

# Pizza & core

www.pizzacore.com

n. 24 • Nov - Dic '06

Rivista di informazione sul mondo della pizza e della ristorazione. Anno



Ritorno al futuro

Industriale o artigianale?

I Pizzaioli con la valigia

Con quelle facce un po' così...

IL SEGRETO  
DI UNA BUONA  
PIZZA



...Volete sapere qual è il segreto di una buona pizza? Da oggi c'è un bel libro che saprà svelarvelo

"Il segreto di una buona pizza" è un libro realmente completo; una sorta di enciclopedia che esamina con cura e abbondanza ogni aspetto legato al prodotto pizza. Il volume caratterizzato da un'accurata rilegatura, misura cm 13x21. Ampiamente arricchito con foto, illustrazioni, grafici, formule ecc. il lavoro si compone di oltre 300 pagine così suddivise:

1. Immagine del pizzaioli
2. Storia della pizza
3. Elementi che costituiscono un impasto per pizza
4. Gli impasti
5. Spezzatura dell'impasto, la formatura dei pezzi ed il processo di lievitazione
6. Uso del freddo
7. I Miglioramenti
8. Stesura, farcitura e impalatura
9. Cottura della pizza
10. Gli accorgimenti per ottenere un'ottima pizza
11. Le proprietà nutrizionali della pizza
12. Prevenzione igienico-sanitaria
13. Nozioni Antifortunistiche
14. Un elenco di domande e risposte
15. Nozioni sul concetto di apprendimento-insegnamento
16. Test

Per informazioni e prenotazioni:  
[www.eivissantaronito.it](http://www.eivissantaronito.it)  
cell. 334.3866703