

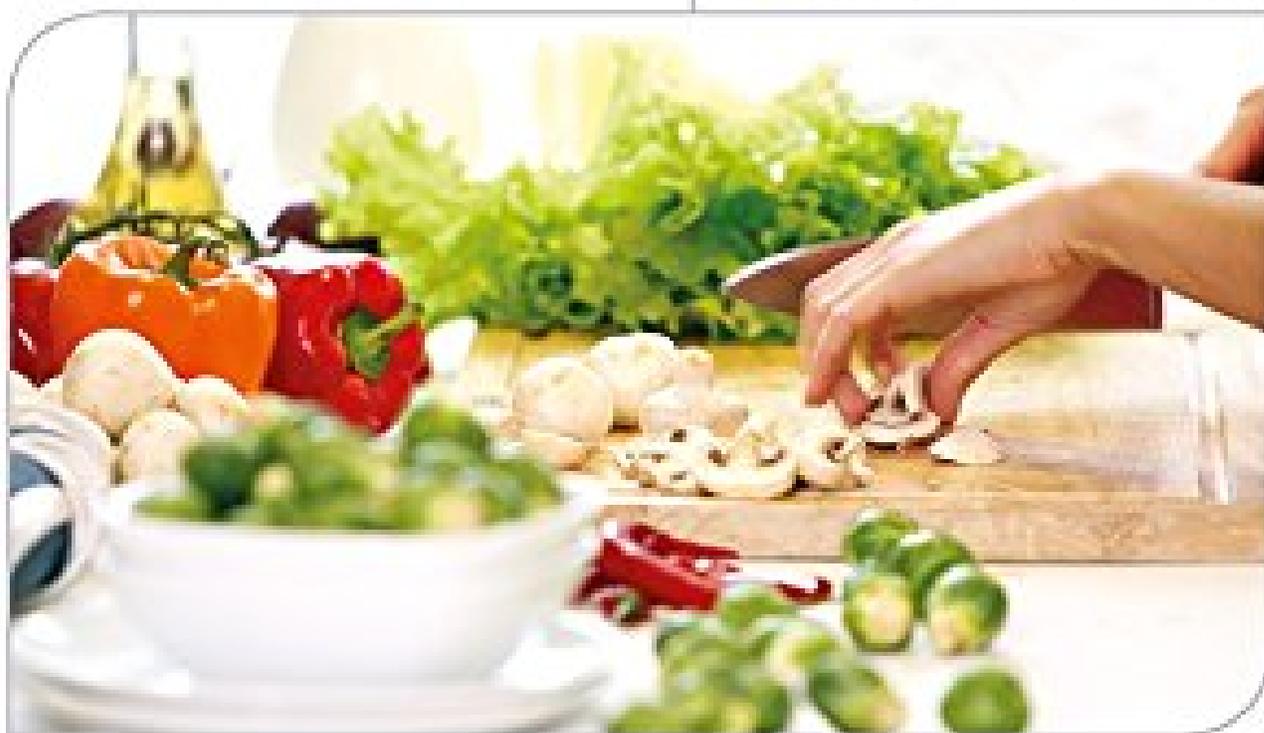


Cynthia Cavalini Cândido  
Ana Claudia Carelle

# TÉCNICAS DIETÉTICAS

Ambiente e Saúde

 **Érico** | **Saraiva**



## Resumo de Técnicas Dietéticas

Rico em ilustrações, este livro tem o objetivo de mostrar a importância das técnicas dietéticas nas áreas ligadas à alimentação. Apresenta alimentos, utensílios, equipamentos e tipos de cortes em um contexto atual.

Trata das técnicas dietéticas aliadas à gastronomia e de seus objetivos e aplicações, bem como dos métodos de preparo e pré-preparo. Os alimentos são estudados por grupos: hortaliças, frutas, carnes, leites e derivados, óleos e gorduras, leguminosas, cereais e massas, bebidas e infusos, açúcares, ovos e caldos, molhos e sopas.

Comenta sobre as raízes da culinária brasileira e inclui um glossário com as definições dos principais termos utilizados na área. O conteúdo pode ser aplicado para os cursos técnicos em Alimentação Escolar, Confeitaria, Cozinha, Cuidados de Idosos, Estética, Hospedagem, Nutrição e Dietética, Panificação, entre outros.

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