

# TÉCNICAS DE PANIFICAÇÃO E MASSA

**érico** | Saraiva



# Resumo de Técnicas de Panificação e Massa

Esta obra oferece os fundamentos e as técnicas das atividades de panificação. Relata o processo histórico, desde o surgimento do pão até os dias atuais; descreve os principais ingredientes, utensílios e equipamentos utilizados na linha de produção; as unidades de medida; as técnicas aplicadas no preparo de massas; e os diversos tipos de pães conforme as regiões e suas características específicas.

Traz uma série de receitas básicas e explica os principais defeitos que podem ocorrer na produção dos pães, bem como os cuidados que o profissional da área deve ter para o manuseio de alimentos, conforme a Anvisa.

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](#)