FARM MENU SETTIMANALE QUANTO CIBO ? kCal MANUALE DI
PROCEDURE BKF AL TAVOLO O AL BUFFET LA CLIENTELA
ALLESTIMENTO DEL BUFFET MISE EN PLACE DEI TAVOLI PRIMA
COLAZIONE IN CAMERA COMPOSIZIONE DEL BREAKFAST SET-UP
SERVIZIO BREAKFAST ELENCO FOOD & BEVERAGE ANALYSIS
BREAKFAST COSTI RICAVI esempio SALA RISTORANTE ACCOGLIENZA
PSICOLOGIA IN SALA RISTORANTE LA CONVERSAZIONE IL CLIENTE
SGARBATO PICCOLE ATTENZIONI PER IL "MIO" OSPITE CONTROLLO
CONTINUO DELLO STILE DI SERVIZIO L'ELEGANZA DEL GESTO È
ESSENZIALE PER IMPREZIOSIRE LA VENDITA IL MOMENTO PSICOLOGICO
DEL CONTO AL CLIENTE JOB DESCRIPTION BRIGATA DI SALA PRIMO
MAÎTRE D'HOTEL O DIRETTORE DEL RISTORANTE BANQUETING
MANAGER SECONDO MAÎTRE D'HÔTEL TERZO MAÎTRE D'HOTEL MAÎTRE
DE RANG CHEF DE RANG CHEF TRANCHEUR COMMIS DE RANG PRIMO
MAÎTRE D'ÉTAGE CHEF D'ÉTAGE COMMIS D'ÉTAGE AFFIANCA LO CHEF
D'ÉTAGE CONTORNO – DECORAZIONE - GUARNIZIONE SERVIZI IN SALA
RISTORANTE Sommelier DECANTER ? – GLACETTE ? – SEAU A GLACE?
SERVIZIO LA DEGUSTAZIONE PROFESSIONALE AMBIENTE STRUMENTI
FASI DEGUSTAZIONE L'ANALISI VISIVA LIMPIDEZZA INTENSITÀ COLORE
L'ANALISI OLFATTIVA INTENSITÀ CARATTERISTICHE AROMATICHE
L'ANALISI GUSTATIVA Dolcezza Acidità Tannini Alcool Corpo Intensità dei
profumi Caratteristiche dei profumi Struttura Persistenza Qualità AROMI E
PROFUMI PRIMARI AROMI E PROFUMI SECONDARI AROMI E PROFUMI
TERZIARI Manuale procedure sommelier LAY-OUT STRUTTURA ATTREZZI
DEL MESTIERE COME APRIRE UNA BOTTIGLIA DI SPUMANTE
DECANTARE O SCARAFFARE COME SERVIRE IL VINO ORDINE DI
SERVIZIO TEMPERATURA DI SERVIZIO DEL VINO IL SERVIZIO DI ALTRE
BEVANDE LA CANTINA LA BOTTIGLIA IL TAPPO TAPPO COMPOSTO
TAPPO AGGLOMERATO TAPPO SINTETICO TAPPO A VITE TAPPO
CORONA DIFETTI DEL VINO ENOLOGIA VITIGNI. COSA S'INTENDE PER
VITIGNO AUTOCTONO? IN COSA CONSISTE LA VERNACOLIZZAZIONE?
ESEMPIO: AGLIANICO SINONIMI ACCERTATI E PRESUNTI
L'APPARTENENZA DI UN VITIGNO AD UNA " FAMIGLIA" È INDICE DELLA
SUA ORIGINE? COS'È L'AMPELOGRAFIA? QUALI SONO I PRINCIPALI
METODI DI DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA? METODI MORFO-
DESCRITTIVI METODI CHEMIO-TASSONOMICI ANALISI DEL D.N.A. pH GLI
EFFETTI DEL PH NEL VINO SONO: CHIARIFICHE Benchmarking GLOSSARIO
VINI WINE Beverage cost esempio ATTINENZE TRA CIBI E COLORI Carta vini

esempio VINI BIANCHI VINI ROSSI Carta acque minerali Menu carte & liste LA
CARTA MENU LE FASI DEL VENDERE NELLA SUCCESSIONE LOGICA DEI
TEMPI COME SI PRESENTA LA SALA RISTORANTE? IL LOCALE RIESCE A
DARE UN "ATMOSFERA" FAVOREVOLE? DEFINIZIONE DELL'AMBIENTE IN
RELAZIONE AL MENU PROGETTAZIONE DELLA CARTA MENU IL
LINGUAGGIO DELLE LISTE CHIAREZZA NEL LINGUAGGIO
DENOMINAZIONE DELLE PORTATE MISE EN PLACE Manuale di procedure
SALA RISTORANTE Procedure di servizio del personale di sala ristorante
Durante il servizio: Fine servizio: Comande Conservare le merci stoccate:
Accogliere l'ospite a partire dal n° di posti ristorante pronti per clienti prenotati e
walk-in: Ricette per flambée TAGLIOLINI AL SALMONE FILETTI DI SOGLIOLA
ALLA PROVENZALE SCAMPI AL CURRY FILETTO STROGONOFF FILETTO
AL PEPE VERDE LA CHIMICA DEL FLAMBÉE CATERING & BANQUETING
PRINCIPALI OCCASIONI DI ATTIVITÀ DI BANQUETING: LE PRINCIPALI FASI
DEL SERVIZIO DI BANQUETING STUDIO DEL PIANO OPERATIVO
REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO SMANTELLAMENTO VALUTAZIONI FINALI
SCHEDE PROGETTAZIONE FATTIBILITÀ PRODUZIONE BNQ SCHEDE
VALUTAZIONE MARKETING HÔTEL Spazi: circonferenze & diametri
ALLESTIMENTO SALA BNQ SPAZI: CIRCONFERENZE & DIAMETRI Manuale
procedure BNQ IL BUFFET Esempio BROCHURE BANCHETTI PROPOSTE
MENU BANCHETTO Ordine di servizio esempio Revenue cost bnq
PROCEDURE INSERIMENTO E SVILUPPO BANCHETTISTICA Esempio
Contratto CAPARRA CONFIRMATORIA ROOM SERVICE & MINIBAR PROFIT
& LOSS STATEMENT PROCEDURE MINIBAR esempio PROCEDURA SET-UP
PROCEDURE PER L'APPROVVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI
STOCCAGGIO, CONTROLLO E SMALTIMENTO PRODOTTI NEI MAGAZZINI
PROCEDURE PER IL REFILL DEI MINIBAR NELLE CAMERE GESTIONE DEI
PRODOTTI IN SCADENZA GESTIONE DEL MINIBAR TRA FRONT OFFICE E
HOUSEKEEPING SERVICE DUTIES MORNING SHIFT 6:30-15:00
INTRODUZIONE ALLE TECNICHE TELEFONICHE AVANTI TUTTA Traduttore
gastronomico culinario ANTIPASTI APPETIZERS HORS D'HOEUVRE
ENTREMESES VORSPEISEN CARNI FREDDE COLD MEATS VIANDES
FROIDES FIAMBERS KALTER FLEISCHAUFSCHNITT TARTELLETTE
TARTLETS TARTELETTES TARTALETTAS TÖRTCHEN MINESTRE SOUPS
POTAGES SOPAS SUPPEN PASTA E RISO PASTA & RICE PÂTES ET RIZ
PASTA Y ARROZ NUDELN UND REIS PESCE FISH MAIN COURSES CARNE
MEAT MAIN COURSES DOLCI SWEETS DESSERTS POSTRES SÜB
SPEISEN VERDURE VEGETABLES LÉGUMES VERDURAS GEMÜSE
VEGETABLE PREPARATION FRUTTA FRUIT FRUITS FRUTAS OBST COLD
CUTS EGGS BURRI E SALSE BUTTER & SAUCES BEURRES ET SAUCES
MANTEQUILLAS Y SALSAS BUTTER UND SAUCEN SALSE SAUCES ET
SAUCES SALSAS SAUCEN ERBE SPEZIE AROMI AROMATIC HERBS &
SPICES FINES HERBES, ÉPICES ET AROMATES HIERBAS, ESPECIAS Y

AROMAS KRÄUTER UND GEWÜRZE ALTRI INGREDIENTI ADDITIONAL
COOK'S INGREDIENTS AUTRES INGRÉDIENTS OTROS INGREDIENTES
WEITERE ZUTATEN BEVANDE BEVERAGES BOISSONS BEBIDAS
GETRÄNKE PERSONALE & MANSIONI Quadri & livelli Esempio Busta paga
Addetto di 3° LIVELLO RETRIBUZIONE C.C.N.L. ESEMPIO Busta paga 3°
LIVELLO CON SUPERMINIMO DI 560,00 € Costo azienda Area Quadri Politica
del personale SAPER LEGGERE LA BUSTA PAGA RETRIBUZIONE DIRETTA
RETRIBUZIONE INDIRETTA Retribuzione differita Fringe Benefit Superminimo
Maggiorazioni Lavoro straordinario Malattia Controlli di malattia e le fasce orarie
Contributi previdenziali Costruzione dell'imponibile contributivo Imposta fiscale
Costruzione dell'imponibile fiscale Rimborsi spese per trasferta fuori dal comune
sede di lavoro Trasferte a rimborso misto Trasferte con rimborso a piè di lista
Rimborso spese per trasferta entro il comune sede di lavoro Rimborso spese al
collaboratore per uso auto propria Aspetti fiscali dei rimborsi per le spese di
trasferta per il lavoratore Trattamento fiscale delle trasferte Aspetti fiscali dei
rimborsi per le spese di trasferta per l'impresa La documentazione delle spese
Addizionali Regionali e Comunali Trattamento di fine rapporto (T.F.R.) Festività
Stress da lavoro correlato Effetti dello stress sui lavoratori Che cos'è lo stress da
lavoro correlato? DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI CHE COS'È?
AZIONI CORRETTIVE QUANDO VANNO PROGRAMMATE? CHECKLIST
INDICATORI STRESS LAVORO CORRELATO Burnout Coping: Distress
Eustress Fatica Focus group Fonti di stress Procedimenti/sanzioni disciplinari
Mobbing Processo di coping R.L.S. R.S.P.P. Valutazione cognitiva Valutazione
della percezione soggettive PIANO SANITARIO Giudizi ANALYSIS II BILANCIO
D'ESERCIZIO CONTO ECONOMICO (CE). STATO PATRIMONIALE. CONTO
ECONOMICO D'ESERCIZIO NOTA INTEGRATIVA RELAZIONE DI GESTIONE
IL DIRECT COSTING IL FULL COSTING Piano dei conti MEETING & RIUNIONI
Strumenti manageriali CENTRO CONGRESSI TERMINI Codice fonetico I.C.A.O.
Fabbisogno economico FABBISOGNO FINANZIARIO Budget meeting proposta
e calcolo AUDIT SCHEDE ANALISI ORGANIZZAZIONE & STAFF
STRUTTURALI BUSINESS PLAN LA STRUTTURA DEL BUSINESS PLAN &
PRESENTAZIONE SINTETICA DEL PIANO LA PRESENTAZIONE SINTETICA
DEL PIANO RIPORTA: IL PIANO DI MARKETING IL PIANO DI VENDITA E IL
PIANO DI PRODUZIONE IL PIANO DEI COSTI GENERALI IL PIANO DELLE
IMMOBILIZZAZIONI IL FABBISOGNO FINANZIARIO E I FLUSSI DI CASSA &
PRESENTAZIONE SINTETICA DEL PIANO IL CONTO ECONOMICO E LO
STATO PATRIMONIALE COSTI GENERALI E DEL PERSONALE SCHEDE
AUTORE RINGRAZIAMENTI

Tentazioni cremose a cui è impossibile resistere. Che spesso ricordano l'infanzia
con il dito che scava nella ciotola alla ricerca dell'ultimo rimasuglio di crema.
Sarà per questo che i dolci al cucchiaino li amano grandi e piccini. Sarà per questo
che le prime tracce di piatti cremosi risalgono addirittura all'epoca fenicia. Anche
se, a dare la svolta, fu l'avvento dello zucchero che consentì di creare capolavori

cremosi come marmellate, gelatine, creme a base di uova, latte, frutta e mandorle. Le 40 ricette di Mousse & Flans iCook Italian propongono una selezione delle più delicate, morbide e cremose tra queste specialità. Tra le mousse, quelle di cioccolato, e banana e ricotta. Tra i budini non perdetevi quello di mandorle e al latte, tra le gelatine quella di fragole e ciliegie ma anche i tradizionali panna cotta, creme caramel e biancomangiare. Ricette semplici o elaborate ma sempre spiegate passo passo, con i consigli per gli utensili giusti e i segreti rubati ad esperti pasticceri. Non manca il suggerimento del sommelier che indica, tra i vini dolci, quelli più adatti ad accompagnare le delizie al cucchiaino. Per un trionfo dei sensi. iCook Italian è una collana di eBook di cucina, contenenti ognuno 40 ricette illustrate. Dagli antipasti alla pasta, dal riso alle zuppe, dai secondi di carne e pesce a gelati, dolci, budini e torte passando per pizze, focacce, uova e insalate, iCook Italian è un vero ricettario della gastronomia italiana. Con i piatti selezionati sbirciando tra la cucina della nonna e quelle degli chef più creativi e talentuosi del Belpaese, coniugando tradizione e modernità, affiancando tipicità regionali alle contaminazioni con altre culture. Sempre nel rispetto dei principi di una corretta nutrizione che hanno fatto il successo della dieta mediterranea. Ad accompagnare ogni ricetta la foto del piatto e l'esecuzione spiegata passo passo. Senza dimenticare il suggerimento per il vino ideale che ne esalta il sapore e il profumo e alcuni semplici ma efficaci consigli legati al piacere dei cibi e alla scelta degli ingredienti fino al tocco finale. Segreti rubati nelle migliori cucine d'Italia.

Niente complicate tecniche da gran gourmet, o attrezzature spaziali nelle nostre cucine: ingredienti semplici e genuini, ricette eseguibili passo dopo passo con un'attrezzatura alla portata di tutti. Tanti suggerimenti invitanti spaziano dalle torte alle ciambelle, dai pasticcini ai dolci al cucchiaino per ogni occasione e per ogni giorno dell'anno. Non ci sono scuse: allacciatevi il grembiule e seguitemi in cucina!

Biba Caggiano has perfected the art of modern Italian cooking without sacrificing any of the sensuous pleasures associated with Italian cuisine. These 200 recipes, presented in simple, step-by-step instructions, feature fresh ingredients and lighter sauces. Includes a section on pastas that can be prepared in 20 minutes or less. Line drawings throughout.

Raffinati protagonisti nei salotti, o sostanziose delizie a concludere i pranzi impegnativi, i dolci della tradizione italiana sono spesso vere e proprie opere d'arte. Per riuscire a prepararli non servono solo estro e fantasia, ma anche ingredienti esatti, fedeltà alla ricetta e pazienza. In questo volume troverete cento ricette per preparare le varietà più gustose nel modo più semplice e veloce. Luigi e Olga Tarentini Troianisi interessavano di cucina anche prima di incontrarsi, ma dopo essersi conosciuti hanno sviluppato sempre più questa passione. Luigi, Cerimoniere della Presidenza del Consiglio, è stato secondo Capital «l'ingegnere culinario a cui si deve la rinascita gastronomica di Palazzo Chigi». Olga, americana di origine cecoslovacca, si occupava di pranzi diplomatici.

Bavaresi, budini, creme, mousse, soufflé, torte classiche e al cioccolato, crostate e dessert con la frutta. Vengono qui raccolte le mille ricette di dolci più gustose della gastronomia italiana e internazionale. Dai classici ciambelloni nostrani alle torte tipiche delle diverse tradizioni locali, torte semplici, alla frutta, torte di stagione e torte-gelato, dai dolci al cucchiaino ai più raffinati

dessert della haute cuisine: insomma, ce n'è per tutti i gusti. Le ricette, tutte di facile consultazione, sono complete di dosi, ingredienti, tempi di preparazione, tempi di cottura e inediti abbinamenti, frutto della pluriennale esperienza dell'autrice, che garantiranno senz'altro ottimi risultati. Inoltre, poiché anche l'occhio vuole la sua parte, le ricette sono arricchite da preziosi suggerimenti per rendere i vostri dolci ancora più appetitosi, e non solo per il palato. Olga Tarentini Troianiamericana di origine cecoslovacca, si è occupata per molti anni di pranzi diplomatici. Grande appassionata di cucina, con la Newton Compton ha pubblicato, tra l'altro, 365 modi per preparare dolci e torte con ricette facili e golose, scritto insieme al marito Luigi.

Here is an inspiring, wide-ranging A-Z guide to one of the world's best-loved cuisines. Designed for cooks and consumers alike, *The Oxford Companion to Italian Food* covers all aspects of the history and culture of Italian gastronomy, from dishes, ingredients, and delicacies to cooking methods and implements, regional specialties, the universal appeal of Italian cuisine, influences from outside Italy, and much more. Following in the footsteps of princes and popes, vagabond artists and cunning peasants, austere scholars and generations of unknown, unremembered women who shaped pasta, moulded cheeses and lovingly tended their cooking pots, Gillian Riley celebrates a heritage of amazing richness and delight. She brings equal measures of enthusiasm and expertise to her writing, and her entries read like mini-essays, laced with wit and gastronomical erudition, marked throughout by descriptive brilliance, and entirely free of the pompous tone that afflicts so much writing about food. The Companion is attentive to both tradition and innovation in Italian cooking, and covers an extraordinary range of information, from Anonimo Toscano, a medieval cookbook, to Bartolomeo Bimbi, a Florentine painter commissioned by Cosimo de Medici to paint portraits of vegetables, to Paglierina di Rifreddo, a young cheese made of unskimmed cows' milk, to zuppa inglese, a dessert invented by 19th century Neapolitan pastry chefs. Major topics receive extended treatment. The entry for Parmesan, for example, runs to more than 2,000 words and includes information on its remarkable nutritional value, the region where it is produced, the breed of cow used to produce it (the razza reggiana, or vacche rosse), the role of the cheese maker, the origin of its name, Molière's deathbed demand for it, its frequent and lustrous depiction in 16th and 17th century paintings, and the proper method of serving, where Riley admonishes: "One disdains the phallic peppermill, but must always appreciate the attentive grating, at the table, of parmesan over pasta or soup, as magical in its way as shavings of truffles." Such is the scope and flavor of *The Oxford Companion to Italian Food*. For anyone with a hunger to learn more about the history, culture and variety of Italian cuisine, *The Oxford Companion to Italian Food* offers endless satisfactions.

Un raccolta di ricette dolci di tutti i tipi, dalle torte, ai biscotti, ai cupcake, ai dolci al cucchiaio, e fino ai dolci crudisti. Tutte le ricette sono vegane e senza glutine, facili da preparare... e soprattutto da mangiare!

Dalle delicate bavaresi ai più golosi budini, dalle classiche creme alle morbide

mousse, tutte le ricette e i segreti per preparare i grandi dessert al cucchiaino: un ricettario indispensabile corredato da un piccolo corso di pasticceria con pratici consigli e tecniche di base.

Dolci al cucchiaino Giunti Editore Dolci al cucchiaino. La scuola di cucina del Gambero Rosso Vallardi DOLCI AL CUCCHIAIO Edizioni Gribaudo

Ricette facili, veloci, intriganti, per risolvere con semplicità e un pizzico di fantasia il quotidiano dilemma di "cosa preparare stasera a cena". Selezionando poi le diverse ricette che trovi nei nostri volumi potrai costruire i tuoi menu personalizzati (per aiutarti nella sempre faticosa organizzazione familiare) e stampare la lista della spesa (per facilitarti la spesa al supermercato).

Se la storia del gusto italiano ha avuto un ricettario per eccellenza, questo è certamente La scienza in cucina. Così, a oltre cento anni e decine di edizioni di distanza, "l'Artusi" appare oggi come uno strumento privilegiato per rileggere in filigrana, in forma di ricette, le scelte e i consumi che, attraverso fasi alterne di povertà e benessere, hanno contribuito a creare un'identità nazionale. Molte fra le questioni sollevate qui sui cibi e sui sapori rimandano infatti ad altre domande, più gravi, che riguardano conflitti di generazioni e mentalità. Attraverso la storia delle parole, l'origine delle ricette, gli scambi epistolari con i lettori, spesso forieri di consigli preziosi, la fortuna che alcune intuizioni avranno nella storia alimentare italiana, Alberto Capatti ci conduce con curiosa sapienza a investigare le pieghe di un ricettario che funge ancora da guida per cuochi e cuoche che ne hanno rimosso l'origine, smarrito l'autore, alterato le regole, ma non hanno rinunciato a ripeterne i piatti e, soprattutto, a interpretarne il sogno di felicità, ribadito quotidianamente attraverso la condivisione di una tavola apparecchiata.

[Copyright: ec46cbf5ad49a7d6fec9df5931046a0b](https://www.ec46cbf5ad49a7d6fec9df5931046a0b)