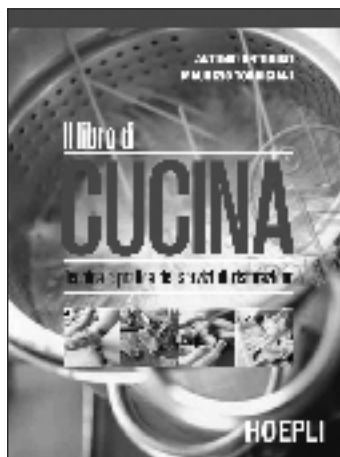


Antonio Antonino  
Maurizio Torrigiani

## IL LIBRO DI CUCINA

*Tecnica e pratica dei servizi di ristorazione*

2004, pp. XII-388  
ISBN 88-203-3298-1



Il reparto di cucina • Il personale di cucina • Igiene e sicurezza • La tecnica di base • Ortaggi, legumi e frutta • Erbe aromatiche e spezie • Grassi e condimenti • Sistemi di cottura • Fondi di cottura e salse • I primi piatti • Le uova • La pasticceria • La piccola colazione • Dalla ricetta alla presentazione • Le carni • La cucina italiana • Il menu

### IN ALLEGATO AL VOLUME



**Ricettario**, pp. 128

Contiene un'ampia scelta di **ricette** numerate, comprensive di diverse proposte di **cucina regionale**.

### PER IL DOCENTE



**Guida per il docente**, pp. 80

Oltre a **suggerimenti** per l'uso didattico del testo, *la guida* presenta **ulteriori esercizi**, **prove di verifica** e soprattutto una serie di **schede** che consigliano al docente come gestire l'interdisciplinarietà prevista dai programmi ministeriali.



### DESTINAZIONE

Biennio degli Istituti professionali per i servizi alberghieri e della ristorazione per la materia **Laboratorio dei servizi di ristorazione – Settore cucina**.

### STRUTTURA E IMPOSTAZIONE

Il volume tiene conto del carattere prevalentemente orientativo del biennio al quale si rivolge e, in accordo con il programma ministeriale, presenta le **nozioni generali della materia**.

È strutturato in **17 moduli**, ciascuno dei quali diviso in una o più **unità didattiche**.

Ogni modulo si chiude con una **scheda di verifica**.

Il linguaggio è semplice e immediato, le immagini efficaci ed esplicative.

Una **grande novità** è rappresentata dal **ricettario**, che offre una ricchissima selezione di piatti nazionali e regionali; separato dal volume di testo e concepito a schede sciolte e numerate, può essere portato facilmente in laboratorio per le lezioni pratiche.

### DIDATTICA

I contenuti sono **aggiornati** e **potenziati** sotto il profilo didattico, con la precisazione dei **prerequisiti** e degli **obiettivi** in apertura di modulo.

Il testo è arricchito da utili **consigli pratici**, da **tabelle**, **schemi** e **box** di approfondimento, e dalla segnalazione degli **indirizzi Internet** di interesse della materia.

Presenta anche una serie di **ricette di base** che poi trovano applicazione e sviluppo nelle ricette raccolte nel

**ricettario** a parte, con una selezione di **piatti regionali**. Inoltre la quasi totalità delle unità didattiche propone un **livello avanzato** dell'argomento trattato, *Per saperne di più*, il cui uso è a discrezione del docente in funzione della propria programmazione didattica.

Le **schede di verifica** ripercorrono agilmente le nozioni teoriche e pratiche sviluppate nel modulo di cui si trovano in chiusura.

Emilio Corti  
Loredana Minoretti  
Luciano Tona  
Marino Zimbaldi

## LA CUCINA

*Aspetti organizzativi -  
Operatività - Tecnologia -  
Informazioni storico-  
gastronomiche*

1997, pp. X-542  
ISBN 88-203-2327-3

€ 26,50

Il testo, finalizzato all'insegnamento di **Laboratorio dei servizi di ristorazione - Settore cucina**, previsto negli *Istituti professionali per i servizi alberghieri e della ristorazione*, è suddiviso in 3 parti. La prima parte analizza l'**organizzazione del lavoro di cucina**; la seconda le ricette relative a tutte le **parti del menu** in successione logica; la terza parte infine fornisce notizie sui **menu**, sul passaggio dalla **nouvelle cuisine** alla **cucina moderna** e sulle caratteristiche generali della **cucina in Europa**.



*Organizzazione, attrezzature, metodi:*

Il mestiere e la formazione del cuoco  
• La ristorazione • L'organizzazione del lavoro in cucina • Gli spazi della cucina • L'attrezzatura della cucina • L'operatore e la sicurezza • Nozioni di microbiologia e igiene degli alimenti • Mondatura, taglio e operazioni preliminari alla cottura • Sistemi e metodi di cottura. *Ricette: itinerario di un repertorio di cucina internazionale:* Preparazioni di base • Antipasti • Primi piatti • Uova • Secondi piatti • Verdure • Dolci • Impasti • Lavorazione dello zucchero e del cioccolato • Tabelle dei valori nutrizionali. *Le forme e le tradizioni in cucina:* La progettazione del menu • La Nouvelle Cuisine • La cucina in Europa • Schede merceologiche. Esercizi sul menu. Glossario. Indice analitico

### PER IL DOCENTE

 **Fascicolo per il docente,**  
pp. 44