Série Eixos

Robson de Carvalho

Turismo, Hospitalidade e Lazer

COZINHA FRIA

Da Ornamentação à Execução do Cardápio

érica | Saraiva

Resumo de Cozinha Fria. Da Ornamentação à Execução do Cardápio

Buscando oferecer conhecimento técnico sobre as bases da cozinha fria, esta obra ensina técnicas importantes para a confecção precisa de um cardápio composto de pratos clássicos e elaborados. Inclui receitas de recheios, mousses, marinadas, saladas e canapés.

Explica os conceitos fundamentais da cozinha, por meio dos diversos métodos disponíveis e elaborados, ao longo dos anos, por chefs de cozinha renomados. Aborda a importância da manipulação adequada dos alimentos e da elaboração de fichas técnicas para o bom desenvolvimento do estabelecimento comercial que trabalha com alimentação.

Apresenta estudos das propriedades físico-químicas das substâncias alimentares e as características sensoriais das preparações. 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