

Giovanna Bifulco

Salvatore Perrella

IL NUOVO MONDO DELLA RISTORAZIONE E DEL BAR

TRIENNIO

SALA e VENDITA



ANTEPRIMA INDICE DEI CONTENUTI

LIBRO COMPLETO DISPONIBILE SU
www.sanditlibri.it

 **libri**
SANDIT

SOMMARIO

MODULO 1 Pag. 9

IL MENU

LA STORIA DEL MENU	10
LE VARIE TIPOLOGIE DI MENU	12
COME STILARE UN MENU	15
▶ L'ordine delle portate	16
PRENDERE UN'ORDINAZIONE	19
▶ I Vantaggi dell'uso del Palmare	20
VERIFICA LE TUE CONOSCENZE	23

MODULO 2 Pag. 25

IL MONDO DEL BAR (Staff e organizzazione)

UNO SGUARDO ALLA STORIA	26
▶ La figura del barman	27
LA BRIGATA DEL BAR	28
I VARI TIPI DI BAR	29
LE AREE OPERATIVE DEL BAR	32
▶ Le principali attrezzature	33
▶ I vari tipi di bicchieri	38
COCKTAIL: IL DOSAGGIO, LA TECNICA E LA COSTRUZIONE	44
▶ Come dosare i cocktail	44
▶ Le tecniche di preparazione	46
▶ Come si costruisce un Cocktail	46
VERIFICA LE TUE CONOSCENZE	59

MODULO 3 Pag. 61

I COCKTAIL

▶ La suddivisione dei cocktail	62
I COCKTAIL IBA	64
▶ I primi 50	64
▶ La seconda codificazione IBA	65
▶ La terza codificazione IBA	66

▶ La quarta codificazione IBA	67
▶ La quinta codificazione IBA	68
▶ La sesta codificazione IBA	69
▶ La settima codificazione IBA	69
BEVANDE ALCOLICHE E ANALCOLICHE	70
▶ Cocktail Analcolici e Salutari	70
▶ Gli estratti e i centrifugati	71
I MOCKTAIL	74
▶ I mocktail più famosi	74
LA CLASSIFICAZIONE DELLE BIBITE	77
IL MONDO DEGLI SCIROPPI	79
▶ Lo zucchero in miscelazione	79
▶ Alcuni esempi di preparazioni di sciroppi	85
TUTTI I TIPI DI ZUCCHERO	88
IL DRINK COST	89
CALCOLARE IL GRADO ALCOLICO	91
VERIFICA LE TUE CONOSCENZE	94

MODULO 4 Pag. 96
ANTIPASTI E SNACK

GLI APPETIZER	97
GLI SNACK	101
L'APERITIVO FUTURISTA	102
▶ Approfondimento Estratto dal libro "La Cucina Futurista"	102
ALCUNE RICETTE MODERNE	104
VERIFICA LE TUE CONOSCENZE	112

MODULO 5 Pag. 114
I DISTILLATI

I SUPERALCOLICI	115
LE DOSI DI SERVIZIO	116
DA DOVE TUTTO EBBE INIZIO: FERMENTAZIONE E DISTILLAZIONE	117
▶ Altre fermentazioni	117

▶ La distillazione	118
▶ Il Brandy Italiano	124
▶ La Cachaça	126
▶ Il Calvados	126
▶ Il Cognac	127
▶ La Grappa	131
▶ Il Kirsh	133
▶ Il Mezcal	133
▶ Rhum, Rum e Ron	134
▶ Il Tequila	136
▶ La Vodka	138
▶ Whiskey e Whisky	141
VERIFICA LE TUE CONOSCENZE	146

MODULO 6 Pag. 148

I LIQUORI

I LIQUORI E IL LORO UTILIZZO NELLA MISCELAZIONE	149
▶ Come si classificano i liquori	150
ALCUNI CELEBRI LIQUORI	151
PREPARIAMO UN LIQUORE ARTIGIANALE	159
VERIFICA LE TUE CONOSCENZE	162

MODULO 7 Pag. 164

Il Mondo del Vino

UN PO' DI STORIA	165
I DIVERSI BICCHIERI DA VINO	166
PRODUZIONE E CLASSIFICAZIONE	167
LA DEGUSTAZIONE DEL VINO	168
▶ Le regole di una corretta degustazione	169
ABBINAMENTO VINO CIBO	173
▶ La scuola italiana degli abbinamenti	174
IL SOMMELIER	176
▶ Attrezzature e strumenti del sommelier	178

▶ I vari tipi di bicchieri	183
▶ I vari tipi di bottiglie	183
VERIFICA LE TUE CONOSCENZE	187

MODULO 8 Pag. 189

ENOGRAFIA TURISTICA (Nazionale e internazionale)

FRANCIA	190
▶ Il sistema di qualità francese	191
▶ Vitigni, zone vitivinicole e vini tipici	195
PORTOGALLO	197
▶ Vitigni, zone vitivinicole e vini tipici	197
SPAGNA	199
▶ Categorie di qualità	200
▶ Vitigni, zone vitivinicole e vini tipici	200
GERMANIA	201
▶ I diversi tipi di vino e le loro caratteristiche	202
ALTRE ZONE DI PRODUZIONE EUROPEE	203
▶ Austria	203
▶ Ungheria	204
▶ Grecia	204
▶ Bulgaria	205
▶ Romania	205
MEDIO ORIENTE	206
IL VINO DEI NUOVI MONDI	207
▶ Stati Uniti	207
▶ Sudamerica	208
▶ Sudafrica	209
▶ Australia e Nuova Zelanda	210
LA VENDITA DEL VINO AL CLIENTE	211
▶ Regole pratiche per stabilire il prezzo del vino in generale	211
VERIFICA LE TUE CONOSCENZE	216

MODULO 9 Pag. 218

La caffetteria

COSA È IL CAFFÈ	219
▶ Le principali specie di caffè e le loro caratteristiche	220
LA RACCOLTA DEL CAFFÈ E I VARI METODI	222
▶ Picking	222
▶ Stripping	224
LA LAVORAZIONE DEL CAFFÈ	225
▶ Tostatura	225
▶ Confezionamento	226
GLI STRUMENTI PRINCIPALI	228
▶ Il Macinadosatore	228
▶ La macchina espresso e la sua pulizia	230
I DERIVATI DELL'ESPRESSO	233
IL CAPPUCCINO E LA LATTE ART	239
▶ Come preparare il cappuccino	239
▶ La temperatura ideale per il cappuccino	241
▶ Latte Art	242
IL CAFFÈ ESPRESSO E LA REGOLA DELLE 5 M	243
LA PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO	245
▶ Le fasi di preparazione	245
VERIFICA LE TUE CONOSCENZE	248

MODULO 10 Pag. 250

Il marketing

IL MARKETING NELLA RISTORAZIONE	251
IL BAR MARKETING	252
L'USO DEL SOCIAL PER LA PROMOZIONE	255
I SOFTWARE PER LA RISTORAZIONE	256
▶ Gestione delle operazioni	256
VERIFICA LE TUE CONOSCENZE	260

MODULO 11 Pag. 262
IL MONDO DELLA RISTORAZIONE

UN PO' DI STORIA	263
▶ La ristorazione oggi	264
I DIVERSI TIPI DI RISTORAZIONE	265
▶ La ristorazione collettiva	265
▶ La ristorazione scolastica	266
▶ La ristorazione aziendale	267
LA RISTORAZIONE SUI MEZZI DI TRASPORTO	268
ALTRI TIPI DI RISTORAZIONE	270
NEORISTORAZIONE	272
▶ La forma ideale della neoristorazione	273
▶ Principali tipologie di locali della neoristorazione	273
IL CATERING E IL BANQUETING	274
▶ Il catering	274
▶ Il banqueting	275
IL BUFFET	275
▶ Il servizio a buffet	276
VERIFICA LE TUE CONOSCENZE	280