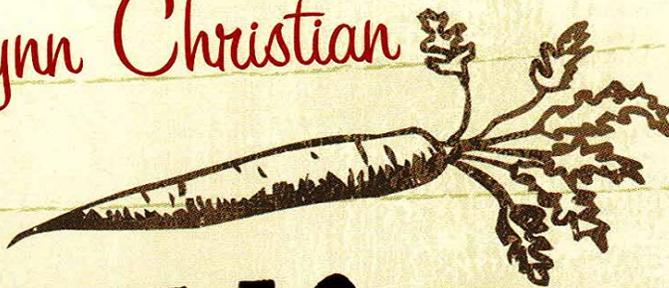
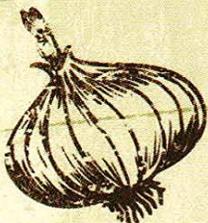


Glynn Christian



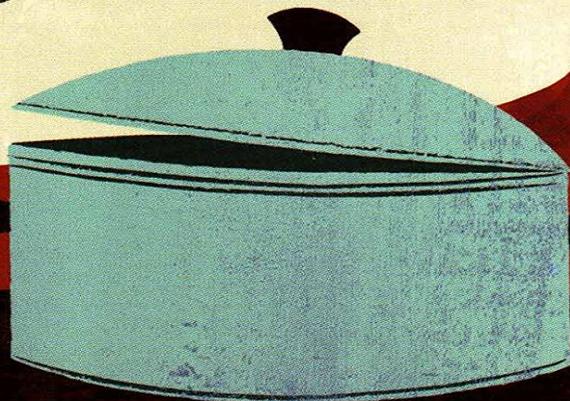
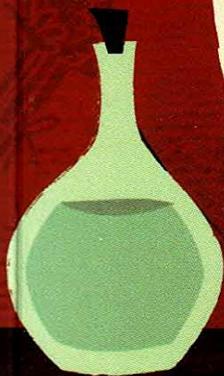
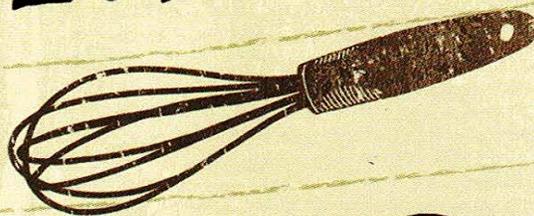
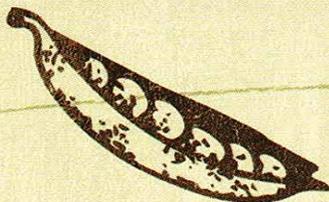
# COMO COZINHAR



# SEM



# RECEITAS



# Resumo de Como Cozinhar sem Receitas

Neste livro, o renomado chef inglês Glynn Christian mostra como é possível criar pratos fabulosos sem que você tenha que bancar o robô o tempo todo, reproduzindo receitas criadas por outras pessoas.

O autor defende o prazer e a liberdade de improvisar na cozinha, e para isso ele nos ensina como discernir gostos e sabores, como reconhecer os ingredientes que possuem afinidades naturais ou que se complementam e como combiná-los de acordo com o que ele chama de 'Trilha do Sabor'.

Uma vez que o seu paladar consiga identificar as Trilhas do Sabor, você estará pronto para cozinhar sem receitas; pronto para aprender diferentes formas de cozinhar e para criar os mais agradáveis sabores para seus pratos.

Não importa se você cozinha apenas nos fins de semana ou em algumas poucas comemorações durante o ano. Este livro proporciona uma série de simples conhecimentos científicos que o ajudarão a obter sucesso na cozinha.

Para o autor, a diferença entre a arte e a ciência da culinária é que uma muda constantemente, e a outra não. A arte da culinária é o que possibilita a criação de alguma coisa original.

Mas até mesmo a mínima centelha de imaginação em culinária só funcionará se estiver apoiada em princípios científicos, o entendimento do que acontece quando se faz determinada coisa, quando se acrescenta isto àquilo ou aquilo a isto'.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)