

COZINHA QUENTE

Organização, Técnicas de Preparo
e Harmonizações

 **Érico | Saraiva**



Resumo de Cozinha Quente. Organização, Técnicas de Preparo e Harmonizações

Este livro explica a importância da organização, da limpeza, da divisão do trabalho e, principalmente, do trabalho harmônico em cozinha. Aborda os conceitos de mise en place, os diversos tipos de cortes e as técnicas de cocção.

Ricamente ilustrado, apresenta guarnições, acompanhamentos e pratos da culinária brasileira e da gastronomia internacional. Traz receitas básicas de fundos, sopas e molhos para complementar diversos pratos. 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](#)