

DICAS PARA COZINHAR BEM UM GUIA PARA APROVEITAR MELHOR ALIMENTOS E RECEITAS HAROLD McGEE

- CAPÍTULO 1 CONHECENDO OS ALIMENTOS
- CAPÍTULO 2 OS RECURSOS BÁSICOS DA COZINHA
- CAPÍTULO 3 UTENSÍLIOS DE COZINHA
- CAPÍTULO 4 O CALOR E EQUIPAMENTOS PARA AQUECER
- CAPÍTULO 5 TÉCNICAS CULINÁRIAS
- CAPÍTULO 6 SEGURANÇA NA COZINHA
- CAPÍTULO 7 FRUTAS
- CAPÍTULO 8 LEGUMES, VERDURAS E ERVAS FRESCAS
- CAPÍTULO 9 LEITE E SEUS DERIVADOS
- CAPÍTULO 10 OVOS
- CAPÍTULO 11 CARNES
- CAPÍTULO 12 PEIXES E FRUTOS DO MAR
- CAPÍTULO 13 MOLHOS, CALDOS E SOPAS
- CAPÍTULO 14 GRÃOS SECOS, MASSAS E PUDINS
- CAPÍTULO 15 FEIJÕES, ERVILHAS E DERIVADOS DE SOJA
- CAPÍTULO 16 NOZES E SEMENTES
- CAPÍTULO 17 PÃES
- CAPÍTULO 18 PÂTISSERIES E TORTAS
- CAPÍTULO 19 BOLOS, MUFFINS E BISCOITOS
- CAPÍTULO 20 PANQUECAS E CREPES
- CAPÍTULO 21 SORVETES, MUSSES E GELATINAS
- CAPÍTULO 22 CHOCOLATE E CACAU EM PÓ
- CAPÍTULO 23 AÇÚCARES, CALDAS E DOCES
- CAPÍTULO 24 CAFÉ E CHÁ

Resumo de Dicas Para Cozinhar Bem. Um Guia Para Aproveitar Melhor Alimentos E Receitas

Harold McGee é consultor de chefs pelo mundo todo. Há mais de trinta anos, se dedica aos mistérios e delícias da cozinha. Cozinhar para ele é "uma das atividades mais prazerosas da nossa vida".

Com todo esse conhecimento e dedicação, preparou um guia culinário útil e abrangente, que vai da feira à mesa, e virou uma bíblia para todos aqueles que querem se aventurar entre fogões, pratos e alimentos mil.

Um livro que explica o que são os alimentos, como o ato de cozinhar os transforma e quais métodos funcionam melhor e por quê. No vídeo abaixo é possível assistir a algumas dicas presentes no livro.

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