FELIPE SOAVE VIEGAS VIANNA • GABRIEL BRATFICH PENTEADO
JÚLIA DELELLIS LOPES • VINICIUS CAMOEZI CASSAROTTI

Manual prático de cozinha

Senac

Resumo de Manual Prático de Cozinha Senac

Tradicional, contemporânea, sofisticada, despojada, vegetariana, vegana. Por mais diferente que uma culinária possa ser de outra, todas precisam da mesma base: ingredientes de qualidade e técnica correta de preparo. Quem conhece os ingredientes sabe aproveitar o melhor deles, e quem conhece a técnica sabe escolher o alimento certo para a comida que pretende fazer.

Seja uma criação elaboradíssima ou um "PF", na cozinha só o conhecimento salva. Referência para quem deseja atuar profissionalmente, o Manual prático de cozinha Senac é também um "tradutor" para os que lidam com as panelas apenas para a família e os amigos.

O conteúdo, ricamente apoiado por imagens, explica como funcionam os ambientes de trabalho culinário; a limpeza e os cortes corretos de cada tipo de alimento; o passo a passo das cocções; a preparação e o uso de bases como caldos e molhos e até a elaboração de massas variadas (de salgadinhos, de pães, de tortas, de pastel e de macarrão, entre outras).

O livro traz ainda um receituário de entradas, pratos principais e acompanhamentos que são uma oportunidade para praticar as técnicas apresentadas e estão entre os itens mais pedidos de restaurantes e bufês.

Fazer o arroz com feijão benfeito pode dar tanto trabalho quanto a produção estrelada. Quando a execução é perfeita, o chef mais renomado se rende à comida mais básica, e a produção estrelada parece deliciosamente simples em sua essência.

Contando com a experiência e o conhecimento de profissionais da própria instituição em parceria com outros especialistas, o conteúdo da Série Senac de Gastronomia tem o objetivo de trazer ao leitor as bases teóricas da área aliadas à qualidade consolidada do modo de fazer Senac.

Com esta coleção, o Senac São Paulo reafirma seu compromisso de promover uma educação profissional transformadora e humanizada, em especial nos âmbitos da produção alimentar e dos serviços.

Acesse aqui a versão completa deste livro