

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**