

Il buffet moderno PDF

Beppe Maffioli



Questo è solo un estratto dal libro di Il buffet moderno. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: Beppe Maffioli
ISBN-10: 9788898675746
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 4162 KB

DESCRIZIONE

La cucina del buffet moderno è più semplice e stuzzicante, meno elaborata ma strutturata e completa; è più vicina ai concetti di salutismo e leggerezza, accoglie le contaminazioni delle culture e delle cucine internazionali, risponde in modo attento alle crescenti esigenze dei consumatori, all'alternarsi di consistenze, alle proposte innovative, colorate e ricche di contrasti, sia in termini di prodotti, che di tipologia di cotture. Le prime pagine del volume sono dedicate a un fondamentale approfondimento teorico, per sviluppare successivamente tutte le fasi pratico-organizzative, sulle quali il professionista deve porre attenzione: intervista e ispezione, location, food cost e offerta, attrezzature, fattore umano, tavoli e mise en place, scaletta, igiene alimentare, logistica e beverage. Nella parte centrale del libro vengono proposti quindi dodici diversi "set evento", con un proprio specifico approfondimento e completi di ricette, organizzati per momenti della giornata e per tipologia di buffet: colazione, coffee break, brunch, angolo vegetariano, isola del pane, classico di carne e verdure, classico di pesce e verdure, fingerfood, showcooking, buffet di dolci, cocktail e beverage. Quasi un centinaio di ricette - molte di più in realtà se si contano le varianti - e allestimenti diversi, alcuni più classici, altri innovativi e talora inediti, suggeriscono al ristoratore idee per stuzzicare, oltre al gusto, tutti e cinque i sensi di chi si avvicinerà al buffet. Ogni sezione è una matrice che permette infatti al lettore di acquisire la competenza per integrare successivamente ogni argomento "food" con argomenti "occasione", personalizzando le proposte in base a stagionalità, location, tipo di evento, gusti ed esigenze della propria clientela. L'esperienza sul campo di Beppe Maffioli, con centinaia di eventi presso il Carlo Magno e altre location esterne, offre preziosi consigli, spunti e suggerimenti per prevenire le criticità, con l'obiettivo di far trascorrere all'ospite un tempo sereno e conviviale, in cui tutto fila liscio, allietato dai nostri piatti, ma anche dalla qualità del servizio, per arrivare alla realizzazione di una coreografia perfetta, capace di lasciare all'ospite solo il piacere e la gradevolezza della memoria del tempo trascorso.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Il Buffet Moderno. Le foto; La passione vien cucinando. locandina; Corso di cucina BMD. 1° Corso di cucina BMD; 2° Corso di Cucina BMD; Corso di Natale 2016. Corso ...

Download Il Buffet Moderno Pdf Download Il Buffet Moderno free pdf , Download Il Buffet Moderno Pdf , Read Online Il Buffet Moderno pdf , Free Il Buffet Moderno Ebook ...

Credenza moderna Primo dallo stile classico e moderno allo stesso tempo, ... Acquistare un buffet online è la scelta migliore per dare un nuovo look al tuo living.

IL BUFFET MODERNO

[Leggi di più ...](#)