

# 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<sup>1</sup> 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. Crea una nuova ricetta/preparazione oppure parte da una ricetta/preparazione presente nel ricettario
  2. Aggiunge i passi oppure modifica i passi esistenti
  3. Aggiunge gli ingredienti e relative dosi oppure modifica gli ingredienti e le dosi
  4. Opzionalmente consulta il ricettario
  5. Opzionalmente elimina uno o più passi e li sostituisce con una preparazione
  6. Definisce le tempistiche oppure modifica le tempistiche
  7. Classifica la ricetta/preparazione oppure modifica la classificazione della ricetta/preparazione
  8. Segnala quando possono essere preparate le parti oppure modifica quando possono essere preparate le parti
- Ripete dal passo 2 finché non è soddisfatto

---

<sup>1</sup> 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.

## 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.

[modifica di che ?](#)

Mi succede a volte di creare un piatto che riassume 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. Crea una nuova ricetta/preparazione oppure parte da una ricetta/preparazione presente nel ricettario
2. Aggiunge i passaggi oppure modifica i passaggi
3. Aggiunge gli ingredienti oppure modifica gli ingredienti
4. Opzionalmente scrive le dosi e le persone/la quantità per cui sono/che è possibile preparare con quelle dosi oppure modifica le dosi e le persone/la quantità per cui sono/che è possibile preparare con quelle dosi
5. Opzionalmente estrae uno o più passi, crea una nuova ricetta/preparazione e li sostituisce con la ricetta/preparazione appena creata  
*Ripete dal passo 2 finché non è soddisfatta*
6. Classifica la ricetta/preparazione