

"Todo cozinheiro – profissional ou não – que se importa com o que está fazendo deve ter este livro. Simples assim." *da Introdução de ANTHONY BOURDAIN*

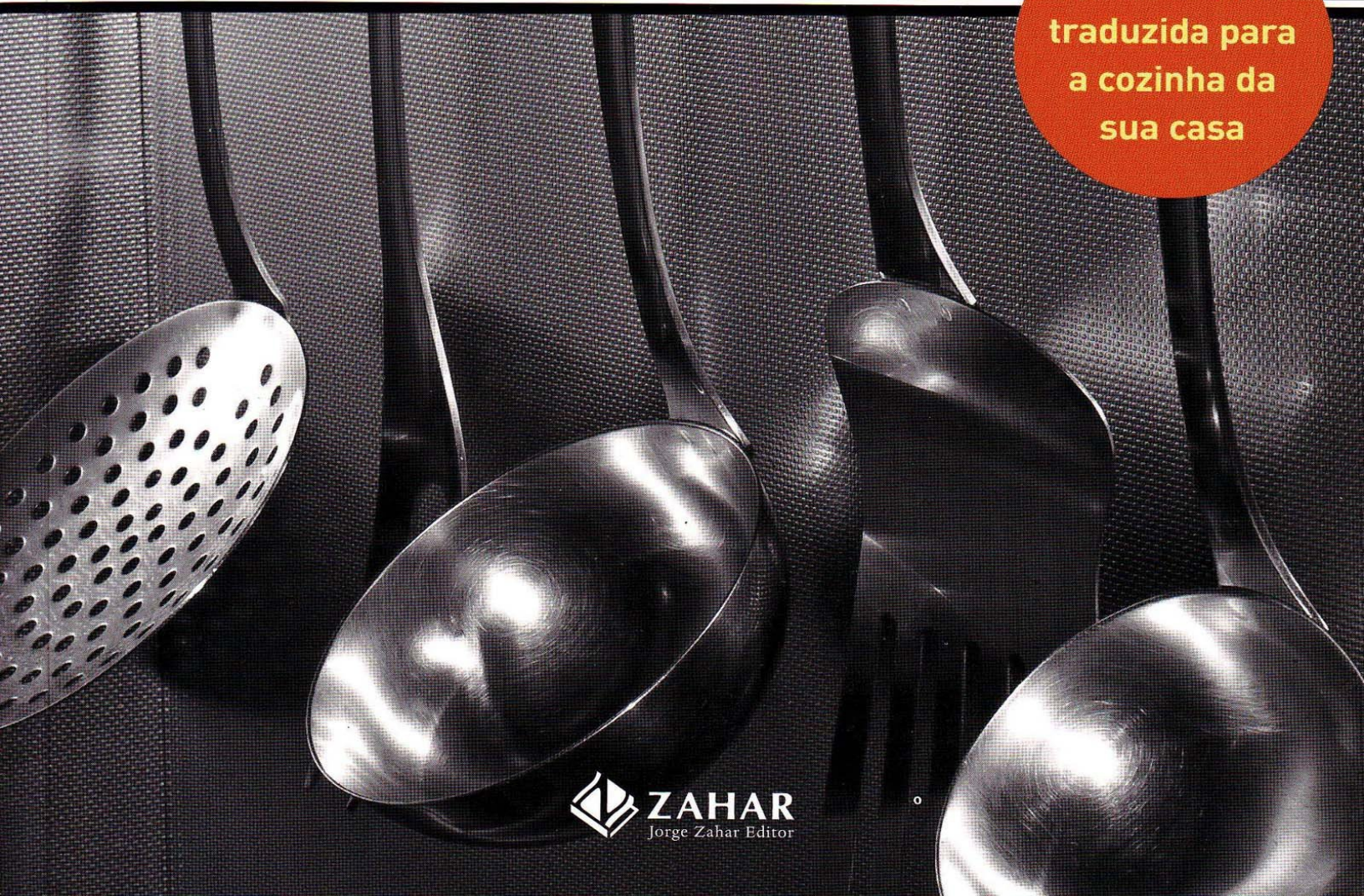
Michael Ruhlman

ELEMENTOS DA CULINÁRIA

de A a Z

TÉCNICAS, INGREDIENTES
E UTENSÍLIOS

A arte do chef
traduzida para
a cozinha da
sua casa



 **ZAHAR**
Jorge Zahar Editor

Resumo de Elementos Da Culinária De A A Z: Técnicas, Ingredientes E Utensílios. A Arte Do Chef Traduzida Para A Cozinha Da Sua Casa

“Um guia indispensável para cozinheiros que querem impressionar... ou aprender a se virar.” The Washington Post Se você gosta de culinária, abra já um espaço em sua cozinha para esse exemplar.

Esse é um livro conciso, que reúne o essencial da arte culinária e oferece muitas dicas sobre como se tornar um excelente cozinheiro. São oito artigos curtos e mais de 800 verbetes, que não apenas definem e explicam os usos de ingredientes, utensílios e técnicas culinárias como ensinam a pensar sobre eles de modo a obter sempre os melhores resultados.

Uma obra necessária não só para cozinheiros amadores, mas também para profissionais que querem refinar e refletir sobre sua técnica. “Esse indispensável compêndio de informações culinárias, destinado a profissionais e amadores, é um manual gastronômico preciso, despretensioso e sem complicações.” Booklist

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