

Antonio Antonino
Maurizio Torrigiani

IL LIBRO DI CUCINA

Tecnica e pratica dei servizi di ristorazione

Vol. 2: 2005, pp. X-390
ISBN 88-203-3383-X



Riepilogo delle tecniche di base • L'evoluzione della cucina e della ricetta • Il menu • La cucina internazionale, nazionale e regionale • Antipasti, uova, formaggi • I primi piatti • I secondi piatti a base di pesce • I secondi piatti a base di carne • I contorni • La pasticceria

IN ALLEGATO AL VOLUME



Ricettario, pp. 112

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



DESTINAZIONE

Terzo anno (monoennio) degli Istituti professionali per i servizi alberghieri e della ristorazione per la materia Laboratorio dei servizi di ristorazione – Settore cucina.

STRUTTURA E IMPOSTAZIONE

In accordo con il programma ministeriale, il testo completa e approfondisce le nozioni della materia già espresse, in linea generale, nel volume del biennio. È strutturato in **10 moduli** divisi in **unità didattiche**. Ogni modulo si chiude con una **scheda di verifica**.

La trattazione è coadiuvata da pratiche tabelle di sintesi ed è integrata efficacemente da **frequenti immagini**, tra cui sequenze fotografiche che illustrano significativamente alcuni procedimenti tecnici.

Anche questo volume ha in allegato il **ricettario**, indipendente e costituito di schede sciolte e numerate, singolarmente consultabili in laboratorio.

DIDATTICA

I contenuti sono mirati a **sviluppare abilità e competenze specifiche della professione**, perseguendo gli obiettivi didattici indicati nei programmi ministeriali: dopo un iniziale riepilogo di quanto appreso nel biennio, viene approfondito l'**aspetto tecnico** della materia e sono trattati i nuovi argomenti prescritti. Il **grande numero di ricette** presentate nel volume e nel ricettario costituiscono il bagaglio di conoscenze teorico-pratiche necessario per riuscire a muoversi con autonomia e creatività nell'esercizio della professione.

PER IL DOCENTE



Guida per il docente, pp. 48

Oltre a **suggerimenti** per l'uso didattico del testo, presenta **ulteriori esercizi e prove di verifica**.

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

Organizzazione, attrezzature, metodi • Ricette: itinerario di un repertorio di cucina internazionale • Le forme e le tradizioni in cucina

PER IL DOCENTE



Fascicolo per il docente,

pp. 44