



TODAS AS TÉCNICAS
CULINÁRIAS

PEIXES
E FRUTOS DO MAR



RECEITAS E TÉCNICAS ESSENCIAIS
DA MAIS FAMOSA ESCOLA
DE CULINÁRIA DO MUNDO



MARCO ZERO



Resumo de Peixes e Frutos do Mar. Todas as Técnicas - Coleção Le Cordon Bleu

O Le Cordon Bleu é a escola de culinária mais prestigiada do mundo. Com mais de 100 anos de tradição, seus cursos são objetos de desejo de chefs profissionais e amadores, e combinam inovação e criatividade no desenvolvimento e ensino de técnicas para a criação de pratos fabulosos.

A coleção Le Cordon Bleu Todas as Técnicas Culinárias apresenta o melhor dessa tradição. Repleta de ilustrações passo a passo, você obterá dicas, sugestões e receitas dos top chefs da escola.

Neste volume você descobrirá todos os segredos para a preparação de peixes e frutos do mar. Um guia completo de ingredientes e técnicas, desde as mais simples até as mais avançadas.

Dicas, sugestões, artimanhas e truques de experts para conseguir o melhor resultado sempre. Sucesso garantido de todas as receitas, das mais simples às mais sofisticadas.

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