



# chef profissional

NONA EDIÇÃO

Instituto Americano de Culinária



# Resumo de Chef profissional

Chef profissional é essencial para qualquer chef que deseje aprender e aperfeiçoar suas técnicas. Essa bíblia dos chefs reflete, como poucas obras, a forma como as pessoas cozinham e comem, e ainda procura discutir uma vasta gama de assuntos, que vão de uma análise do trabalho do chef a capítulos específicos sobre molhos, sopas, carnes, vegetais, grãos, café da manhã, bolos, pães etc., de receitas simples a preparações mais sofisticadas.

O livro inclui informações essenciais sobre nutrição, segurança alimentar e da cozinha, equipamentos e ingredientes, assim como mais de 640 receitas e suas variações.

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