# **User stories per l’UC “Gestire ricette”**

### **Cuoco Antonio**

Quando penso a una nuova ricetta (che sia una ricetta vera e propria di un piatto finito, o una preparazione di base) inizio a scriverla di getto seguendo i passi da fare per arrivare al risultato finale. Se mi vengono in mente varianti della ricetta principale me lo annoto su un foglio a parte, di solito nel mio ricettario ogni variante è riportata a sé con un nome suo, che però richiama quello della ricetta di partenza.

Alla fine della prima stesura rileggo tutto e inizio a segnare a parte gli ingredienti in modo da poter comporre la lista degli ingredienti e le dosi. Cerco poi di capire se posso servirmi di qualche preparazione già presente nel ricettario. Spesso a questo punto mi capita di creare varianti[[1]](#footnote-0) di preparazioni già presenti nel ricettario.

Infine dettaglio i singoli passi in maniera abbastanza precisa perchè mi è capitato di vedere eseguire dei disastri e poi prendermi la colpa perchè i vari passaggi non erano spiegati bene! Come conseguenza adesso dettaglio ogni singolo passo con precisione.

Per definire le tempistiche mi servono un po di tentativi quindi spesso le modifico 2 o 3 volte dopo le prime volte che ho eseguito una nuova ricetta. Non sono un amante delle classificazioni ma il nostro capo ci ha chiesto di classificare le ricette secondo un po di criteri in modo da poter comporre più velocemente i menù per gli eventi (es finger food, vegetariano, vegano etc.) e anche di segnalare quali parti possono essere preparate in anticipo se la cucina e il luogo di consumazione sono in posti diversi… questi dettagli tecnici sono quelli che mi annoiano di più e non sempre li azzecco al primo tentativo…

1. predispone una nuova ricetta o preparazione di base
2. inserisce un passo
   1. ripete il passo 2 finché non è soddisfatto
3. inserisce gli ingredienti e dosi
   1. ripete il passo 3 finché non è soddisfatto
4. opzionalmente consulta il ricettario
5. opzionalmente crea varianti di preparazioni già presenti nel ricettario (**facoltativo**)
6. dettaglia il passo ricetta
   1. ripete il passo 6 finché non è soddisfatto
7. specifica le tempistiche **oppure** modifica le tempistiche
   1. ripete il passo 7 finché non è soddisfatto
8. specifica i tag **oppure** modifica i tag
   1. ripete il passo 8 finché non è soddisfatto
9. specifica quali parti possono essere preparare in anticipo **oppure** modifica queste parti
   1. ripete il passo 9 finché non è soddisfatto

### **Cuoca Giulia**

Di solito metto una ricetta per iscritto in modo “ufficiale” (ossia, perché possa prepararla anche qualcuno diverso da me!) solo quando è ben collaudata.

Innanzitutto scrivo i passaggi principali, così come ce li ho in mente. Da lì ricavo anche la lista degli ingredienti, e se la conosco metto anche un’indicazione delle dosi e del numero di persone o della quantità che quelle dosi permettono di preparare. Non sempre però so le dosi esatte.

Anche per questo successivamente eseguo la ricetta una volta, e verifico man mano (qualche volta mi faccio aiutare!) se i passaggi che avevo scritto sono corretti, soprattutto se avevo dimenticato qualche passaggio o se ero stata imprecisa in qualche indicazione. Inoltre controllo le dosi, e misuro le quantità precise di quegli ingredienti che magari aggiungevo ad occhio.

A quel punto la ricetta è sostanzialmente finita, mi limito ad annotarla con le caratteristiche principali per permettere di schedarla.

Può capitare che in seguito decida di fare delle modifiche, se nell’eseguire la ricetta in un momento successivo mi accorgo di qualche accorgimento che può essere utile segnalare.

Mi succede a volte di creare un piatto che riusa delle preparazioni di uno che ho già nel ricettario. Allora scrivo delle ricette a parte per queste preparazioni, e nella ricetta del mio piatto le indico come ingredienti. Significa che quelle basi hanno senso anche al di fuori del piatto specifico, meglio che siano raccontate in ricette separate.

1. predispone una nuova ricetta
2. inserisce un passo **oppure** modifica un passo **oppure** elimina un passo **oppure** estrapola la preparazione(**facoltativo**)
   1. ripete il passo 2 finché non è soddisfatto
3. inserisce un ingrediente **oppure** modifica un ingrediente **oppure** elimina un ingrediente
   1. ripete il passo 3 finché non è soddisfatto
4. **opzionalmente** indica le dosi, il numero di persone e la quantità **oppure** modifica le dosi, il numero di persone e la quantità
   1. ripete il passo 5 finché non è soddisfatto
   2. ripete dal passo 2 se aveva dimenticato qualche passaggio
5. dettaglia ricetta specificando le tempistiche, i tag e quali parti possono essere preparare in anticipo **oppure** modifica
   1. ripete dal passo 2 se vuole modificare qualcosa
6. pubblica la ricetta

### Processo combinato

1. predispone una nuova ricetta o preparazione di base **opzionalmente** dandogli un titolo **oppure** ritira una ricetta dalla pubblicazione **oppure** modifica una ricetta **oppure** copia una ricetta esistente
2. inserisce un passo della ricetta o preparazione **oppure** modifica un passo della ricetta o preparazione **oppure** elimina un passo della ricetta o preparazione **oppure** estrapola la preparazione
   1. ripete il passo 2 finché non è soddisfatto
3. inserisce un ingrediente nella lista degli ingredienti **oppure** modifica un ingrediente nella lista degli ingredienti **oppure** elimina un ingrediente dalla lista degli ingredienti
   1. ripete il passo 3 finché non è soddisfatto
4. **opzionalmente** consulta il ricettario per riusare delle preparazioni
   1. ripete il passo 2 se trova delle preparazioni utili
5. **opzionalmente** indica le dosi, il numero di persone e la quantità **oppure** modifica le dosi, il numero di persone e la quantità
   1. ripete il passo 5 finché non è soddisfatto
   2. ripete il passo 2 se aveva dimenticato qualche passaggio
6. **opzionalmente** scrive una descrizione dettagliata del passo ricetta
   1. ripete il passo 6 se vuole dettagliare altri passi
7. dettaglia la ricetta specificando **opzionalmente** le tempistiche, **opzionalmente** i tag **oppure** modifica la ricetta specificando **opzionalmente** le tempistiche, **opzionalmente** i tag
   1. ripete il passo 7 finchè non è soddisfatto
8. **opzionalmente** dettaglia la ricetta specificando quali parti possono essere preparare in anticipo
   1. ripete il passo 8 se vuole dettagliare più ricette
9. **opzionalmente** pubblica la ricetta

1. La variante di una ricetta può essere vista come una ricetta che si differenzia di poco da una esistente, quindi è comodo scriverla partendo dall’originale. [↑](#footnote-ref-0)