

Erbe, Spezie

Known for their ease of use, artful presentation of scientific information, and evidence-based approach, James Duke’s comprehensive handbooks are the cornerstone in the library of almost every alternative and complementary medicine practitioner and ethnobotanist. Using the successful format of these bestselling handbooks, Duke’s Handbook of Medicinal Plants of the Bible covers 150 herbs that scholars speculate, based on citations, were used in Biblical times

A causa del clima caldo e secco in Egitto, gli antichi papiri sono sopravvissuti intatti, permettendo agli storici di studiare le sofisticate tecniche impiegate dai medici dell'antico Egitto. Mentre erano vestiti di magli e rituali, gli egiziani possedevano una grande conoscenza della guarigione delle erbe e della riparazione delle lesioni fisiche, tra la popolazione normale e gli operai responsabili della costruzione dei grandi monumenti di quella nazione. Gli egiziani si assicuravano che i lavoratori fossero alimentati con una dieta ricca di ravanello, aglio e cipolla, che i ricercatori modernihanno scoperto essere estremamente ricca di ranapina, allucina e alliastatina. Questi potenti antibiotici naturali aiuterebbero sicuramente a prevenire l'insorgere di malattie nelle condizioni spesse affollate dei campi di lavoro. La fondazione della medicina moderna può essere fatta risalire agli antichi greci. La cultura tibetana, per esempio, ancora oggi, combina cucina spirituale e pratica. La medicina cinese si è sviluppata come concetto di yin e yang, agopuntura e digitopressione, ed è stata persino utilizzata nella medicina moderna. Durante l'Europa medievale furono istituite le principali università e scuole di medicina. Nell'antichità, prima che si sviluppassero gli ospedali, i pazienti venivano curati principalmente nei templi. “Michele Jordan knows her food and she knows how to write about it.” –San Francisco Examiner What is extra virgin olive oil and how do you find the best kind? How do you cook with flavored vinegars and should they be bought or made at home? What are the best oils for frying? How does the strength of a vinegar influence a recipe? The Good Cook’s of Oil and Vinegar answers these and many other questions about this important culinary duo. The most comprehensive oil and vinegar guide available today, it offers key scientific, nutritional, and culinary facts and more as interesting history behind oil and vinegar. In addition, award-winning author Michele Anna Jordan shows how a distinctive oil or vinegar can add spark to a meal. She showcases a whole realm of delicious cooking with recipes such as: Bruschetta Fall fruit gaspacho Scallops primavera Roasted peppers balsamico Sicilian orange salad Apricot, persimmon, and cranberry chutneys Fruit, garlic, herb, ginger, and rose petal flavored vinegars And more Skyhorse Publishing, along with our Good Books and Arcade imprints, is proud to publish a broad range of cookbooks, including books on juicing, grilling, baking, frying, home brewing and winemaking, slow cookers, and cast iron cooking. We’ve been successful with books on gluten-free cooking, vegetarian and vegan cooking, paleo, raw foods, and more. Our list includes French cooking, Swedish cooking, Austrian and German cooking, Cajun cooking, as well as books on jerky, canning and preserving, peanut butter, meatballs, oil and vinegar, bone broth, and more. While not every title we publish becomes a New York Times bestseller or a national bestseller, we are committed to books on subjects that are sometimes overlooked and to authors whose work might not otherwise find a home.

Fitoterapia con le erbe aromatiche e la spezie

Italian-English Bilingual Visual Dictionary

Erbe da mangiare

Storia della cucina – La cucina medievale

I sapori del mondo in cucina

Erbe aromatiche

Erbe aromatiche e spezie nell'orto

A Feast of Weeds

Atti e memorie

FOOD & BEVERAGE MANUAL

Vegolosi MAG è il mensile digitale per chi vuole imparare a cucinare 100% vegetale senza nessuna rinuncia e in modo facile grazie alle ricette della chef Sonia Maccagnola; un giornale per chi vuole informarsi sul mondo che cambia con inchieste, interviste e approfondimenti realizzati dalla nostra redazione con esperienza decennale su questi temi. Il mensile ti propone solo contenuti esclusivi che non vengono pubblicati online. Cosa trovo nel numero di Maggio?
RICETTE: 20 idee facili, originali e inedite (non le troverai mai online su Vegolosi.it) create dalla nostra chef Sonia per godersi gli ingredienti di stagione per una cucina 100% vegetale, sana e piena di gusto SPECIALE: il menu delle nutrizioniste! Un team di professioniste dell'alimentazione ci regala una ricetta a testa per un menu, dalla colazione al secondo piatto, per stare bene e sentirsi in forma. CHEEK TO CHEEK: la rubrica in cui chef Sonia racconta segreti e trucchi per cucinare meglio. Questo mese: abbinare spezie ed erbe in cucina! INCHIESTE: lo spreco alimentare è uno dei grandi motori del collasso climatico. Nel 2019 sono stati 931 milioni le tonnellate di alimenti gettati nel cestino, senza essere consumati, il 17% del totale disponibile a livello globale. Nella nostra inchiesta scopriamo perché questo accade e come fare, ogni giorno, per evitarlo. ATTUALITÀ: che cos'è il bodyshaming e che cosa significa comprendere la diversità senza giudicarla e renderla uno stigma? Una lunga chiacchierata con Chiara Meloni (a.k.a. ChiaraLasciurra), attivista e autrice del libro Belle di faccia insieme alla collega e amica Mara Mibelli, fra stereotipi, cultura del corpo, antispecismo e miti da abbattere. ANTIPOLOGICA: che cosa abbiamo dimenticato della nostro rapporto con quello che siamo? Perché immaginiamo la “Natura” come qualcosa di altro da noi, di deocratico, “da salvare” come se non dovessimo, in realtà, salvarne noi stessi? Intervista al professore di Antropologia, Mauro Van Aken, sul suo saggio Campati per aria. ANIMALI: immense, maestose, dolci, spettacolari, le balene sono un mondo che, in realtà, non conosciamo, animali fondamentali per la biodiversità marina ma anche per combattere il cambiamento climatico. NATURA l'Italia è, in Europa, una delle nazioni con il patrimonio boschivo e forestale più ampio e in espansione, eppure “lasciare che le foreste aumentino” non è la soluzione più semplice per l'ambiente: ne serve un'attenta gestione. Scopriamo insieme le foreste vetuste italiane e come dovrebbero essere tutelate. LIBRI: immersi nella “crescita” senza controllo? Anche se sembra, così non è. Secondo Danny Dorling, geografo sociale e studioso, quello che sta accadendo è esattamente il contrario: stiamo rallentando e questo potrebbe essere davvero un bene. Parliamo insieme del suo nuovo libro Rallentare. La fine della grande accelerazione e perché è un bene. NUTRIZIONE: con la dott.ssa Denise Filippin, biologa nutrizionista esperta in alimentazione a base vegetale, scopriamo tutto sulle fragole.

Questo testo è frutto di una ricerca su svariati testi di cui è data ampia bibliografia. Contiene una panoramica dei grandi cucinieri dell'antichità ed in particolare dell'epoca medievale ma con riferimenti anche alla cucina dell'antica Roma e quella Rinascimentale. Si descrive anche l'evoluzione della tavola e delle abitudini alimentari degli antichi con riferimento alle stoviglie ai metodi di cottura e alla profonda differenza fra il mangiare dei poveri e quello dei ricchi per i quali il banchetto era anche una dimostrazione di fasto e di ricchezza. Si descrivono anche alcuni piatti legate a personaggi famori e la trascrizione di ricette originali più o meno modificate per renderle appetibili alle mutate abitudini culinarie del tempo attuale.

English summary: The names, origins, and by ways in the west, and the uses and 'imaginary' symbolism that has for centuries distinguished the commerce in incense, cinnamon, and myrrh from the far away regions of the orient to the merchant's stalls of the Greeks and Romans. This is an ideal journey through the centuries of classical antiquity following the caravan routes, legends and the Levantine enchantment that instill an atmosphere of dreams around the commercial and cultural exchanges between the Orient and Occident, prior to the advent of the great Islamic civilization. Italian description: I nomi, le origini, le vie di penetrazione in Occidente, gli usi e il simbolismo immaginario che ha contraddistinto per secoli il commercio di incenso, cinnamomo, mirra dalle lontane plaghe d'Oriente ai banchi dei mercati greci e romani. Un viaggio ideale nei secoli dell'antichità classica al seguito di vie carovaniere, di leggende e magie levantine che infondono un'atmosfera di sogno agli scambi commerciali e culturali tra Oriente ed Occidente, prima dell'avvento della grande civiltà islamica.

Duke's Handbook of Medicinal Plants of the Bible

Spezie

ENGLISH MANUAL

Profumi d'Arabia

The Good Cook's Book of Oil and Vinegar

ERBE DA RACCATTO - in Cucina

Farmacla Chirurgica, ovvero dottrina de' medicamenti ... che si vogliono adoperare nella cura de'morbi esterni. Seconda edizione. [Translated from the Latin.]

One of the World's Most Delicious Pairings, with more than 150 recipes

Maggio 2021

L'età delle spezie

"This book will help the reader see that Italian food is not off limits for people with diabetes. It will help change the way Italian cuisine is viewed abroad, and demonstrate ways in which traditional Italian food can be part of a diabetes-friendly eating plan"--

Colossal book per il settore ristorazione. Sono affrontate le tematiche dal budget al controllo di gestione. Ampio spazio all'organizzazione della sala ristorante, bar, cucina. Food cost e beverage cost. Dizionario traduttore gastronomico in cinque lingue. Revpass, Calcolo revpar presenza, Revpassf, Revpath, Net rev par, Costi mese bkf, INDICATORI DI REDDITIVITÀ, R.O.E., E.B.I.T., E.B.I.T.D.A. Manuali di procedure per tutti i reparti. ABSTRACT SENSORIALE CURIOSO Cos'è nata la "toque blanche" il RIGO VENERE COME SONO NATI I RISTORANTI I LATINI DICEVANO "RISTORARE" L'ETIMOLOGIA È INCERTA LA NATURA MORTA DI CUCINE: DALLA PREGNANTE CONCRETEZA DEI SENSI AL SOGNO SCOPERTA L'ARMA CEREBRALE RESPONSABILE DELL'ABUSO DI CIBO MENU PERIODICI IN ALBERGO CARTA BUFFET INSALATE SEMPLICI & COMPOSITE CARTA DEI CONTORNI CARTA DELLE UOVA CARTA DEI BURRI COMPOSTI CARTA DEL PANE COURMET & COURMAND CARTA DESSERT CARTA FORMAGGI ITALIANI CARTA FORMAGGI MONDO CARTA DEI SALI COMPOSIZIONE CHIMICA OLIO OLIVA CARTA OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALY CARTA DEGLI OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA SPAGNA REQUISITI STRUTTURALI RISTORANTE R.E.I. PROGETTAZIONE AUTOCAD SPAZI MISURE CUCINA LAY OUT DISPOSIZIONE SERVIZI Il manuale e interpretazione LA COMUNICAZIONE DEL MANUALE AL PERSONALE NEOASSUNTO Il FORMATO DEL MANUALE E I SUOI CONTENUTI LA POLITICA QUALITÀ DELL'AZIENDA Il RESPONSABILE DEL "QUALITY ASSURANCE" I DISTRIBUZIONI CONTROLLATE E NON CONTROLLATE LE LINEE GUIDA DEL SISTEMA UN TIPICO INDICE DI LINEE GUIDA POTREBBE ESSERE: INDICE DELLE PROCEDURE Metodi comportamentali COME PROPORSI AL CLIENTE COSA EVITARE PRESENTAZIONE ED ORDINE GENERALE ASPETTO ESTERIORE UOMINI DONNE NORME Manuale di procedure cucina LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NORME GENERALI esempio OPERAZIONE "MANI POLITE" NORME D'IGIENE - IGIENE NEI LOCALI CUCINA ECONOMATO/MAGAZZINI TOILETTE DEL PERSONALE IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI RISPETTARE LE SEGUENTI TEMPERATURE PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI CIBI: MOLTIPLICAZIONE BATTERICA Insotfezioni BOTULINO SALMONELLA STAFFILO-COCCO (AUREO) IGIENE E SICUREZZA BATTERI FRIGGITRICE - esempio GRADO DI BRUCIATURA DEI GRASSI - PUNTO DI FUMO IGIENE DEGLI UTENSILI E MACCHINE Acquisti & controlli INVENTARIO E MAGAZZINO MODULO CARICO / SCARICO MAGAZZINO LE RIMANENZE DI MAGAZZINO: ASPETTI OPERATIVI E CONTABILI ELEMENTI COSTITUTIVI DELLE RIMANENZE CONTROLLO E GESTIONE MAGAZZINI RIFERIMENTI CUCCHIANO RIFERIMENTI LIQUIDI UNITÀ DI MISURA INTERNAZIONALE ESEMPIO CALCOLO INVENTARIO E PRODUZIONE FOOD & BEVERAGE ESEMPIO INVENTARIO MAGAZZINO CUCINA MODULO GRAMMATURE STANDARD PORZIONI esempio Il CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI L'ARTE DI SCONGELARE IL "FRESCO CONFEZIONATO" METODI DI PULIZIA SCALA DEL PH SCHEDE TECNICHE PRODOTTI DI PULIZIA esempio SCHEDE TECNICHE H.A.C.C.P. LOCALI E ARGE DEL RISTORANTE esempio BREAKFAST IN ALBERGO BUFFET UNICO LE UOVA AL BREAKFAST YOGURT BREAKFAST IN ALBERGO BUFFET UNICO LE UOVA AL BREAKFAST QUANTO CIBO ? kcal MANUALE DI PROCEDURE BRF AL TAVOLO o AL BUFFET LA CLIENTELA ALLESTIMENTO DEL BUFFET MISE EN PLACE DEI LOCALI PRIMA PRENOTAZIONE IN CAMERA COME? nata la "toque blanche" il RIGO VENERE COME SONO NATI I RISTORANTI I LATINI DICEVANO "RISTORARE" L'ETIMOLOGIA È INCERTA LA NATURA MORTA DI CUCINE: DALLA PREGNANTE CONCRETEZA DEI SENSI AL SOGNO SCOPERTA L'ARMA CEREBRALE RESPONSABILE DELL'ABUSO DI CIBO MENU PERIODICI IN ALBERGO CARTA BUFFET INSALATE SEMPLICI & COMPOSITE CARTA DEI CONTORNI CARTA DELLE UOVA CARTA DEI BURRI COMPOSTI CARTA DEL PANE COURMET & COURMAND CARTA DESSERT CARTA FORMAGGI ITALIANI CARTA FORMAGGI MONDO CARTA DEI SALI COMPOSIZIONE CHIMICA OLIO OLIVA CARTA OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALY CARTA DEGLI OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA SPAGNA REQUISITI STRUTTURALI RISTORANTE R.E.I. PROGETTAZIONE AUTOCAD SPAZI MISURE CUCINA LAY OUT DISPOSIZIONE SERVIZI Il manuale e interpretazione LA COMUNICAZIONE DEL MANUALE AL PERSONALE NEOASSUNTO Il FORMATO DEL MANUALE E I SUOI CONTENUTI LA POLITICA QUALITÀ DELL'AZIENDA Il RESPONSABILE DEL "QUALITY ASSURANCE" I DISTRIBUZIONI CONTROLLATE E NON CONTROLLATE LE LINEE GUIDA DEL SISTEMA UN TIPICO INDICE DI LINEE GUIDA POTREBBE ESSERE: INDICE DELLE PROCEDURE Metodi comportamentali COME PROPORSI AL CLIENTE COSA EVITARE PRESENTAZIONE ED ORDINE GENERALE ASPETTO ESTERIORE UOMINI DONNE NORME Manuale di procedure cucina LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NORME GENERALI esempio OPERAZIONE "MANI POLITE" NORME D'IGIENE - IGIENE NEI LOCALI CUCINA ECONOMATO/MAGAZZINI TOILETTE DEL PERSONALE IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI RISPETTARE LE SEGUENTI TEMPERATURE PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI CIBI: MOLTIPLICAZIONE BATTERICA Insotfezioni BOTULINO SALMONELLA STAFFILO-COCCO (AUREO) IGIENE E SICUREZZA BATTERI FRIGGITRICE - esempio GRADO DI BRUCIATURA DEI GRASSI - PUNTO DI FUMO IGIENE DEGLI UTENSILI E MACCHINE Acquisti & controlli INVENTARIO E MAGAZZINO MODULO CARICO / SCARICO MAGAZZINO LE RIMANENZE DI MAGAZZINO: ASPETTI OPERATIVI E CONTABILI ELEMENTI COSTITUTIVI DELLE RIMANENZE CONTROLLO E GESTIONE MAGAZZINI RIFERIMENTI CUCCHIANO RIFERIMENTI LIQUIDI UNITÀ DI MISURA INTERNAZIONALE ESEMPIO CALCOLO INVENTARIO E PRODUZIONE FOOD & BEVERAGE ESEMPIO INVENTARIO MAGAZZINO CUCINA MODULO GRAMMATURE STANDARD PORZIONI esempio Il CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI L'ARTE DI SCONGELARE IL "FRESCO CONFEZIONATO" METODI DI PULIZIA SCALA DEL PH SCHEDE TECNICHE PRODOTTI DI PULIZIA esempio SCHEDE TECNICHE H.A.C.C.P. LOCALI E ARGE DEL RISTORANTE esempio BREAKFAST IN ALBERGO BUFFET UNICO LE UOVA AL BREAKFAST YOGURT BREAKFAST IN ALBERGO BUFFET UNICO LE UOVA AL BREAKFAST QUANTO CIBO ? kcal MANUALE DI PROCEDURE BRF AL TAVOLO o AL BUFFET LA CLIENTELA ALLESTIMENTO DEL BUFFET MISE EN PLACE DEI LOCALI PRIMA PRENOTAZIONE IN CAMERA COME? nata la "toque blanche" il RIGO VENERE COME SONO NATI I RISTORANTI I LATINI DICEVANO "RISTORARE" L'ETIMOLOGIA È INCERTA LA NATURA MORTA DI CUCINE: DALLA PREGNANTE CONCRETEZA DEI SENSI AL SOGNO SCOPERTA L'ARMA CEREBRALE RESPONSABILE DELL'ABUSO DI CIBO MENU PERIODICI IN ALBERGO CARTA BUFFET INSALATE SEMPLICI & COMPOSITE CARTA DEI CONTORNI CARTA DELLE UOVA CARTA DEI BURRI COMPOSTI CARTA DEL PANE COURMET & COURMAND CARTA DESSERT CARTA FORMAGGI ITALIANI CARTA FORMAGGI MONDO CARTA DEI SALI COMPOSIZIONE CHIMICA OLIO OLIVA CARTA OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALY CARTA DEGLI OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA SPAGNA REQUISITI STRUTTURALI RISTORANTE R.E.I. PROGETTAZIONE AUTOCAD SPAZI MISURE CUCINA LAY OUT DISPOSIZIONE SERVIZI Il manuale e interpretazione LA COMUNICAZIONE DEL MANUALE AL PERSONALE NEOASSUNTO Il FORMATO DEL MANUALE E I SUOI CONTENUTI LA POLITICA QUALITÀ DELL'AZIENDA Il RESPONSABILE DEL "QUALITY ASSURANCE" I DISTRIBUZIONI CONTROLLATE E NON CONTROLLATE LE LINEE GUIDA DEL SISTEMA UN TIPICO INDICE DI LINEE GUIDA POTREBBE ESSERE: INDICE DELLE PROCEDURE Metodi comportamentali COME PROPORSI AL CLIENTE COSA EVITARE PRESENTAZIONE ED ORDINE GENERALE ASPETTO ESTERIORE UOMINI DONNE NORME Manuale di procedure cucina LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NORME GENERALI esempio OPERAZIONE "MANI POLITE" NORME D'IGIENE - IGIENE NEI LOCALI CUCINA ECONOMATO/MAGAZZINI TOILETTE DEL PERSONALE IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI RISPETTARE LE SEGUENTI TEMPERATURE PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI CIBI: MOLTIPLICAZIONE BATTERICA Insotfezioni BOTULINO SALMONELLA STAFFILO-COCCO (AUREO) IGIENE E SICUREZZA BATTERI FRIGGITRICE - esempio GRADO DI BRUCIATURA DEI GRASSI - PUNTO DI FUMO IGIENE DEGLI UTENSILI E MACCHINE Acquisti & controlli INVENTARIO E MAGAZZINO MODULO CARICO / SCARICO MAGAZZINO LE RIMANENZE DI MAGAZZINO: ASPETTI OPERATIVI E CONTABILI ELEMENTI COSTITUTIVI DELLE RIMANENZE CONTROLLO E GESTIONE MAGAZZINI RIFERIMENTI CUCCHIANO RIFERIMENTI LIQUIDI UNITÀ DI MISURA INTERNAZIONALE ESEMPIO CALCOLO INVENTARIO E PRODUZIONE FOOD & BEVERAGE ESEMPIO INVENTARIO MAGAZZINO CUCINA MODULO GRAMMATURE STANDARD PORZIONI esempio Il CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI L'ARTE DI SCONGELARE IL "FRESCO CONFEZIONATO" METODI DI PULIZIA SCALA DEL PH SCHEDE TECNICHE PRODOTTI DI PULIZIA esempio SCHEDE TECNICHE H.A.C.C.P. LOCALI E ARGE DEL RISTORANTE esempio BREAKFAST IN ALBERGO BUFFET UNICO LE UOVA AL BREAKFAST YOGURT BREAKFAST IN ALBERGO BUFFET UNICO LE UOVA AL BREAKFAST QUANTO CIBO ? kcal MANUALE DI PROCEDURE BRF AL TAVOLO o AL BUFFET LA CLIENTELA ALLESTIMENTO DEL BUFFET MISE EN PLACE DEI LOCALI PRIMA PRENOTAZIONE IN CAMERA COME? nata la "toque blanche" il RIGO VENERE COME SONO NATI I RISTORANTI I LATINI DICEVANO "RISTORARE" L'ETIMOLOGIA È INCERTA LA NATURA MORTA DI CUCINE: DALLA PREGNANTE CONCRETEZA DEI SENSI AL SOGNO SCOPERTA L'ARMA CEREBRALE RESPONSABILE DELL'ABUSO DI CIBO MENU PERIODICI IN ALBERGO CARTA BUFFET INSALATE SEMPLICI & COMPOSITE CARTA DEI CONTORNI CARTA DELLE UOVA CARTA DEI BURRI COMPOSTI CARTA DEL PANE COURMET & COURMAND CARTA DESSERT CARTA FORMAGGI ITALIANI CARTA FORMAGGI MONDO CARTA DEI SALI COMPOSIZIONE CHIMICA OLIO OLIVA CARTA OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALY CARTA DEGLI OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA SPAGNA REQUISITI STRUTTURALI RISTORANTE R.E.I. PROGETTAZIONE AUTOCAD SPAZI MISURE CUCINA LAY OUT DISPOSIZIONE SERVIZI Il manuale e interpretazione LA COMUNICAZIONE DEL MANUALE AL PERSONALE NEOASSUNTO Il FORMATO DEL MANUALE E I SUOI CONTENUTI LA POLITICA QUALITÀ DELL'AZIENDA Il RESPONSABILE DEL "QUALITY ASSURANCE" I DISTRIBUZIONI CONTROLLATE E NON CONTROLLATE LE LINEE GUIDA DEL SISTEMA UN TIPICO INDICE DI LINEE GUIDA POTREBBE ESSERE: INDICE DELLE PROCEDURE Metodi comportamentali COME PROPORSI AL CLIENTE COSA EVITARE PRESENTAZIONE ED ORDINE GENERALE ASPETTO ESTERIORE UOMINI DONNE NORME Manuale di procedure cucina LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NORME GENERALI esempio OPERAZIONE "MANI POLITE" NORME D'IGIENE - IGIENE NEI LOCALI CUCINA ECONOMATO/MAGAZZINI TOILETTE DEL PERSONALE IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI RISPETTARE LE SEGUENTI TEMPERATURE PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI CIBI: MOLTIPLICAZIONE BATTERICA Insotfezioni BOTULINO SALMONELLA STAFFILO-COCCO (AUREO) IGIENE E SICUREZZA BATTERI FRIGGITRICE - esempio GRADO DI BRUCIATURA DEI GRASSI - PUNTO DI FUMO IGIENE DEGLI UTENSILI E MACCHINE Acquisti & controlli INVENTARIO E MAGAZZINO MODULO CARICO / SCARICO MAGAZZINO LE RIMANENZE DI MAGAZZINO: ASPETTI OPERATIVI E CONTABILI ELEMENTI COSTITUTIVI DELLE RIMANENZE CONTROLLO E GESTIONE MAGAZZINI RIFERIMENTI CUCCHIANO RIFERIMENTI LIQUIDI UNITÀ DI MISURA INTERNAZIONALE ESEMPIO CALCOLO INVENTARIO E PRODUZIONE FOOD & BEVERAGE ESEMPIO INVENTARIO MAGAZZINO CUCINA MODULO GRAMMATURE STANDARD PORZIONI esempio Il CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI L'ARTE DI SCONGELARE IL "FRESCO CONFEZIONATO" METODI DI PULIZIA SCALA DEL PH SCHEDE TECNICHE PRODOTTI DI PULIZIA esempio SCHEDE TECNICHE H.A.C.C.P. LOCALI E ARGE DEL RISTORANTE esempio BREAKFAST IN ALBERGO BUFFET UNICO LE UOVA AL BREAKFAST YOGURT BREAKFAST IN ALBERGO BUFFET UNICO LE UOVA AL BREAKFAST QUANTO CIBO ? kcal MANUALE DI PROCEDURE BRF AL TAVOLO o AL BUFFET LA CLIENTELA ALLESTIMENTO DEL BUFFET MISE EN PLACE DEI LOCALI PRIMA PRENOTAZIONE IN CAMERA COME? nata la "toque blanche" il RIGO VENERE COME SONO NATI I RISTORANTI I LATINI DICEVANO "RISTORARE" L'ETIMOLOGIA È INCERTA LA NATURA MORTA DI CUCINE: DALLA PREGNANTE CONCRETEZA DEI SENSI AL SOGNO SCOPERTA L'ARMA CEREBRALE RESPONSABILE DELL'ABUSO DI CIBO MENU PERIODICI IN ALBERGO CARTA BUFFET INSALATE SEMPLICI & COMPOSITE CARTA DEI CONTORNI CARTA DELLE UOVA CARTA DEI BURRI COMPOSTI CARTA DEL PANE COURMET & COURMAND CARTA DESSERT CARTA FORMAGGI ITALIANI CARTA FORMAGGI MONDO CARTA DEI SALI COMPOSIZIONE CHIMICA OLIO OLIVA CARTA OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALY CARTA DEGLI OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA SPAGNA REQUISITI STRUTTURALI RISTORANTE R.E.I. PROGETTAZIONE AUTOCAD SPAZI MISURE CUCINA LAY OUT DISPOSIZIONE SERVIZI Il manuale e interpretazione LA COMUNICAZIONE DEL MANUALE AL PERSONALE NEOASSUNTO Il FORMATO DEL MANUALE E I SUOI CONTENUTI LA POLITICA QUALITÀ DELL'AZIENDA Il RESPONSABILE DEL "QUALITY ASSURANCE" I DISTRIBUZIONI CONTROLLATE E NON CONTROLLATE LE LINEE GUIDA DEL SISTEMA UN TIPICO INDICE DI LINEE GUIDA POTREBBE ESSERE: INDICE DELLE PROCEDURE Metodi comportamentali COME PROPORSI AL CLIENTE COSA EVITARE PRESENTAZIONE ED ORDINE GENERALE ASPETTO ESTERIORE UOMINI DONNE NORME Manuale di procedure cucina LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NORME GENERALI esempio OPERAZIONE "MANI POLITE" NORME D'IGIENE - IGIENE NEI LOCALI CUCINA ECONOMATO/MAGAZZINI TOILETTE DEL PERSONALE IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI RISPETTARE LE SEGUENTI TEMPERATURE PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI CIBI: MOLTIPLICAZIONE BATTERICA Insotfezioni BOTULINO SALMONELLA STAFFILO-COCCO (AUREO) IGIENE E SICUREZZA BATTERI FRIGGITRICE - esempio GRADO DI BRUCIATURA DEI GRASSI - PUNTO DI FUMO IGIENE DEGLI UTENSILI E MACCHINE Acquisti & controlli INVENTARIO E MAGAZZINO MODULO CARICO / SCARICO MAGAZZINO LE RIMANENZE DI MAGAZZINO: ASPETTI OPERATIVI E CONTABILI ELEMENTI COSTITUTIVI DELLE RIMANENZE CONTROLLO E GESTIONE MAGAZZINI RIFERIMENTI CUCCHIANO RIFERIMENTI LIQUIDI UNITÀ DI MISURA INTERNAZIONALE ESEMPIO CALCOLO INVENTARIO E PRODUZIONE FOOD & BEVERAGE ESEMPIO INVENTARIO MAGAZZINO CUCINA MODULO GRAMMATURE STANDARD PORZIONI esempio Il CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI L'ARTE DI SCONGELARE IL "FRESCO CONFEZIONATO" METODI DI PULIZIA SCALA DEL PH SCHEDE TECNICHE PRODOTTI DI PULIZIA esempio SCHEDE TECNICHE H.A.C.C.P. LOCALI E ARGE DEL RISTORANTE esempio BREAKFAST IN ALBERGO BUFFET UNICO LE UOVA AL BREAKFAST YOGURT BREAKFAST IN ALBERGO BUFFET UNICO LE UOVA AL BREAKFAST QUANTO CIBO ? kcal MANUALE DI PROCEDURE BRF AL TAVOLO o AL BUFFET LA CLIENTELA ALLESTIMENTO DEL BUFFET MISE EN PLACE DEI LOCALI PRIMA PRENOTAZIONE IN CAMERA COME? nata la "toque blanche" il RIGO VENERE COME SONO NATI I RISTORANTI I LATINI DICEVANO "RISTORARE" L'ETIMOLOGIA È INCERTA LA NATURA MORTA DI CUCINE: DALLA PREGNANTE CONCRETEZA DEI SENSI AL SOGNO SCOPERTA L'ARMA CEREBRALE RESPONSABILE DELL'ABUSO DI CIBO MENU PERIODICI IN ALBERGO CARTA BUFFET INSALATE SEMPLICI & COMPOSITE CARTA DEI CONTORNI CARTA DELLE UOVA CARTA DEI BURRI COMPOSTI CARTA DEL PANE COURMET & COURMAND CARTA DESSERT CARTA FORMAGGI ITALIANI CARTA FORMAGGI MONDO CARTA DEI SALI COMPOSIZIONE CHIMICA OLIO OLIVA CARTA OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALY CARTA DEGLI OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA SPAGNA REQUISITI STRUTTURALI RISTORANTE R.E.I. PROGETTAZIONE AUTOCAD SPAZI MISURE CUCINA LAY OUT DISPOSIZIONE SERVIZI Il manuale e interpretazione LA COMUNICAZIONE DEL MANUALE AL PERSONALE NEOASSUNTO Il FORMATO DEL MANUALE E I SUOI CONTENUTI LA POLITICA QUALITÀ DELL'AZIENDA Il RESPONSABILE DEL "QUALITY ASSURANCE" I DISTRIBUZIONI CONTROLLATE E NON CONTROLLATE LE LINEE GUIDA DEL SISTEMA UN TIPICO INDICE DI LINEE GUIDA POTREBBE ESSERE: INDICE DELLE PROCEDURE Metodi comportamentali COME PROPORSI AL CLIENTE COSA EVITARE PRESENTAZIONE ED ORDINE GENERALE ASPETTO ESTERIORE UOMINI DONNE NORME Manuale di procedure cucina LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NORME GENERALI esempio OPERAZIONE "MANI POLITE" NORME D'IGIENE - IGIENE NEI LOCALI CUCINA ECONOMATO/MAGAZZINI TOILETTE DEL PERSONALE IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI RISPETTARE LE SEGUENTI TEMPERATURE PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI CIBI: MOLTIPLICAZIONE BATTERICA Insotfezioni BOTULINO SALMONELLA STAFFILO-COCCO (AUREO) IGIENE E SICUREZZA BATTERI FRIGGITRICE - esempio GRADO DI BRUCIATURA DEI GRASSI - PUNTO DI FUMO IGIENE DEGLI UTENSILI E MACCHINE Acquisti & controlli INVENTARIO E MAGAZZINO MODULO CARICO / SCARICO MAGAZZINO LE RIMANENZE DI MAGAZZINO: ASPETTI OPERATIVI E CONTABILI ELEMENTI COSTITUTIVI DELLE RIMANENZE CONTROLLO E GESTIONE MAGAZZINI RIFERIMENTI CUCCHIANO RIFERIMENTI LIQUIDI UNITÀ DI MISURA INTERNAZIONALE ESEMPIO CALCOLO INVENTARIO E PRODUZIONE FOOD & BEVERAGE ESEMPIO INVENTARIO MAGAZZINO CUCINA MODULO GRAMMATURE STANDARD PORZIONI esempio Il CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI L'ARTE DI SCONGELARE IL "FRESCO CONFEZIONATO" METODI DI PULIZIA SCALA DEL PH SCHEDE TECNICHE PRODOTTI DI PULIZIA esempio SCHEDE TECNICHE H.A.C.C.P. LOCALI E ARGE DEL RISTORANTE esempio BREAKFAST IN ALBERGO BUFFET UNICO LE UOVA AL BREAKFAST YOGURT BREAKFAST IN ALBERGO BUFFET UNICO LE UOVA AL BREAKFAST QUANTO CIBO ? kcal MANUALE DI PROCEDURE BRF AL TAVOLO o AL BUFFET LA CLIENTELA ALLESTIMENTO DEL BUFFET MISE EN PLACE DEI LOCALI PRIMA PRENOTAZIONE IN CAMERA COME? nata la "toque blanche" il RIGO VENERE COME SONO NATI I RISTORANTI I LATINI DICEVANO "RISTORARE" L'ETIMOLOGIA È INCERTA LA NATURA MORTA DI CUCINE: DALLA PREGNANTE CONCRETEZA DEI SENSI AL SOGNO SCOPERTA L'ARMA CEREBRALE RESPONSABILE DELL'ABUSO DI CIBO MENU PERIODICI IN ALBERGO CARTA BUFFET INSALATE SEMPLICI & COMPOSITE CARTA DEI CONTORNI CARTA DELLE UOVA CARTA DEI BURRI COMPOSTI CARTA DEL PANE COURMET & COURMAND CARTA DESSERT CARTA FORMAGGI ITALIANI CARTA FORMAGGI MONDO CARTA DEI SALI COMPOSIZIONE CHIMICA OLIO OLIVA CARTA OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALY CARTA DEGLI OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA SPAGNA REQUISITI STRUTTURALI RISTORANTE R.E.I. PROGETTAZIONE AUTOCAD SPAZI MISURE CUCINA LAY OUT DISPOSIZIONE SERVIZI Il manuale e interpretazione LA COMUNICAZIONE DEL MANUALE AL PERSONALE NEOASSUNTO Il FORMATO DEL MANUALE E I SUOI CONTENUTI LA POLITICA QUALITÀ DELL'AZIENDA Il RESPONSABILE DEL "QUALITY ASSURANCE" I DISTRIBUZIONI CONTROLLATE E NON CONTROLLATE LE LINEE GUIDA DEL SISTEMA UN TIPICO INDICE DI LINEE GUIDA POTREBBE ESSERE: INDICE DELLE PROCEDURE Metodi comportamentali COME PROPORSI AL CLIENTE COSA EVITARE PRESENTAZIONE ED ORDINE GENERALE ASPETTO ESTERIORE UOMINI DONNE NORME Manuale di procedure cucina LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NORME GENERALI esempio OPERAZIONE "MANI POLITE" NORME D'IGIENE - IGIENE NEI LOCALI CUCINA ECONOMATO/MAGAZZINI TOILETTE DEL PERSONALE IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI RISPETTARE LE SEGUENTI TEMPERATURE PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI CIBI: MOLTIPLICAZIONE BATTERICA Insotfezioni BOTULINO SALMONELLA STAFFILO-COCCO (AUREO) IGIENE E SICUREZZA BATTERI FRIGGITRICE - esempio GRADO DI BRUCIATURA DEI GRASSI - PUNTO DI FUMO IGIENE DEGLI UTENSILI E MACCHINE Acquisti & controlli INVENTARIO E MAGAZZINO MODULO CARICO / SCARICO MAGAZZINO LE RIMANENZE DI MAGAZZINO: ASPETTI OPERATIVI E CONTABILI ELEMENTI COSTITUTIVI DELLE RIMANENZE CONTROLLO E GESTIONE MAGAZZINI RIFERIMENTI CUCCHIANO RIFERIMENTI LIQUIDI UNITÀ DI MISURA INTERNAZIONALE ESEMPIO CALCOLO INVENTARIO E PRODUZIONE FOOD & BEVERAGE ESEMPIO INVENTARIO MAGAZZINO CUCINA MODULO GRAMMATURE STANDARD PORZIONI esempio Il CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI L'ARTE DI SCONGELARE IL "FRESCO CONFEZIONATO" METODI DI PULIZIA SCALA DEL PH SCHEDE TECNICHE PRODOTTI DI PULIZIA esempio SCHEDE TECNICHE H.A.C.C.P. LOCALI E ARGE DEL RISTORANTE esempio BREAKFAST IN ALBERGO BUFFET UNICO LE UOVA AL BREAKFAST YOGURT BREAKFAST IN ALBERGO BUFFET UNICO LE UOVA AL BREAKFAST QUANTO CIBO ? kcal MANUALE DI PROCEDURE BRF AL TAVOLO o AL BUFFET LA CLIENTELA ALLESTIMENTO DEL BUFFET MISE EN PLACE DEI LOCALI PRIMA PRENOTAZIONE IN CAMERA COME? nata la "toque blanche" il RIGO VENERE COME SONO NATI I RISTORANTI I LATINI DICEVANO "RISTORARE" L'ETIMOLOGIA È INCERTA LA NATURA MORTA DI CUCINE: DALLA PREGNANTE CONCRETEZA DEI SENSI AL SOGNO SCOPERTA L'ARMA CEREBRALE RESPONSABILE DELL'ABUSO DI CIBO MENU PERIODICI IN ALBERGO CARTA BUFFET INSALATE SEMPLICI & COMPOSITE CARTA DEI CONTORNI CARTA DELLE UOVA CARTA DEI BURRI COMPOSTI CARTA DEL PANE COURMET & COURMAND CARTA DESSERT CARTA FORMAGGI ITALIANI CARTA FORMAGGI MONDO CARTA DEI SALI COMPOSIZIONE CHIMICA OLIO OLIVA CARTA OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALY CARTA DEGLI OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA SPAGNA REQUISITI STRUTTURALI RISTORANTE R.E.I. PROGETTAZIONE AUTOCAD SPAZI MISURE CUCINA LAY OUT DISPOSIZIONE SERVIZI Il manuale e interpretazione LA COMUNICAZIONE DEL MANUALE AL PERSONALE NEOASSUNTO Il FORMATO DEL MANUALE E I SUOI CONTENUTI LA POLITICA QUALITÀ DELL'AZIENDA Il RESPONSABILE DEL "QUALITY ASSURANCE" I DISTRIBUZIONI CONTROLLATE E NON CONTROLLATE LE LINEE GUIDA DEL SISTEMA UN TIPICO INDICE DI LINEE GUIDA POTREBBE ESSERE: INDICE DELLE PROCEDURE Metodi comportamentali COME PROPORSI AL CLIENTE COSA EVITARE PRESENTAZIONE ED ORDINE GENERALE ASPETTO ESTERIORE UOMINI DONNE NORME Manuale di procedure cucina LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NORME GENERALI esempio OPERAZIONE "MANI POLITE" NORME D'IGIENE - IGIENE NEI LOCALI CUCINA ECONOMATO/MAGAZZINI TOILETTE DEL PERSONALE IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI RISPETTARE LE SEGUENTI TEMPERATURE PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI CIBI: MOLTIPLICAZIONE BATTERICA Insotfezioni BOTULINO SALMONELLA STAFFILO-COCCO (AUREO) IGIENE E SICUREZZA BATTERI FRIGGITRICE - esempio GRADO DI BRUCIATURA DEI GRASSI - PUNTO DI FUMO IGIENE DEGLI UTENSILI E MACCHINE Acquisti & controlli INVENTARIO E MAGAZZINO MODULO CARICO / SCARICO MAGAZZINO LE RIMANENZE DI MAGAZZINO: ASPETTI OPERATIVI E CONTABILI ELEMENTI COSTITUTIVI DELLE RIMANENZE CONTROLLO E GESTIONE MAGAZZINI RIFERIMENTI CUCCHIANO RIFERIMENTI LIQUIDI UNITÀ DI MISURA INTERNAZIONALE ESEMPIO CALCOLO INVENTARIO E PRODUZIONE FOOD & BEVERAGE ESEMPIO INVENTARIO MAGAZZINO CUCINA MODULO GRAMMATURE STANDARD PORZIONI esempio Il CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI L'ARTE DI SCONGELARE IL "FRESCO CONFEZIONATO" METODI DI PULIZIA SCALA DEL PH SCHEDE TECNICHE PRODOTTI DI PULIZIA esempio SCHEDE TECNICHE H.A.C.C.P. LOCALI E ARGE DEL RISTORANTE esempio BREAKFAST IN ALBERGO BUFFET UNICO LE UOVA AL BREAKFAST YOGURT BREAKFAST IN ALBERGO BUFFET UNICO LE UOVA AL BREAKFAST QUANTO CIBO ? kcal MANUALE DI PROCEDURE BRF AL TAVOLO o AL BUFFET LA CLIENTELA ALLESTIMENTO DEL BUFFET MISE EN PLACE DEI LOCALI PRIMA PRENOTAZIONE IN CAMERA COME? nata la "toque blanche" il RIGO VENERE COME SONO NATI I RISTORANTI I LATINI DICEVANO "RISTORARE" L'ETIMOLOGIA È INCERTA LA NATURA MORTA DI CUCINE: DALLA PREGNANTE CONCRETEZA DEI SENSI AL SOGNO SCOPERTA L'ARMA CEREBRALE RESPONSABILE DELL'ABUSO DI CIBO MENU PERIODICI IN ALBERGO CARTA BUFFET INSALATE SEMPLICI & COMPOSITE CARTA DEI CONTORNI CARTA DELLE UOVA CARTA DEI BURRI COMPOSTI CARTA DEL PANE COURMET & COURMAND CARTA DESSERT CARTA FORMAGGI ITALIANI CARTA FORMAGGI MONDO CARTA DEI SALI COMPOSIZIONE CHIMICA OLIO OLIVA CARTA OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALY CARTA DEGLI OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA SPAGNA REQUISITI STRUTTURALI RISTORANTE R.E.I. PROGETTAZIONE AUTOCAD SPAZI MISURE CUCINA LAY OUT DISPOSIZIONE SERVIZI Il manuale e interpretazione LA COMUNICAZIONE DEL MANUALE AL PERSONALE NEOASSUNTO Il FORMATO DEL MANUALE E I SUOI CONTENUTI LA POLITICA QUALITÀ DELL'AZIENDA Il RESPONSABILE DEL "QUALITY ASSURANCE" I DISTRIBUZIONI CONTROLLATE E NON CONTROLLATE LE LINEE GUIDA DEL SISTEMA UN TIPICO INDICE DI LINEE GUIDA POTREBBE ESSERE: INDICE DELLE PROCEDURE Metodi comportamentali COME PROPORSI AL CLIENTE COSA EVITARE PRESENTAZIONE ED ORDINE GENERALE ASPETTO ESTERIORE UOMINI DONNE NORME Manuale di procedure cucina LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NORME GENERALI esempio OPERAZIONE "MANI POLITE" NORME D'IGIENE - IGIENE NEI LOCALI CUCINA ECONOMATO/MAGAZZINI TOILETTE DEL PERSONALE IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI RISPETTARE LE SEGUENTI TEMPERATURE PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI CIBI: MOLTIPLICAZIONE BATTERICA Insotfezioni BOTULINO SALMONELLA STAFFILO-COCCO (AUREO) IGIENE E SICUREZZA BATTERI FRIGGITRICE - esempio GRADO DI BRUCIATURA DEI GRASSI - PUNTO DI FUMO IGIENE DEGLI UTENSILI E MACCHINE Acquisti & controlli INVENTARIO E MAGAZZINO MODULO CARICO / SCARICO MAGAZZINO LE RIMANENZE DI MAGAZZINO: ASPETTI OPERATIVI E CONTABILI ELEMENTI COSTITUTIVI DELLE RIMANENZE CONTROLLO E GESTIONE MAGAZZINI RIFERIMENTI CUCCHIANO RIFERIMENTI LIQUIDI UNITÀ DI MISURA INTERNAZIONALE ESEMPIO CALCOLO INVENTARIO E PRODUZIONE FOOD & BEVERAGE ESEMPIO INVENTARIO MAGAZZINO CUCINA MODULO GRAMMATURE STANDARD PORZIONI esempio Il CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI L'ARTE DI SCONGELARE IL "FRESCO CONFEZIONATO" METODI DI PULIZIA SCALA DEL PH SCHEDE TECNICHE PRODOTTI DI PULIZIA esempio SCHEDE TECNICHE H.A.C.C.P. LOCALI E ARGE DEL RISTORANTE esempio BREAKFAST IN ALBERGO BUFFET UNICO LE UOVA AL BREAKFAST YOGURT BREAKFAST IN ALBERGO BUFFET UNICO LE UOVA AL BREAKFAST QUANTO CIBO ? kcal MANUALE DI PROCEDURE BRF AL TAVOLO o AL BUFFET LA CLIENTELA ALLESTIMENTO DEL BUFFET MISE EN PLACE DEI LOCALI PRIMA PRENOTAZIONE IN CAMERA COME? nata la "toque blanche" il RIGO VENERE COME SONO NATI I RISTORANTI I LATINI DICEVANO "RISTORARE" L'ETIMOLOGIA È INCERTA LA NATURA MORTA DI CUCINE: DALLA PREGNANTE CONCRETEZA DEI SENSI AL SOGNO SCOPERTA L'ARMA CEREBRALE RESPONSABILE DELL'ABUSO DI CIBO MENU PERIODICI IN ALBERGO CARTA BUFFET INSALATE SEMPLICI & COMPOSITE CARTA DEI CONTORNI CARTA DELLE UOVA CARTA DEI BURRI COMPOSTI CARTA DEL PANE COURMET & COURMAND CARTA DESSERT CARTA FORMAGGI ITALIANI CARTA FORMAGGI MONDO CARTA DEI SALI COMPOSIZIONE CHIMICA OLIO OLIVA CARTA OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALY CARTA DEGLI OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA SPAGNA REQUISITI STRUTTURALI RISTORANTE R.E.I. PROGETTAZIONE AUTOCAD SPAZI MISURE CUCINA LAY OUT DISPOSIZIONE SERVIZI Il manuale e interpretazione LA COMUNICAZIONE DEL MANUALE AL PERSONALE NEOASSUNTO Il FORMATO DEL MANUALE E I SUOI CONTENUTI LA POLITICA QUALITÀ DELL'AZIENDA Il RESPONSABILE DEL "QUALITY ASSURANCE" I DISTRIBUZIONI CONTROLLATE E NON CONTROLLATE LE LINEE GUIDA DEL SISTEMA UN TIPICO INDICE DI LINEE GUIDA POTREBBE ESSERE: INDICE DELLE PROCEDURE Metodi comportamentali COME PROPORSI AL CLIENTE COSA EVITARE PRESENTAZIONE ED ORDINE GENERALE ASPETTO ESTERIORE UOMINI DONNE NORME Manuale di procedure cucina LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NORME GENERALI esempio OPERAZIONE "MANI POLITE" NORME D'IGIENE - IGIENE NEI LOCALI CUCINA ECONOMATO/MAGAZZINI TOILETTE DEL PERSONALE IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI RISPETTARE LE SEGUENTI TEMPERATURE PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI CIBI: MOLTIPLICAZIONE BATTERICA Insotfezioni BOTULINO SALMONELLA STAFFILO-COCCO (AUREO) IGIENE E SICUREZZA BATTERI FRIGGITRICE - esempio GRADO DI BRUCIATURA DEI GRASSI - PUNTO DI FUMO IGIENE DEGLI UTENSILI E MACCHINE Acquisti & controlli INVENTARIO E MAGAZZINO MODULO CARICO / SCARICO MAGAZZINO LE RIMANENZE DI MAGAZZINO: ASPETTI OPERATIVI E CONTABILI ELEMENTI COSTITUTIVI DELLE RIMANENZE CONTROLLO E GESTIONE MAGAZZINI RIFERIMENTI CUCCHIANO RIFERIMENTI LIQUIDI UNITÀ DI MISURA INTERNAZIONALE ESEMPIO CALCOLO INVENTARIO E PRODUZIONE FOOD & BEVERAGE ESEMPIO INVENTARIO MAGAZZINO CUCINA MODULO GRAMMATURE STANDARD PORZIONI esempio Il CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI L'ARTE DI SCONGELARE IL "FRESCO CONFEZIONATO" METODI DI PULIZIA SCALA DEL PH SCHEDE TECNICHE PRODOTTI DI PULIZIA esempio SCHEDE TECNICHE H.A.C.C.P. LOCALI E ARGE DEL RISTORANTE esempio BREAKFAST IN ALBERGO BUFFET UNICO LE UOVA AL BREAKFAST YOGURT BREAKFAST IN ALBERGO BUFFET UNICO LE UOVA AL BREAKFAST QUANTO CIBO ? kcal MANUALE DI PROCEDURE BRF AL TAVOLO o AL BUFFET LA CLIENTELA ALLESTIMENTO DEL BUFFET MISE EN PLACE DEI LOCALI PRIMA PRENOTAZIONE IN CAMERA COME? nata la "toque blanche" il RIGO VENERE COME SONO NATI I RISTORANTI I LATINI DICEVANO "RISTORARE" L'ETIMOLOGIA È INCERTA LA NATURA MORTA DI CUCINE: DALLA PREGNANTE CONCRETEZA DEI SENSI AL SOGNO SCOPERTA L'ARMA CEREBRALE RESPONSABILE DELL'ABUSO DI CIBO MENU PERIODICI IN ALBERGO CARTA BUFFET INSALATE SEMPLICI & COMPOSITE CARTA DEI CONTORNI CARTA DELLE UOVA CARTA DEI BURRI COMPOSTI CARTA DEL PANE COURMET & COURMAND CARTA DESSERT CARTA FORMAGGI ITALIANI CARTA FORMAGGI MONDO CARTA DEI SALI COMPOSIZIONE CHIMICA OLIO OLIVA CARTA OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALY CARTA DEGLI OLII EXTRA VERGINE D'OLIVA SPAGNA REQUISITI STRUTTURALI RISTORANTE R.E.I. PROGETTAZIONE AUTOCAD SPAZI MISURE CUCINA LAY OUT DISPOSIZIONE SERVIZI Il manuale e interpretazione LA COMUNICAZIONE DEL MANUALE AL PERSONALE NEOASSUNTO Il FORMATO DEL MANUALE E I SUOI CONTENUTI LA POLITICA QUALITÀ DELL'AZIENDA Il RESPONSABILE DEL "QUALITY ASSURANCE" I DISTRIBUZIONI CONTROLLATE E NON CONTROLLATE LE LINEE GUIDA DEL SISTEMA UN TIPICO INDICE DI LINEE GUIDA POTREBBE ESSERE: INDICE DELLE PROCEDURE Metodi comportamentali COME PROPORSI AL CLIENTE COSA EVITARE PRESENTAZIONE ED ORDINE GENERALE ASPETTO ESTERIORE UOMINI DONNE NORME Manuale di procedure cucina LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NORME GENERALI esempio OPERAZIONE "MANI POLITE" NORME D'IGIENE - IGI