

Nuova edizione 2007 – Completamente corretta e aggiornata!!!



Giovanni
Guadagno

Collana: **ABCuoco**

Giovanni Guadagno
EDIZIONI URBAN

Per informazioni e prenotazioni contattare l'autore:
chef.guadagno@libero.it



EU
EDIZIONI URBAN



Progetto grafico: Corrado Occa
In copertina: Anna Turina, *Cuochi si diventa*
Disegni: Milena Bevilacqua

Abcuoco – volume A: *Cucinare con metodo.*

Questo libro è uno strumento dedicato a chi vuole apprendere arte e tecnica del cucinare, fornendo gli elementi essenziali a tale scopo. È un testo controcorrente, poichè recupera le caratteristiche originarie dei manuali, quasi completamente dimenticate: carta semplice, disegni e schemi che aiutino a meglio comprendere ogni fase delle lavorazioni di cucina, e un po' di spazio su ogni pagina per prender nota delle personali variazioni alla ricetta originale, fare uno schizzo del piatto o anche un paio di calcoli intorno alle dosi. In altre parole, uno strumento di lavoro pensato per chi vuole dedicarsi al *mestiere del cuoco* ma altrettanto utile a chi ama cucinare per diletto.

Abcuoco – volume B: *Cucinare con metodo.*

Questo libro integra e sviluppa i contenuti del primo volume, fornendo elementi indispensabili a chi vuole approfondire arte e tecnica del cucinare. È un testo controcorrente, poichè recupera le caratteristiche originarie dei manuali, quasi completamente dimenticate: carta semplice, disegni e schemi che aiutino a meglio comprendere ogni fase delle lavorazioni di cucina, e un po' di spazio su ogni pagina per prender nota delle personali variazioni alla ricetta originale, fare uno schizzo del piatto o anche un paio di calcoli intorno alle dosi. In altre parole, uno strumento di lavoro pensato per chi vuole dedicarsi al *mestiere del cuoco* ma altrettanto utile a chi ama cucinare per diletto.

Abcuoco – volume C: *Organizzare & gestire.*

Gli argomenti trattati in questo testo, nonché la modalità di sviluppo degli stessi, sono naturale e logico completamento della qualifica negli indirizzi di sala o di cucina, acquisita nei primi anni di corso. L'accento viene qui posto sul comparto della ristorazione nel suo complesso, senza tuttavia trascurare la specifica competenza e la professionalità di ognuno. Si tratta di acquisire nuove conoscenze e abilità nell'ottica di chi è in grado di svolgere mansioni in prima persona, ma anche si prepara ad organizzare e gestire il lavoro degli altri. Per organizzare e gestire un'attività di ospitalità, e di ristorazione in particolare, è necessario possedere una buona conoscenza delle tecniche commerciali e dei meccanismi che regolano il mercato, ma anche, ed è l'intento di questo manuale, saper fare, delle conoscenze e delle tecniche, una puntuale e costante applicazione.