

Ervas e especiarias

Origens, sabores, cultivos e receitas

Jill Norman



PUBLIFOLHA

2ª edição revista
e ampliada

Resumo de Ervas e Especiarias

Nesse título, sucesso de vendas, a autora Jill Norman descreve as características de mais de 200 ervas e especiarias, organizadas por aroma e sabor. Traz informações sobre compra, armazenamento, preparo e combinações, além de técnicas de cultivo.

Ensina passo a passo a picar, macerar, ralar, cortar e tostar especiarias, facilitando o preparo de molhos e marinadas. A edição revista conta com novo projeto gráfico – mais clean e repleto de belas fotos – e traz verbetes ampliados com a inclusão de temperos compostos, molhos e condimentos.

Traz ainda uma curta seção sobre o sal: com suas cores e texturas diferentes e de todas as partes do mundo. O capítulo de receitas também ficou mais extenso, para acompanhar a maior utilização das ervas e especiarias na culinária cotidiana.

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