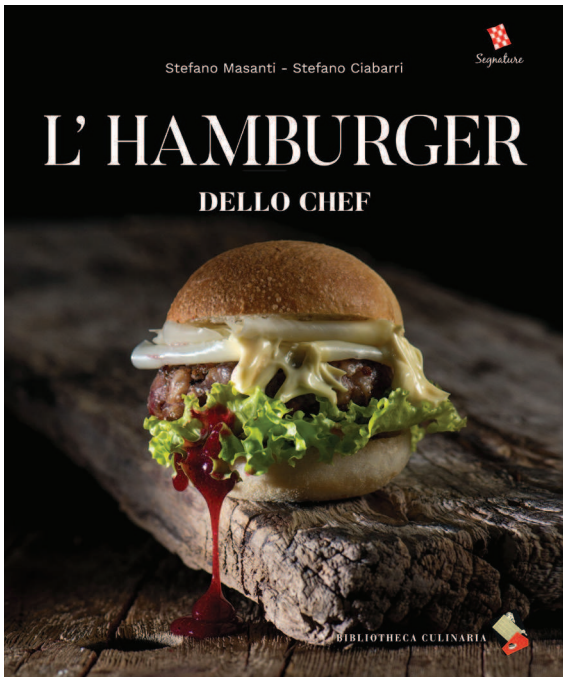


L'hamburger dello chef

RISTAMPA



Un grande classico ripensato dallo chef in ogni particolare, dal pane alla farcitura, dalla cottura al contorno.

L'hamburger dello chef Pochi cibi sono stati rivalutati quanto l'hamburger. Negli ultimi anni questo "fast food" per antonomasia è stato proposto da chef stellati, reinventato da vegetariani e vegani e trasformato nella ragione di essere di molti locali di tendenza. Lo schema, apparentemente semplice, che contempla pane, proteine, verdure e salse, permette un'infinità di variazioni. Anche il metodo di cottura (per nulla scontato) può introdurre sfumature di gusto diverse. Intrigati da come questo "intruso" si è fatto largo nella cultura gastronomica italiana, Stefano Masanti e Stefano Ciabbari hanno deciso di approfondire il tema partendo da un quesito fondamentale: l'hamburger si identifica nella sua forma o nei suoi contenuti? Con spirito da esploratori, i due chef hanno smontato, rimontato e ripensato il classico panino.

Esaminano una gamma di materie prime per proporre hamburger di carne, di pesce e di verdure. Individuano le salse e i condimenti più adatti e scelgono il tipo di pane che esalta ciascuna farcitura. Nemmeno il più piccolo sott'aceto è stato escluso dal loro censimento.

Il risultato è una specie di hamburgerpedia, una raccolta di ricette d'autore per tutti i componenti dei "burger" più golosi e i loro contorni più adatti. Il tutto corredato da consigli per selezionare gli ingredienti, suggerimenti per variare le cotture e i criteri per pensare ad abbinamenti nuovi e stuzzicanti.

LIVELLO DI EXPERTISE



A CHI SI RIVOLGE
/ appassionati /

Autori:	Stefano Masanti Stefano Ciabbari
Fotografie	Cristian Tam
Formato:	19,5 x 23,5 cm
Legatura:	cartonato
Pagine:	136
Illustrazioni:	foto a colori
ISBN:	978-88-97932-74-1
Prezzo:	€ 28,00



9 788897 932741



Scenografia del piatto

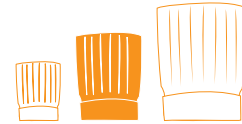
RISTAMPA


Uno strumento
di lavoro
indispensabile
per chi vuole
migliorare
la presentazione
dei propri piatti

Scenografia del piatto Un piatto ben presentato parte avvantaggiato. L'esperienza gustativa coinvolge tutti i sensi, infatti la scienza ha dimostrato che "degustiamo" il cibo a livello cerebrale prima di assaggiarlo. La vista, che si attiva molto prima del gusto e dell'olfatto, si mette subito al lavoro a predisporre (o a negare) l'apprezzamento. Ciò nonostante, raramente gli studi dell'arte culinaria comprendono nozioni sull'estetica del piatto. I professionisti imparano sul campo e chi vuole sviluppare uno stile personale è sempre alla ricerca di stimoli e modelli.

In questo libro Alexis Vergnory offre una serie di tecniche di presentazione applicabili a piatti dolci e salati e mette le sue "teorie" subito "in pratica" con circa 40 ricette selezionate proprio per illustrare allestimenti particolari. Le foto dei piatti finiti sono accompagnate da disegni che illustrano la posizione di ogni singolo elemento.

In un mercato sempre più competitivo, che impone ai professionisti una strategia di comunicazione fortemente visiva (social media, web marketing), migliorare le proprie tecniche di presentazione è diventato essenziale.

LIVELLO DI EXPERTISE


A CHI SI RIVOLGE
/ appassionati /

Autore:	Alexis Vergnory
Fotografie	Alexis Vergnory
Formato:	26 x 26 cm
Legatura:	cartonato
Pagine:	88
Illustrazioni:	55 foto a colori
ISBN:	978-88-97932-69-7
Prezzo:	€ 22,90



9 788897 932697

