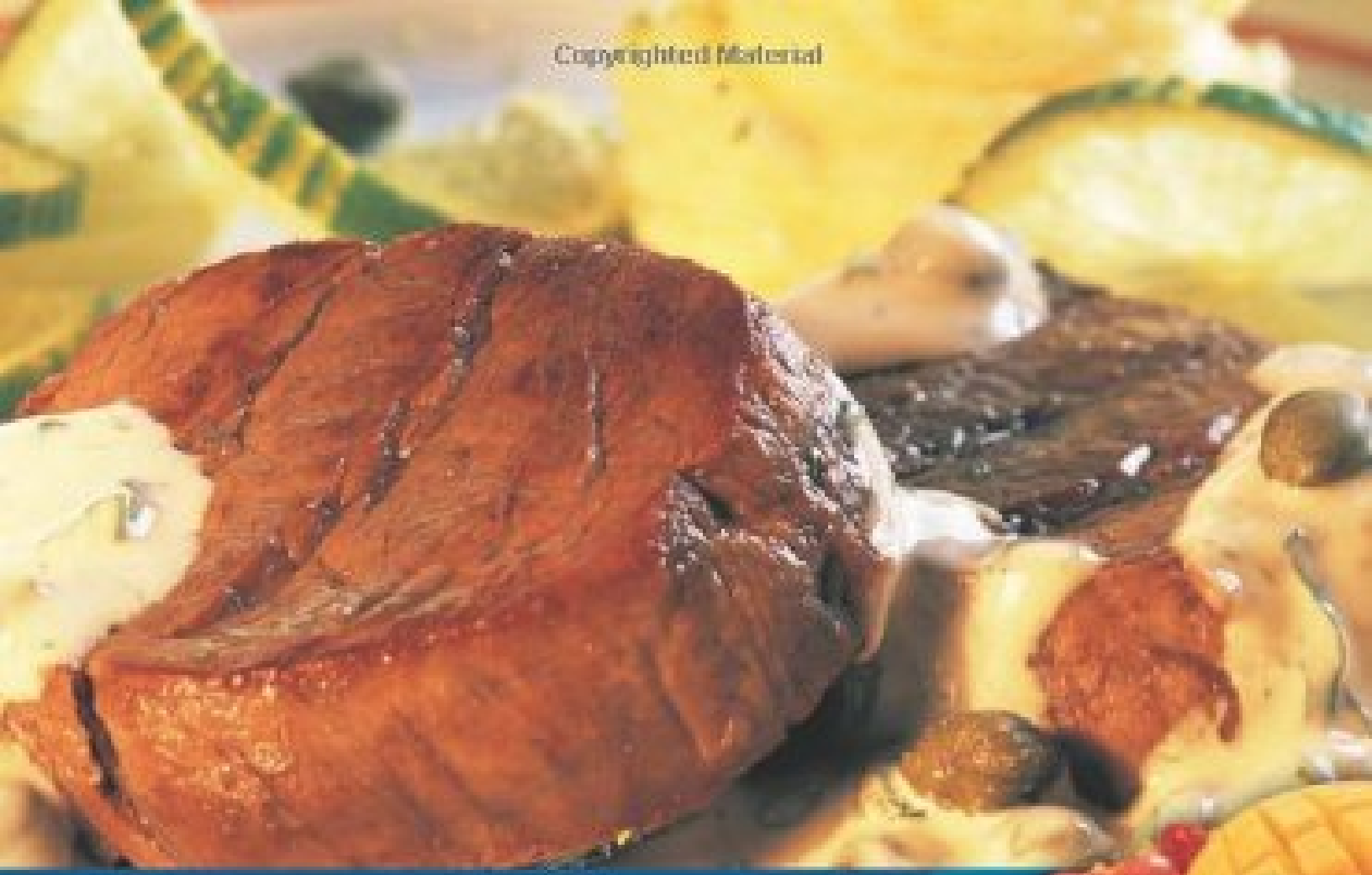
Copyrighted Material



SABORES DA COZINHA CONTEMPORÂNEA

MELHORAMENTOS
120 ANOS

Copyrighted Material

Resumo de Sabores Da Cozinha Contemporânea

Planejar as refeições pode ser uma tarefa simples e prazerosa, mesmo nas ocasiões especiais. Muitas vezes, o cardápio mais feliz depende apenas de uma idéia ou de uma sugestão criativa, como combinar um Medalhão ao molho Madeira com o sabor suave do Risoto de legumes.

O livro, dividido em onze capítulos, privilegia cada especialidade, sendo elas: entradas requintadas, saladas, sopas, massas caseiras, carnes, arroz, tortas e quiches, doces, sorvetes, pães e foundes. O livro Sabores da Cozinha Contemporânea, desvenda para você especialidades servidas nos melhores restaurantes.

São entradas e saladas, carnes, massas, tortas e quiches, pães caseiros e doces, com receitas explicadas passo a passo, lista detalhada de ingredientes, tempo de preparo e indicação de rendimento.

Belíssimas fotos coloridas mostram como servir suas criações. Tudo isso para que você disponha de um cardápio categoria cinco estrelas.

Acesse aqui a versão completa deste livro