

FELIPE SOAVE VIEGAS VIANNA • GISELA REDOSCHI • MARCELLA FARIA LAGE • MÁRCIA YUKIE IKEMOTO • SAMARA TREVISAN COELHO

Manual prático de panificação

Senac



Resumo de Manual pratico de panificação Senac

O Manual prático de panificação Senac, elaborado por autores que conhecem nosso mercado e nossos ingredientes, revela os segredos da atividade do padeiro e prepara o leitor para uma atuação criativa e competente em estabelecimentos de perfis diversos: indústria, hipermercados e padarias que trabalham em grande escala ou mesmo negócios voltados à fabricação artesanal.

Para essa formação completa, apresenta mais de 90 receitas de diversas regiões do Brasil e de outros países da América, da Europa e da Ásia. Contando com a experiência e o conhecimento de profissionais da própria instituição em parceria com outros especialistas, o conteúdo da Série Senac 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](#)