

SOMMARIO

12 I MENU E LE OCCASIONI

- 12 **Festeggiare con gli amici**
- 12 **Sensualità nel piatto**
- 13 **I piaceri della tavola in un menu di festa**

14 PICCOLA ENCICLOPEDIA

14 Consigli pratici per i menu

- 14 Una buona organizzazione e pianificazione sono tutto!
- 14 Preparare le pietanze
- 14 Il numero delle persone
- 14 Pesi e misure
- 15 Ingredienti standard

15 Proprio secondo il vostro gusto

- 16 Acquistare la carne
- 16 Acquistare il pesce

17 La cultura e l'estetica della tavola

- 17 Apparecchiare la tavola
- 19 Tovaglioli

20 Piegare i tovaglioli

- 22 Decorazioni floreali
 - 22 Cosa c'è da fare prima dell'inizio del servizio
 - 22 I fondamentali del servizio
 - 24 Servire le pietanze
- 25 Tipi di servizio delle pietanze**
- 25 Servizio americano
 - 25 Servizio inglese
 - 25 Servizio francese
 - 26 Porgere le pietanze all'ospite
 - 26 Offrire le pietanze
 - 27 Buffet

28 Il servizio delle bevande

- 29 Il servizio delle bevande
 - 30 Bottiglie di birra
 - 30 Bottiglie di vino
 - 32 Decantare
- 33 Tutto sui bicchieri**
- 33 I bicchieri da vino
 - 34 I bicchieri da birra

34 A ogni bevanda il suo bicchiere

36 **Coperti**

37 **Occuparsi degli ospiti**

37 Cucinare per gli ospiti

37 Quello che conta per le bevande

37 Il bon ton a tavola

37 Dall'arrivo degli ospiti fino al commiato

38 La giusta sequenza per servire al tavolo dell'ospite

38 L'andamento del servizio

38 I segnali di un buon servizio

38 I saluti di commiato dagli ospiti

39 **Cucinare bene – senza fretta e confusione**

39 Cucinare per gli ospiti e gli amici

40 **Il piccolo bigino della cucina**

40 Di che cosa avete bisogno per cucinare

40 Sicuri in cucina

41 **La cucina stagionale**

41 La stagione ha tradizione

44 **La dispensa personale**

44 **Gli alimenti sono preziosi**

44 Come fare le spese

44 Come congelare

45 Come conservare fuori dal frigorifero

45 **La voglia di mangiare nonostante le allergie**

45 **Il nostro intento**

46 **L'aperitivo**

46 L'ouverture culinaria

47 Canapè e stuzzichini

48 PRIMAVERA

50 **Menu di San Valentino**

58 **Menu del Mercoledì delle Ceneri**

66 **Menu di Pasqua**

76 **Menu di asparagi**

84 **Menu alle erbe aromatiche**

94 **Menu della Festa della Mamma**

102 **ESTATE**

105 **Menu di Ferragosto**

113 **Menu di petali**

121 **Menu vegetariano**

129 **Menu di grigliate**

137 **Menu mediterraneo**

145 **Menu vitale**

152 **AUTUNNO**

155 **Menu di pesce**

163 **Menu del contadino**

171 **Menu di ringraziamento per il raccolto**

179 **Menu di zucca**

185 **Menu di castagne**

193 **Menu tirolese**

200 **INVERNO**

203 **Menu di selvaggina**

211 **Menu per bambini**

217 **Menu di compleanno**

227 **Menu di patate**

235 **Menu di Natale**

245 **Menu di San Silvestro**

254 **Ricette di base**

258 **Bevande rinfrescanti**

260 **Bevande trendy/aperitivi**

263 **Glossario gastronomico**

266 **Gli autori**

272 **Grazie mille**

274 **Indice dalla A alla Z**