



Co-funded by
the European Union



CONO DI DISPERSIONE

66%

DISTANZA:
18.2 CM

[FOCUS: 15.3 CM]

PESO ISTANTANEO:

149.8 G

FLUSSO: 4.5 G/SEC

RAPPORTO
IDRATAZIONE: 65%

CONO DI DISPERSIONE

L'INGREDIENTE SEGRETO

Quando la Matematica Entra in Cucina



Guida al laboratorio integrato
per futuri Chef.

DUCK BREAST: 450G
INGREDIENT: 130G
MANS COP: .9G
INTERNAL TEMP: 55°C

Il Disastro Dietro l'Angolo

Hai una ricetta perfetta per 2 persone.
Ma stasera hai un banchetto per 50.
Che fai, vai a occhio?



Spreco di cibo



Sapore sbilanciato



Disastro assicurato

TOTAL AREA: 1200 SQM

TABLE COUNT: 60

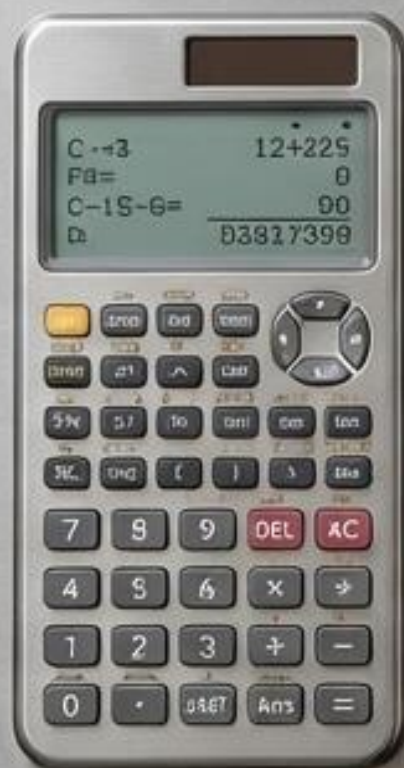
PLATE DIA: 28 CM

PLATE DIA: 28 CM

L'Arsenale dell'Executive Chef



DIM: CALCULATOR



PRECISION TOOL

PRECISION TOOL

Per passare da studente a Chef Professionista, non basta il coltello. Ti servono tre superpoteri invisibili:

1.

Le
Proporzioni:
Per dominare le
quantità.

2.

Le
Equivalenze:
Per tradurre le
misure.

3.

Le
Percentuali:
Per controllare i
costi e gli scarti.

Superpotere 1: Scalare la Ricetta

$$\text{Nuova Resa} \div \text{Vecchia Resa} = \text{Fattore di Conversione}$$

Moltiplica ogni singolo ingrediente per il Fattore di Conversione. Niente panico, solo precisione.

$$X \text{ Uova} + Y \text{ Farina} = 50 \text{ Porzioni}$$

The Base Recipe



The Scaled Recipe



Superpotere 2: Oltre la Bilancia

Oswald Bold, White



1 Litro

= 1000 ml

= 1000 ml

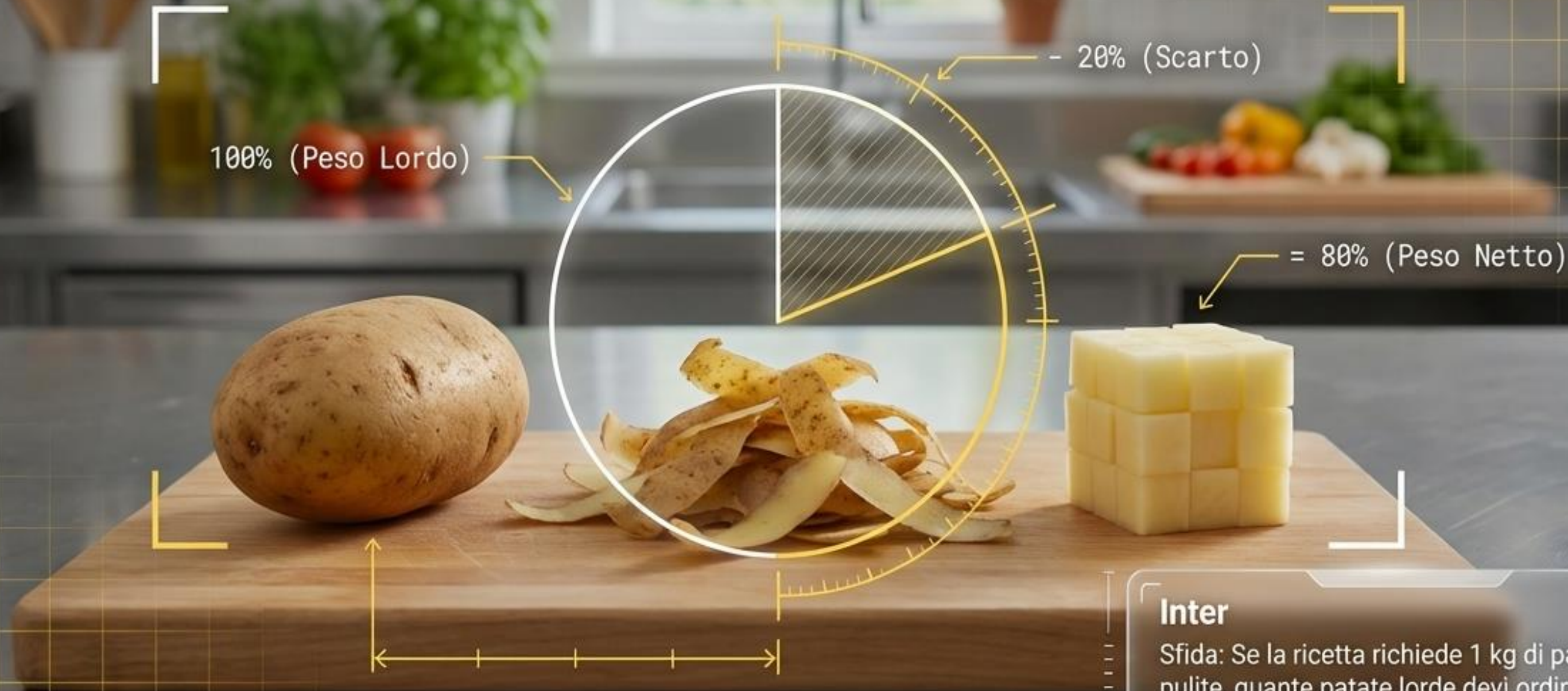
= 1000 g (di acqua)

= 1000 g (di acqua)

EQUIVALENCE FACTOR: 1.0

Non tutto si pesa con la bilancia. Le equivalenze ti permettono di passare dai volumi ai pesi senza sporcare altri strumenti.

Superpotere 3: Il Calo Peso



Inter

Sfida: Se la ricetta richiede 1 kg di patate pulite, quante patate lorde devi ordinare? (Suggerimento: la matematica ti salva dal rimanere senza ingredienti).

Il Dilettante vs. Il Professionista

Cuoco Disorganizzato

- Misura con un pizzico di sale.

- Compra gli ingredienti a caso.

- Spera a fine serata di averci guadagnato.

Chef Professionista

- Usa il 2% di sale sul peso esatto della carne.

- Calcola in anticipo il Food Cost.

- Conosce il suo margine di profitto al centesimo.

La matematica è la differenza tra un hobby e un'impresa di successo.

La Sfida del Laboratorio

Obiettivo di Oggi: **Il Buffet Perfetto.**

- [✓] 1 Ricetta base da scalare per l'intera brigata.
- [✓] 1 Budget fisso da non superare (Food Cost).
- [✓] Tempi di preparazione da calcolare e rispettare.

Fase 1: La Frazione del Tempo

1/4 del tempo:
Mise en place
(Preparazione base)



2/4 del tempo:
Cottura
(Lavoro ai fuochi)

1/4 del tempo:
Impiattamento
(Finitura e servizio)

Dividi la tua brigata in base alle frazioni del tempo. Chi fa cosa, e per quanti minuti?

Fase 2: La Ricetta Aumentata

Recipe

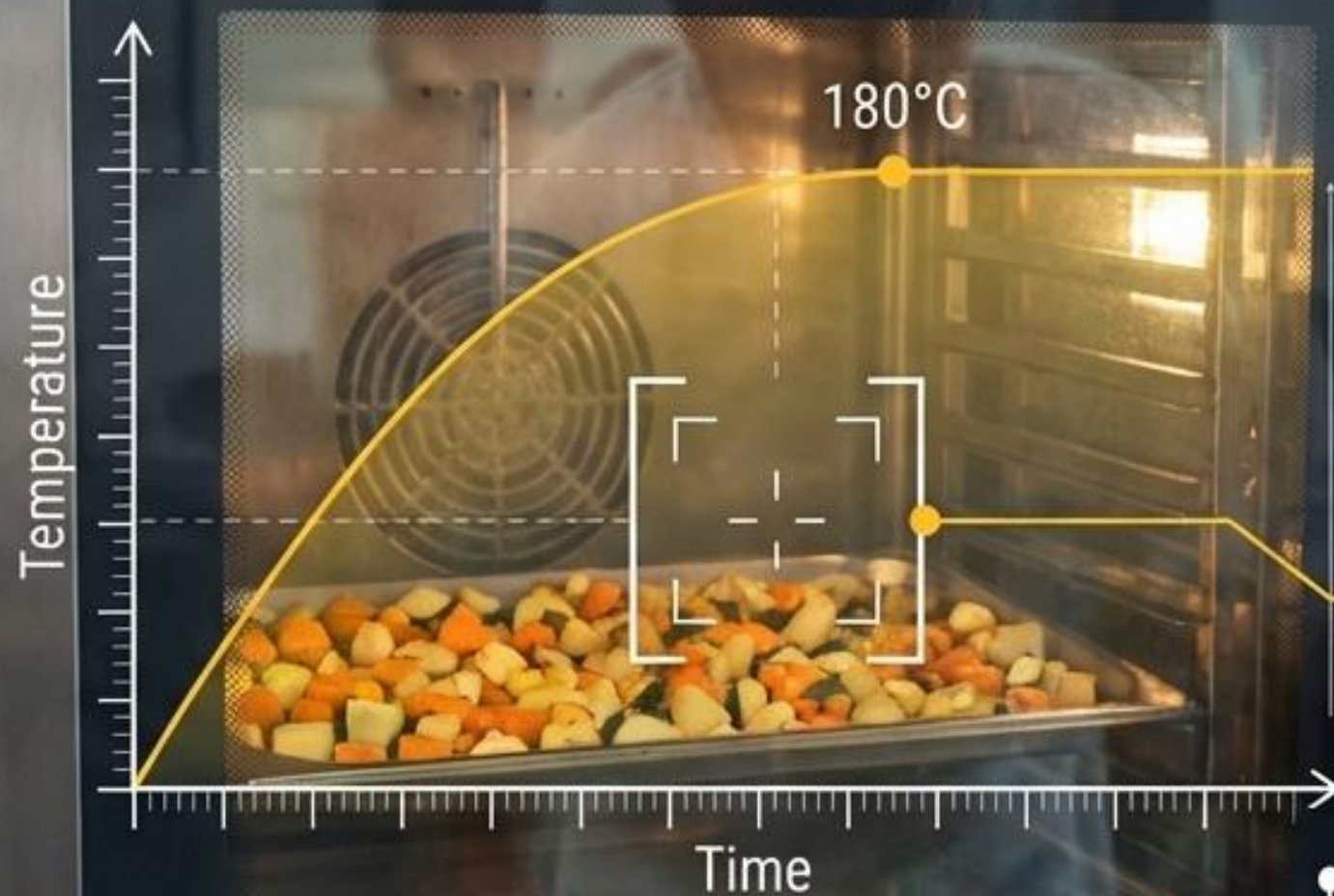
Burro: 250g

Costo all'ingrosso = €4,00/kg

$$(250\text{g} \div 1000) \times \text{€}4,00 = \text{€}1,00$$

Il Food Cost in tempo reale. Ogni grammo ha un peso sul bilancio del ristorante. Calcola il costo del tuo piatto prima di accendere i fuochi.

Fase 3: Geometria in Forno



Cubetti perfetti
(stesso volume)
=
Tempi di cottura
identici.

La fisica della cottura non fa sconti.
Se la geometria del taglio è sbagliata, metà
teglia sarà bruciata e metà cruda.

Fase 4: La Geometria dell'Impiattamento



Anche l'occhio vuole la sua parte. L'armonia visiva di un piatto nasce da regole matematiche: **simmetria**, **asimmetria bilanciata** e la regola dei terzi.

L'Equazione del Gusto



Senza la matematica, la cucina è un caso.
Con la matematica, è un'arte replicabile.

Indossate le giacche, prendete le calcolatrici e andiamo in postazione!