

FUNDAMENTOS DE GASTRONOMIA

 **Érico | Saraiva**



Resumo de Fundamentos de Gastronomia

A obra apresenta os princípios de gastronomia, entre eles: formação do hábito alimentar, evolução tecnológica gastronômica, globalização e turismo, evolução dos restaurantes, comportamento cultural e social, tipos de cardápios e mesas, abordagem ao cliente e etiqueta à mesa.

Finaliza com armazenagem, controle e custos. O leitor também contará com exercícios para aplicação dos conhecimentos adquiridos. O conteúdo pode ser aplicado para os cursos técnicos em Alimentos, Confeitaria, Cozinha, Eventos, Nutrição e Dietética, Panificação, Serviços de Restaurante e Bar, entre outros.

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