



IL MANUALE DEL PIZZAIOLO

di *Alberto Protopapa*

Non un libro, ma una guida molto pratica di tutto ciò che concerne il mondo della pizza; molto utile soprattutto per chi incomincia ad affacciarsi in questo settore in così forte espansione. Come è nata la pizza, gli ingredienti principali utilizzati comunemente nei laboratori di panificazione, gli impasti e le tecniche. Nel manuale troverete tutto questo ed un glossario di termini tecnici di maggior uso tra i professionisti della pizza e della panificazione.

Editore: **EBS PRINT**

Prezzo: **25.00 €**

Pubblicazione: **16/11/2019**

ISBN: **9788893497725**