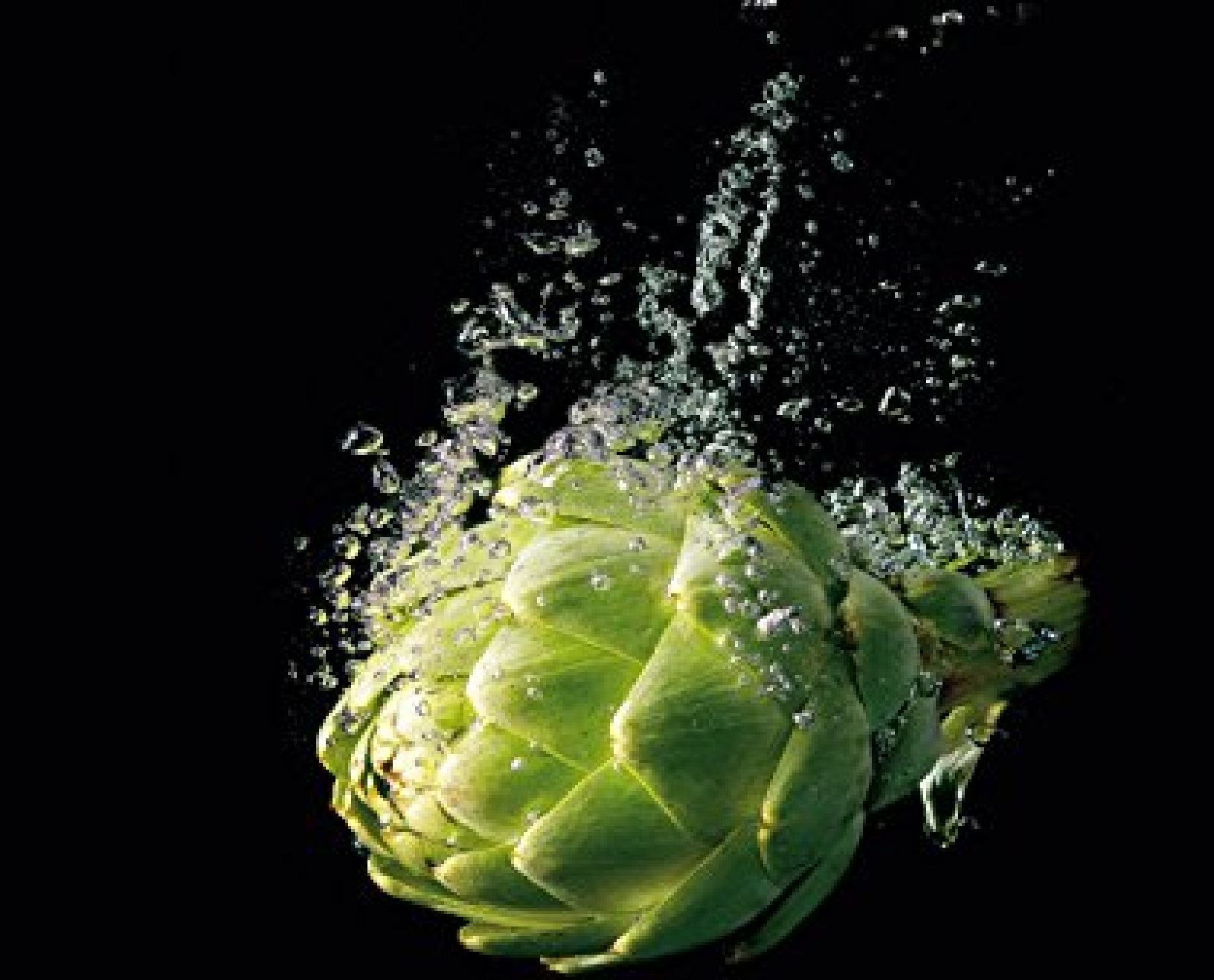

a arte e o ofício da cozinha fria

garde manger

4ª EDIÇÃO

the culinary institute of america

Senac

Resumo de Garde Manger. A Arte e o Ofício da Cozinha Fria

Este livro, elaborado pelo Instituto Americano de Culinária, apresenta aos leitores o Garde Manger, a arte e o ofício da cozinha fria. A principal caraterística desse tipo de gastronomia está na atenção aos mínimos detalhes, como harmonização, harmonização das cores e textura dos componentes.

"Gar-de Manger: A Arte e o Ofício da Cozinha Fria" é o guia indicado para quem quer dominar a arte da cozinha fria. O Garde Manger tem garantido cada vez mais espaço dentro do cenário gastronômico.

Isso se deve pelo trabalho detalhado e minucioso que ele exige. Você vai aprender como manusear corretamente os alimentos, através de palavras, imagens e receitas elaboradas pelo Instituto Americano de Culinária.

É um dos principais livros da atualidade baseados na prática da cozinha contemporânea com linguagem acessível de fácil compreensão ideal para quem quer se especializar na gastronomia contemporânea.

Acesse aqui a versão completa deste livro