

Dal Latte Crudo Le Tecniche E Le Ricette Per Fare Formaggi Di Pecora Capra Bufala Mucca

Edizione aggiornata con gli ultimi formaggi che hanno ottenuto il riconoscimento DOP. Ogni scheda, corredata di illustrazione, descrive per ciascun formaggio la tipologia, l'aspetto fisico e le caratteristiche chimiche, la zona di produzione, le tecniche di lavorazione, gli abbinamenti enogastronomici e le modalità di degustazione.
• *Il formaggio e la sua storia*
• *Il latte e i suoi costituenti*
• *Lo sviluppo microbico del latte e del formaggio*
• *Le fasi della caseificazione*
• *Classificazione e conservazione*
• *Oltre 100 schede analitiche di formaggi italiani*

Questo volume rappresenta la versione italiana dell'ultima edizione di uno dei testi più autorevoli e completi sulla microbiologia degli alimenti - Modern Food Microbiology - già tradotto in varie lingue, tra le quali cinese e hindi. La trattazione introduce i fattori intrinseci ed estrinseci che influenzano la crescita microbica negli alimenti e quindi approfondisce il ruolo e la rilevanza dei diversi microrganismi prendendo in esame le principali categorie di prodotti alimentari, compresi quelli di quarta gamma e pronti al consumo. Una parte del volume è specificamente dedicata alle tecniche di ricerca dei microrganismi e dei loro metaboliti, dalle metodiche tradizionali a quelle più avanzate. I diversi aspetti e le problematiche della conservazione degli alimenti sono trattati in relazione alle tecniche disponibili e ai fattori e alle forme di resistenza dei diversi gruppi microbici. Sono inoltre approfonditi i temi della valutazione e dell'analisi del rischio e degli indicatori di qualità e di sicurezza in tutte le fasi della produzione alimentare. Conclude il volume un'esautiva rassegna delle principali malattie trasmesse da alimenti, dei patogeni responsabili e delle misure di controllo e prevenzione. L'opera è ricca di illustrazioni, tabelle e grafici e ogni capitolo è completato da un'ampia Bibliografia. Un testo indispensabile per gli studenti e i ricercatori, ma anche un prezioso strumento di lavoro e di consultazione per tutti coloro che operano professionalmente nel settore alimentare o a stretto contatto con esso.

Storia, tecniche di preparazione, abbinamenti e degustazione

Diagnostica e tecnica di laboratorio rivista mensile

Il policlinico. Sezione pratica
periodico di medicina, chirurgia e igiene

Viaggio goloso nella pasticceria sana e buona

Dal latte crudo... Le tecniche e le ricette per fare formaggi di pecora, capra, bufala, mucca

XIVeme [i.e. Quatorzième] Congrès international sur le lait et ses dérivés

Un manuale che approfondisce le caratteristiche dello yogurt, a partire da quello naturale per spingersi fino a quello arricchito di frutta e cereali, delattosato, liquido da bere e gelato. Le nozioni sono espresse attraverso concetti scientifici ed empirici, tabelle, immagini e schede tecniche per dare forma a un testo che tratta in maniera esaustiva e professionale, ma comprensibile, la storia dello yogurt, le sue caratteristiche e le sue proprietà. Sono approfondite le tematiche relative all'intero ciclo produttivo: la standardizzazione della materia prima, la scelta dei ceppi batterici, le diverse tecnologie produttive (yogurt a coagulo rotto e a coagulo intero) e il confezionamento. Un importante capitolo è dedicato alle attrezzature e agli impianti necessari tanto alla grande industria, quanto al piccolo produttore. L'ultima parte del volume è dedicata all'analisi sensoriale dello yogurt: le schede descrittive, edonistiche e tecniche rappresentano un valido supporto per una conoscenza completa del prodotto.

1810.2.18

Publicazione

Gazzetta medica lombarda

Manuale del casaro

Latte e prodotti a base di latte: igiene e sicurezza dalle direttive CEE al D.P.R. N. 54/1997

Tecniche, attrezzature, ricette

La bibbia della fermentazione casalinga, da tutto il mondo

Abbandonate i sensi di colpa e preparatevi a soddisfare ogni dolce tentazione! Che male c'è a concedersi una cucchiata di tiramisù senza glutine o ad addentare una crostatina di farro e olio extravergine d'oliva senza latticini? In questo libro Luca Montersino mette a disposizione il suo sapere in oltre 60 ricette, da quelle originali ai classici intramontabili, rigorosamente preparati secondo la filosofia di del "goloso di salute". Dopo un capitolo biografico in cui racconta la sua storia e la passione per questo mestiere, ecco la scuola di pasticceria vera e propria: le basi come il pan di Spagna, la pasta sfoglia, la frolla e i lievitati, e poi le creme e le meringhe, e gli ingredienti che spaziano al di là dei tradizionali farina-burro-uova. Luca vi svela inoltre i trucchi e i segreti per riuscire al meglio nelle vostre preparazioni. Grazie a questo prezioso libro illustrato anche chi soffre di allergie o intolleranze troverà delle valide soluzioni in cereali come kamut e quinoa, e chi è a dieta risolverà i problemi calorici utilizzando grassi vegetali, come l'olio di riso, e zuccheri, come il maltitolo o il fruttosio.

Le tecniche di produzione e di lavorazione del gelato artigianale spiegate da Donata Panciera, Mastro Docente Gelatiere dall'esperienza decennale. Con più di 120 ricette e con numerose fotografie a colori, questo manuale è lo strumento di lavoro essenziale sia per i gelatieri esperti sia per i giovani apprendisti. INDICE TESTUALE
Introduzione.
La storia del gelato - Il gelato artigianale - Merceologia - I componenti fondamentali di un gelato - La produzione del gelato - Gelati di frutta e sorbetti - Gelati con yogurt, ricotta e formaggi - Sorbetti e gelati con vini e liquori - Sorbetti e gelati dolci-salati nella gelateria e nella ristorazione - Gelati e sorbetti senza zuccheri aggiunti - Il gelato per vegetariani e vegani - I semifreddi dei gelatiere - Igiene e normativa.
Indice delle ricette.

Agrindex

Atlante dei prodotti tipici e tradizionali

La rivincita delle campagne

L'industria rivista tecnica ed economica illustrata rivista mensile

Più ore passiamo a seguire in tv i presunti virtuosismi di aspiranti cuochi, meno sappiamo mettere in tavola qualcosa di decente. Michael Pollan, si sa, ama i paradossi, e nel tentativo di sciogliere quello alla base del suo nuovo libro è partito per un viaggio sulle piste dei quattro elementi con cui da tempo immemorabile cuciniamo (acqua, aria, ferro, fuoco), e a caccia dei piccoli ma affascinanti misteri che i cuochi veri rivelano a chi sa ascoltarli. Un'avventura che lo ha portato molto lontano – nelle immense forni dove si prepara un barbecue leggendario in tutti gli Stati Uniti, ad esempio – e molto vicino, sui tavoli delle nostre cucine: che dopo aver letto questo libro non riusciremo più a guardare (né a usare) nello stesso modo.

Un manuale pratico di tecnologia casaria? chiaro, completo e facile da consultare ? che guida il casaro ad adottare metodi e azioni che gli consentano di decidere quali siano le modalità migliori in cui comportarsi durante il lavoro. Dopo una prima parte che prende in considerazione il latte e le caratteristiche che deve possedere per poter essere defi nito latte da formaggio, seguono capitoli dedicati alla batteriologia applicata alla caseificazione, all'analisi dei vari tipi di caglio, della coagulazione, di come si deve riconoscere e trattare la cagliata in caldaia, la sua estrazione e la formatura, tutto ciò in relazione alle diverse tipologie di formaggio. Ogni fase della trasformazione, così come della maturazione del formaggio, è completa dell'analisi dei difetti imputabili a errori tecnologici o puramente batteriologici ed enzimatici. L'ultima parte del volume è dedicata alla scheda tecnologica, importante strumento atto a migliorare la tecnica di produzione del formaggio: per avviare il casaro al lavoro di caseifi cazione, sono predisposte 25 schede di trasformazione che riguardano i formaggi a pasta molle, semidura e dura, erborinati e a pasta filata. Il manuale è completato da tabelle, schemi e disegni utili al casaro per intuire con immediatezza ogni problematica che si può presentare durante le diverse lavorazioni.

Bollettino mensile di informazioni agrarie e di patologia vegetale

XIVeme [i.e. Quatorzième] Congrès international sur le lait et ses dérivés: Lait alimentaire.2 v

Il gelato

Il grande libro della fermentazione

Le tipologie, le fasi tecnologiche, le caratteristiche, l'analisi sensoriale e le schede tecniche

Sezione pratica

Facili da fare, belli da vedere; piatti gustosi per tutti i palati e sani per tutta la famiglia con le ricette di un cuoco famoso e i consigli di una nutrizionista.

Amata dagli appassionati e dai professionisti, questa guida, la più completa sull'argomento, offre:
• *La storia, i meccanismi fisici e le trasformazioni chimiche alla base della fermentazione, con esempi tratti dalle tradizioni di ogni luogo e tempo.*
• *Tutto il necessario per incominciare: dall'attrezzatura fondamentale alle condizioni climatiche e ambientali ideali.*
• *Informazioni chiare e dettagliate, con istruzioni e ricette passo passo, per fermentare frutta e verdura, latte e derivati, cereali e tuberi amidacei, legumi e semi... e ottenere idromele, vino e sidro, formaggi e latticini, birre, alcolici, e bevande frizzanti...*
• *Consigli pratici per fermentare, nel rispetto dell'igiene e della sicurezza, e per conservare i propri fermentati.*
• *Una panoramica dei campi di applicazione non alimentari della fermentazione: dall'agricoltura alla gestione dei rifiuti, dalla medicina all'arte.*
• *Come far diventare la fermentazione una vera e propria attività. Con una introduzione di Michael Pollan, scrittore e giornalista enogastronomico.*

La clinica veterinaria rivista di medicina e chirurgia pratica degli animali domestici

Dal latte crudo... Le tecniche e le ricette per fare formaggi di fattoria - Verde e natura

Un cuoco in famiglia

XIVth International Dairy Congress

Il latte, i fermenti, la coagulazione e la cagliata, la maturazione e i difetti dei formaggi

Il Policlinico

Questo Atlante contiene più di 260 schede di prodotti tipici e tradizionali della Lombardia. Aggiornato al 2015.

L'industria, con la sua raffinata tecnologia, gestisce la maggior parte della produzione di formaggi. Tuttavia il vero erede del sapere antico è il formaggio di campagna, che conosce e cura i propri animali, li munge e procede alla trasformazione del latte senza interventi tecnici che ne modifichino le qualità. Con esperienza e sensibilità confeziona formaggi per trame ogni volta nuovi e più intensi sapori, che stimolano a conservare un palato meno globalizzato. I tipi di formaggio e la loro classificazione, la mungitura, la qualità del latte, la pastorizzazione, i fermenti lattici, il caglio, la messa in forma, la salatura, la stagionatura, la ricotta, il siero, il burro e tanto altro ancora in un eBook di 74 pagine: un pratico quaderno con tecniche e consigli, testi facili, essenziali, illustrazioni e fotografie puntuali. Per imparare a coltivare e rispettare la natura, e per ritornare a collegare il sapere con le mani.

Diagnostica e tecnica de laboratorio

Cotto

Guida per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici. Concetti, metodi e strumenti

La salute a tavola. 90 ricette secondo il metodo Koussinine

Le dolci tentazioni

Microbiologia e tecnologia lattiero-casearia