

Sabores Da Cozinha Contemporânea Nea Grandes Livros

Sabores da Cozinha Ed. 5 - Salgadinhos
 Sabores da Cozinha Contemporânea
 Sabores Do Mundo
 Sabor sem Sódio
 Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição da Teoria à Prática
 Sabores & Destinos
 Sabores da Cozinha Ed. 8 - Receitas Para Vender
 Sabores da Cozinha Ed. 14 - Saladas Especiais
 Dicionário de sabores: Combinações, receitas e ideias para uma cozinha criativa
 Sabores com Histórias
 Cozinha Mediterrânea 2023
 Pratos Caseiros Filipinos
 Culinária Tranquila
 Cozinha Mineira
 Brasil: Ritmos e Receitas
 Qual Viagem Ed. 60
 Cozinha com Menos Sal
 60 Deliciosas Receitas Com Banana: Uma Explosão De Sabores Na Sua Cozinha!
 A Marca Das Três Rãs
 Sabores do Rum 2023
 Tempero mágico
 Por amor ao sabor
 Sírio-libanês, sabores e práticas de cozinhar: memórias, gênero, práticas e apropriações (São Paulo, séculos XX e XXI)
 Sabores e segredos: Receituários Conventuais Portugueses da Época Moderna
 Sabores de Gabriela
 Sabores da Itália Simplificados
 Gastronomia, Ciência e Arte
 Entre Coentros e Poejos
 Culinária sem Pressa
 Sabor e Versatilidade: 50 Receitas Irresistíveis com Presunto
 Gastronomia brasileira
 Sabores Rápidos no Micro-ondas
 Receitas para animar o apetite
 Sabores do Mediterrâneo
 Cozinha Internacional
 Sabores da Cozinha Ed. 4 - Molhos
 Sabores da cozinha Brasileira
 Tapas Asiáticas Pequenas Mordidas, Grandes Sabores
 Odisseia de sabores da Lusofonia
 Cozinha alemã

Sabores Da Cozinha Contemporânea Nea
Grandes Livros

Downloaded from ftp.bonide.com by
guest

GRACE OSBORN

Sabores da Cozinha Ed. 5 - Salgadinhos Editora Senac São Paulo
 Sob o pseudônimo cativante de Eduardo Fernandes, "Culinária sem Pressa: Sabores Aprofundados em Preparos Lentos" é um convite para mergulhar na arte do cozimento lento, onde os sabores se desenvolvem com paciência e carinho. Este livro de receitas é um guia essencial para todos aqueles que desejam explorar os segredos do preparo lento, seja usando um fogão lento, um forno ou outros métodos que valorizam o tempo como ingrediente principal. Eduardo Fernandes compartilha sua paixão pelo cozimento lento e oferece uma coleção diversificada de receitas, cada uma acompanhada de dicas e truques para alcançar resultados excepcionais. Se você é um novato curioso ou um cozinheiro experiente em busca de novas aventuras culinárias, este livro será seu companheiro confiável. As receitas são projetadas para destacar a simplicidade e a riqueza dos sabores que surgem quando o tempo é seu aliado na cozinha. "Culinária sem Pressa" não é apenas um livro de receitas, mas

também um convite para desacelerar e saborear cada momento na cozinha. Com este guia em mãos, você descobrirá como o cozimento lento pode criar pratos de sabor profundo e textura perfeita. É hora de explorar o prazer de cozinhar com paciência e apreciar a magia que acontece quando você permite que os ingredientes se transformem ao seu próprio ritmo.

Sabores da Cozinha Contemporânea Editora Melhoramentos
 Bem-vindo ao livro de culinária que revolucionará sua forma de cozinhar e saborear os alimentos: "Cozinha com Menos Sal: Sabores Saudáveis e Deliciosos". A autora, Sofia Pereira, apaixonada pela culinária saudável, convida você a explorar um mundo de aromas e sabores sem abrir mão da saúde. Reduzir a quantidade de sódio em sua alimentação não significa sacrificar o sabor. Com este livro, você descobrirá como preparar pratos incrivelmente deliciosos, mantendo um equilíbrio saudável de nutrientes. Sofia Pereira compartilha suas receitas exclusivas e truques culinários para criar pratos irresistíveis com menos sal, mas com todo o sabor que você deseja. De sopas reconfortantes a pratos principais e acompanhamentos, cada página deste livro é um convite para explorar uma culinária saudável e cheia de sabor. Além das receitas, você aprenderá sobre os benefícios de

uma dieta com baixo teor de sódio e como ela pode contribuir para a sua saúde cardiovascular. Este livro é um guia completo para aqueles que desejam adotar um estilo de vida mais saudável sem abrir mão do prazer à mesa. "Cozinha com Menos Sal: Sabores Saudáveis e Deliciosos" é mais do que um livro de receitas, é uma jornada gastronômica que irá inspirar você a se tornar o mestre da culinária com baixo teor de sódio. Prepare-se para uma revolução de sabor e saúde em cada refeição!

Sabores Do Mundo Caminho das Palavras

"Sabor sem Sódio: Uma Jornada Deliciosa para uma Vida Mais Saudável", da renomada chef Beatriz Fernandes, é a obra essencial para quem deseja adotar um estilo de vida com menos sódio sem abrir mão do sabor incrível na comida. Este livro inovador traz uma abordagem única para uma dieta com baixo teor de sódio. Beatriz Fernandes, conhecida por suas habilidades culinárias excepcionais e seu compromisso com a saúde, apresenta uma coleção de receitas cuidadosamente elaboradas que irão transformar sua relação com a comida. Com uma criatividade sem igual, ela prova que é possível preparar pratos deliciosos sem recorrer ao excesso de sódio. As receitas neste livro abrangem uma variedade de cozinhas e ingredientes frescos, permitindo que você descubra novos sabores e texturas enquanto mantém sua saúde em primeiro lugar. Cada prato é projetado para ser uma experiência sensorial completa, garantindo que você nunca mais sinta que está fazendo concessões em relação ao sabor. "Sabor sem Sódio" é mais do que um livro de receitas; é um guia para uma vida mais saudável e saborosa. Beatriz Fernandes compartilha seu conhecimento e paixão pela culinária, oferecendo alternativas criativas para reduzir o sódio em sua dieta, mantendo a riqueza de sabores. Prepare-se para embarcar em uma jornada culinária que irá revolucionar sua cozinha e sua saúde. "Sabor sem Sódio: Uma Jornada Deliciosa para uma Vida Mais Saudável" é o companheiro perfeito para quem busca equilíbrio entre sabor e bem-estar.

Sabor sem Sódio Leya

O que você faz quando a preguiça chega e a disposição para cozinhar é mínima ou quando a alegria é tão intensa que requer um bom prato para comemorar? Nesses momentos, é essencial ter à mão receitas compatíveis com suas sensações e, claro, repletas de sabor. Dividido em 17 capítulos, *Tempero mágico: cozinha para todo dia*, com muito sabor traz preparos ideais para cada estado de humor. De petiscos, pratos principais a sobremesas, as receitas levarão você ao delírio gustativo e ao deleite do olhar. As autoras Gisela Abrantes e Carla Salmazo criam uma aquarela de culturas alimentares que variam de acordo com nossos humores – bons e maus – e as transformam em receitas. O diferencial de cada preparo está no tempero mágico, mistura de especiarias que dá um toque todo especial aos pratos e realça o sabor. Não importa em que dia você está – dia do amor, dia da raiva, dia da carência –, em *Tempero mágico: cozinha para todo dia*, com muito sabor você encontra preparos práticos e saborosos. Escolha a receita ideal e deguste sem moderação!

Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição da Teoria à Prática Edicase Negócios Editoriais Ltda

Esta obra consiste na transcrição, análise e interpretação de dois receituários conventuais setecentistas inéditos, os quais foram objecto de comparação com outros congêneres de épocas próximas, produzidos no mesmo âmbito e entre os leigos. O percurso empreendido procurou avaliar a originalidade real ou imaginária das receitas preparadas nas casas religiosas da Época Moderna e permitiu responder a várias interrogações, destaquem-se algumas: até que ponto as receitas conventuais foram criadas nesse âmbito ou foram levadas para os cenóbios por freiras, frades, monjas monges, criadas e criados? Atendendo

a que os ingredientes e as técnicas culinárias utilizados nas casas religiosas eram conhecidos nos espaços de leigos, mormente entre os confeitores, cujos regimentos eram claros acerca das exigências para se obter carta, como se explica o furor, muitas vezes desmedido, da designação conventual aplicada a tantas e tão desvairadas receitas? É certo que monges, monjas, freiras, frades, criados e criadas tinham tempo para a culinária e é admissível que muitos, ou pelo menos alguns, apreciassem a preparação de pratos salgados e especialmente de doçaria. Porém, não terão sido as ofertas e a comercialização dos doces os principais responsáveis pela exaltação da designação conventual, na falta, verificada nos séculos XVII e XVIII, de pastelarias e confeitarias cuja fama se expandisse pelo Reino? Estaremos perante criações de doces genuinamente conventuais ou meras execuções de receitas inicialmente produzidas nas cozinhas de grandes casas e, posteriormente, levadas para os cenóbios, tal como tantas outras receitas de carne e de peixe? A análise e a interpretação das fontes tornaram muito claro que a esmagadora maioria das receitas preparadas nas casas religiosas nada tinha de original, basta comparar essas receitas com as que circulavam manuscritas ou impressas em outros receituários da época. Por outro lado, o pretense sigilo que deveria envolver as receitas ditas conventuais – e isso é patente em alguns receituários femininos – era quebrado, de tal modo que livros de cozinha de leigos integram receitas com designações de algumas casas religiosas, o que não significa necessariamente que essas receitas aí tenham sido criadas mas sim que aí eram preparadas com êxito e objecto de apreço por quem tinha oportunidade de as degustar. This work consists of the transcription, analysis and interpretation of two unpublished eighteenth-century conventual recipes, which were compared with other counterparts in near periods, produced within the same scope and among the laity. The course undertaken aimed at assessing the real or imaginary originality of the recipes prepared in religious houses of the Modern Age and permitted to answer several questions, namely: the extent to which the conventual recipes were created in this scope or were taken to the monasteries by nuns, friars, monastic nuns, monks, maids and servants? Since the ingredients and cooking techniques used in religious houses were known in the places where lay people were, especially among confectioners, whose regiments were clear about the requirements to obtain letter, how can we explain the frenzy, often excessive, the conventual designation applied to so many and so frenetic recipes? In fact monks, monastic nuns, nuns, friars, maids and servants had time to cook and it is possible that many, or at least some, appreciated the preparation of savoury dishes and especially sweets. However, wasn't the offer and commerce of sweets the most responsible for the exaltation of the conventual designation, in the absence of pastries taking place in the 17th and 18th centuries, and confectioneries whose fame would spread out to the Kingdom? Are we dealing with the creation of truly conventual sweets or sheer preparations of recipes originally produced in the kitchens of big houses and subsequently taken to the monasteries, such as so many other meat and fish recipes? The analysis and the interpretation of the sources made very clear that the overwhelming majority of the recipes prepared in religious houses was hardly original, we just have to compare these recipes with those circulating both handwritten and printed in other recipe books of the time. On the other hand, the alleged secrecy that should involve the aforementioned conventual recipes – and this is evident in some female recipe books – was broken, in such a manner that lay cookbooks include recipes with names of some religious houses, which does not necessarily mean these recipes have originated there but that they were prepared successfully there and the

subject of appreciation by those who had the opportunity to taste them.

Sabores & Destinos Clube de Autores

É com imenso orgulho que o Le Cordon Bleu apresenta ao público esta inovadora introdução à gastronomia brasileira, uma obra que nasceu do meticuloso e inventivo trabalho culinário desenvolvido por seus chefs e que une a história e a cultura culinária de cada região do Brasil à ousadia da cozinha contemporânea e às tradicionais técnicas francesas. Elaborado com o intuito de tornar a prática acessível a todos – profissionais, cozinheiros domésticos e amadores –, o livro traz 80 receitas, curiosidades históricas, dicas de substituição de ingredientes e explicações detalhadas sobre as técnicas aplicadas a vários preparos, com fotos ilustrativas passo a passo. Dividido em quatro capítulos, este livro oferece o serviço completo e convida você a experimentar deliciosas preparações, como: brioche de milho, coxinha e picanha curada em crosta de ervas com cuscuz nordestino para a entrada; aligot de mandioca com vinagrete de cogumelos Yanomami e couve crocante, ballotine de frango com molho de xinxim e arroz de coco e tartare de carne de sol com maionese de coentro e placa de polvilho como prato principal; cocada de forno com sorbet de cajá, tapioca brulée com manta de hibisco e tarte tatin de caju para a sobremesa; caipirinha de maracujá com pimenta dedo-de-moça, banzeiro e cacauçu à Le Cordon Bleu para acompanhar as refeições e/ou os encontros com a família e os amigos. Descubra mais sobre a tradição culinária brasileira e aprenda as técnicas dos chefs do Le Cordon Bleu para alcançar a excelência na cozinha!

Sabores da Cozinha Ed. 8 - Receitas Para Vender Simplíssimo Livros

Nessa edição, confira mais de 35 receitas de molhos, para fazer a diferença na sua refeição! Aprenda a fazer molho ao sugo, molho branco com bacon, molho à bolonhesa, molho agridoce, molho para carne de panela, molho ao funghi, molho pesto, molho berbecue, molho de agrião, molho de carne para polenta, molho de azeite e muito mais! Escolha o seu preferido para começar e tenha tudo isso em uma única revista. Boa sorte e bom apetite! Matérias em destaque: Molho de alho-poró Molho de cebola Molho de ervas Molho de limão Molho para peixe

Sabores da Cozinha Ed. 14 - Saladas Especiais Clube de Autores

UM GUIA ESSENCIAL PARA TODO AMANTE DE SABORES A habilidade de combinar sabores é como conhecer um novo idioma: permite que você se expresse livremente, improvise e cozinhe um prato do jeito que quiser. Dicionário de sabores é a base para a aprendizagem da língua do sabor. De um vasto universo, a autora consegue organizar 99 ingredientes essenciais da cozinha, sugerindo dos pares clássicos aos mais inusitados. Com o seu profundo conhecimento dos componentes de cada ingrediente, os 1.000 verbetes deste livro são agrupados em famílias como Especiarias; Terrosos; Verdes e gramíneas; Marinhos; Cítricos etc. Muito mais do que um livro de referência para quem gosta de cozinhar, Dicionário de sabores é temperado com ciência culinária, cultura e conhecimento especializado, incluindo ideias e opiniões que prometem uma leitura contínua e entretida pelo mundo dos sabores. Depois de uma viagem pelo essencial da gastronomia, entende-se que cozinhar é uma arte, como a escrita ou a pintura. E, assim como todos os pintores têm a sua roda de cores, todos os escritores, seu vocabulário, quem cozinha deve ter o seu guia de combinações de sabores. "Para saborear Dicionário de sabores totalmente, devemos pensar na autora, Niki Segnit, como uma casamenteira culinária. Imaginativa, mas prática, ela tem o dom de combinar os ingredientes de uma forma que traz o melhor deles, como jamais seriam sozinhos... Além de compartilhar de um vocabulário bem

claro e fácil neste delicioso livro." – Wall Street Journal.

Dicionário de sabores: Combinações, receitas e ideias para uma cozinha criativa Imprensa da Universidade de Coimbra / Coimbra University Press

Que tal combinar um Medalhão ao molho Madeira com o sabor suave do Risoto de legumes? Complemente com um refrescante Crepe de frutas da estação, ou um levíssimo rocambole, e flambe-o à vista de seus convidados. Muitas vezes, o cardápio mais feliz depende apenas de uma ideia, de uma sugestão criativa. Neste livro, você vai encontrar essa deliciosa refeição e muitas outras compostas por 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.

Sabores com Histórias Editora Appris

Sabores inovadores da nova Ásia Aqui está um livro que vai deixar você ansioso para entrar na cozinha para cortar, fatiar, misturar e misturar as ideias imaginativas e cativantes contidas em suas páginas, para recriar alguns dos melhores sabores novos que já surgiram na Ásia contemporânea. . Muitas das receitas provavelmente se tornarão as favoritas - fornecendo lanches e refeições diárias rápidas e deliciosas - enquanto outras oferecem o desafio e os meios para trazer novos níveis de criatividade para ingredientes e ideias familiares. Em poucas palavras, Asian Tapas é um convite para explorar as diversas cozinhas que cobrem toda a Ásia. De Xangai a Kyoto e de Mumbai a Cingapura - essas receitas levam você a uma jornada notável pelas culturas alimentares asiáticas que já se tornaram parte integrante de nossas vidas. Há muito para despertar a imaginação aqui, Não importa se você já conhece o capim-limão do galanga - se os autores Christophe Megel, Anton Kilayko e o restante da equipe do Ritz-Carlton, Millennia Singapore tiverem algo a ver com isso, você logo o fará. Em Asian Tapas, aceitaram o desafio de desenvolver uma coleção irresistível de novas receitas asiáticas para se adequar ao nosso estilo de vida moderno. E com que perfeição este livro atende às nossas necessidades! O próprio fato de os pratos serem baseados em ingredientes frescos da estação - uma característica da culinária asiática gerada pela necessidade antiga de comprar diariamente produtos do mercado - sinaliza que essa comida é boa para nós. Mas o apelo é muito maior do que isso. As receitas nos lembram que um dos principais atrativos da culinária asiática é a capacidade de agredir todos e cada um dos sentidos simultaneamente. Quem não gosta de ouvir o chiado do alho em uma panela quente ou inalar as fragrâncias inebriantes dos temperos enquanto eles se desenrolam? A combinação de texturas e cores e a requintada variedade de sabores - salgado, doce, azedo ou picante - excitam nossas papilas gustativas de maneiras únicas. Nestas páginas, você encontrará uma seleção habilmente elaborada de receitas inspiradas nos sabores tradicionais da Tailândia, Cingapura, Vietnã, Índia, Japão e Bali, para citar alguns, mas atualizadas de forma criativa para os paladares e métodos culinários de hoje. Da tradição rústica dos pubs japoneses izakaya, Anton e Christophe criaram pequenos e delicados pratos de sushi e yakitori, enquanto da elaborada tradição de banquetes kaiseki de Kyoto, onde pratos minúsculos e primorosamente apresentados são apreciados lentamente com grande quantidade de saquê (e isso também é aliás, a casa da caixa bento) - eles foram inspirados a criar iguarias refinadas de carne e frutos do mar para morrer. As receitas resultantes para rolos de salmão Tataki com mousse de couve-flor e rolos de salada de carne Wagyu - simplesmente construídos com tiras macias de carne Kobe derretida na boca

envolvendo vegetais frescos e crocantes - são exemplos deliciosos da postura inovadora dos autores sobre ideias tradicionais asiáticas. Referência perspicaz é dada às tradições de lanches indianos por meio de pratos como perfumados Khandvi Rolls feitos de folhas de massa de grão-de-bico preparadas rapidamente ricamente temperadas e aromatizadas com coco e perfeitas servidas quentes com bebidas e Rissóis Tikki de Queijo Dourado apimentados tradicionalmente comprados de vendedores ambulantes, feitos aqui com queijo creme e um toque de coentros.

Cozinha Mediterrânea 2023 Luisa Menezes

Você está prestes a desvendar um mundo de sabores inigualáveis com nosso eBook "Sabor e Versatilidade: 50 Receitas Irresistíveis com Presunto". Prepare-se para uma jornada culinária única, onde a simplicidade do presunto se transforma em pratos extraordinários que irão conquistar seu paladar e impressionar seus convidados. Por que este eBook é um imperdível: **Diversidade de Receitas:** Com 50 receitas incríveis, você terá uma coleção completa de pratos para todas as ocasiões. Desde aperitivos irresistíveis até pratos principais sofisticados, nossa seleção abrange desde a culinária clássica até opções inovadoras. **Facilidade e Acessibilidade:** As receitas foram cuidadosamente elaboradas para atender a todos os níveis de habilidade na cozinha. Seja você um novato ou um chef experiente, encontrará as instruções detalhadas e dicas úteis para o sucesso em cada prato. **Sabores Surpreendentes:** O presunto é a estrela deste eBook, e cada receita explora seu sabor único e versátil. Das tradicionais tortas de presunto aos pratos contemporâneos de fusão, você descobrirá como esse ingrediente pode elevar qualquer prato. **Receitas Saudáveis e Deliciosas:** Além das opções indulgentes, oferecemos também receitas saudáveis para quem busca uma alimentação equilibrada. **Desfrute de saladas frescas, pratos leves e saborosos que são perfeitos para uma refeição nutritiva. Inspiração para Todas as Estações:** Este eBook é uma fonte de inspiração para o ano todo. Das receitas acolhedoras de inverno às opções leves de verão, você sempre terá algo novo para experimentar. Se você é um amante da gastronomia, um entusiasta da cozinha caseira ou alguém que deseja surpreender sua família e amigos com pratos excepcionais, "Sabor e Versatilidade: 50 Receitas Irresistíveis com Presunto" é o seu guia definitivo. Adquira agora e mergulhe no mundo irresistível das delícias com presunto. Seu paladar agradecerá!

Pratos Caseiros Filipinos Mafrá Cursos

Eduardo Avelar nos apresenta com uma obra recheada de histórias sobre seus primeiros passos no mundo da cozinha, passando por experiências iniciais até o trabalho de 20 anos desvendando sabores e tradições nas cozinhas de Minas Gerais. A obra, assim como um cardápio, traz no couvert uma breve e humorada história do autor e das experiências que o conduziram até a paixão pelas panelas. Na entrada, temos um relato histórico da gastronomia contemporânea mineira, transformações e eventos que contribuíram para sua evolução e reconhecimento nos últimos 40 anos. Como prato principal, o chef apresenta seus estudos, criação do projeto das identidades regionais e conformação dos Territórios Gastronômicos como proposta de desenvolvimento do estado. A sobremesa é apresentada por meio de reflexões e provocações para demais atores do segmento, como a comunidade científica, a academia e gestores públicos. Sirvam-se dos ingredientes e montem suas próprias receitas! À la table! Bon Appetit!

Culinária Tranquila Editora Melhoramentos

A cozinha mediterrânea é famosa por seus sabores ricos e saudáveis, além de ser um dos pilares da dieta mais saudável do mundo. Neste livro de receitas, você encontrará uma seleção de

pratos deliciosos e fáceis de preparar que são inspirados na cozinha tradicional dos países do Mediterrâneo. Desde o frescor das saladas de verão até os pratos reconfortantes de inverno, este livro oferece uma grande variedade de opções para todas as estações do ano. Você encontrará receitas que utilizam os ingredientes mais frescos e saudáveis, incluindo legumes, frutas, azeite de oliva, peixes e grãos integrais. Além disso, todas as receitas são acompanhadas por informações nutricionais detalhadas, para que você possa ter certeza de estar cuidando da sua saúde enquanto desfruta de pratos deliciosos. Se você está procurando maneiras de incorporar mais sabores e saúde na sua dieta, este livro de receitas é a escolha perfeita.

Cozinha Mineira Cesar Vieira Pessoa

Em seu livro de estreia, o chef Dalton Rangel inspirou-se em sua experiência na TV, sua infância passada no restaurante Gosto com Gosto, em Visconde de Mauá (RJ) e sua vivência fora do Brasil, para apresentar mais de 80 receitas de carnes, aves, peixes, frutos do mar, risotos, massas, saladas e doces que fazem bonito da entrada à sobremesa, do petisco com os amigos ao jantar em família. Dalton reuniu receitas com sotaque mineiro, tempero internacional e muito amor pela cozinha: vaca atolada, mexido, rabada, ossobuco milanês, steak au poivre, bacalhau com farofa de broa, lula recheada com farofa de shimeji, doce de leite caseiro, tiramisù, tartelete de tomate, entre outras delícias criadas e preparadas com muito amor pela cozinha.

Brasil: Ritmos e Receitas Clube de Autores

Nessa edição, confira mais de 30 receitas de salgadinhos! Aprenda a fazer a massa básica para rechear com diversos sabores. Saiba como preparar um pastel assado, mini misto, rolinho crocante, croquete, massa de enroladinho, entrada de calabresa, nuggets de frango, risoles de carne, bolinho de bacalhau e muito mais! Veja vários tipos de receitas em uma única revista! Escolha uma preferida para começar e bom apetite! **Matérias em destaque:** Pastel de carne Esfirra de Ricota Risoles de camarão Quibe de frango Salgadinho de salame Coxinha

Qual Viagem Ed. 60 JESSICA DIOGO

O livro Sabores & Destinos - uma viagem pela história das especiarias faz uma imersão no universo dos condimentos, ervas e temperos - e, por consequência, nos primórdios da cultura e das próprias relações humanas. Tenho a certeza de que este livro deixará você com água na boca em alguns instantes, curioso em outros e, muito provavelmente, com vontade de viajar. Convido-o à leitura e à adoção de um trinômio que sigo em minha vida, que é: ler, viajar e comer bem.

Cozinha com Menos Sal Imprensa da Universidade de Coimbra / Coimbra University Press

O livro Entre Coentros e Poejos - Uma Viagem pela Cozinha de António Nobre tem por objectivo apresentar a gastronomia do chefe António Nobre (chefe executivo de cozinha do grupo M'AR De AR em Évora) propondo receitas saudáveis e fáceis de confeccionar em casa. Receitas cuja marca é a simplicidade dos aromas e o bom sabor dos alimentos escolhidos criteriosamente. Entre as variadas iguarias, destacamos: sopa fria de melancia, camarões fritos, filetes de linguado, lombinhos de porco alentejano ou a fantástica sobremesa, peras cozidas em licor de Borba, que fazem crescer água na boca a qualquer um.

60 Deliciosas Receitas Com Banana: Uma Explosão De Sabores Na Sua Cozinha! Clube de Autores

Com o seu estilo de escrita peculiar, e enquanto referência máxima da culinária portuguesa, Maria de Lourdes Modesto regresso ao mundo das novidades editoriais com um livro em que nos revela várias curiosidades e conselhos de confecção relacionados com um sem número de ingredientes e pratos com que todos estamos familiarizados ou, então, que apenas

conhecemos à distância, de ambientes mais requintados. Mas este é também, ou acima de tudo, um livro de receitas. Ao todo são mais de cinquenta entradas, peixe, carne, massas e doces - e trazem o selo de qualidade desta grande senhora da nossa cozinha. Maria de Lourdes Modesto iniciou a sua carreira televisiva em 1958. Na RTP apresentou, ao longo de doze anos, o mais popular programa culinário de que há memória no país. Foi a pioneira portuguesa do live cooking. O sucesso do formato, que partia da sua paixão pela cozinha alentejana, levou-a a alargar horizontes e a estudar a culinária francesa e as tradições gastronómicas portuguesas. Escreveu vários livros, dos quais se destacam a Grande Enciclopédia da Cozinha, Cozinha Tradicional Portuguesa (o livro de culinária mais vendido em Portugal) e Receitas Escolhidas. É conhecida como «A Diva da Gastronomia Portuguesa». Em 2004 foi nomeada Comendadora da Ordem do Mérito.

A Marca Das Três Rãs Livraria do Portal

É com imenso prazer que hoje me apresento a vocês como César Vieira, um apaixonado pela arte da culinária. Ao longo do meu período na faculdade de gastronomia, tive a oportunidade de aprimorar minhas habilidades culinárias e explorar uma infinidade de sabores e técnicas. Hoje, tenho a honra de compartilhar com todos vocês um projeto muito especial: um livro digital que reúne algumas das receitas que tive o prazer de executar ao longo desses anos. Como chef de cozinha, sempre fui um entusiasta de todos os tipos possíveis de culinária, e através

deste exemplar, gostaria de convidá-los a embarcar em uma viagem ao redor do mundo, explorando a riqueza da cozinha internacional. Além deste livro digital, tenho outros que foram criados durante o período da faculdade. Entre eles estão "Doce Vida: Receitas Doces e Sobremesas Incríveis" e "Receitas Saudáveis: 40 opções para você". Além disso, durante uma emocionante viagem de motorhome pelo Brasil, criei um terceiro livro. Nesta obra, compartilho histórias fascinantes de todas as cidades visitadas e, é claro, algumas receitas saudáveis preparadas na cozinha do motorhome. Uma jornada repleta de sabor e descobertas únicas.

Sabores do Rum 2023 Edicase Negócios Editoriais Ltda Bem-vindo ao maravilhoso mundo da culinária italiana com 'Sabores da Itália Simplificados: O Encanto da Cozinha Italiana em Receitas Descomplicadas'. Mateus Silva, um chef renomado e conhecedor da gastronomia italiana, traz para você a alegria e paixão da cozinha italiana. Este livro visa tornar acessíveis os sabores complexos e técnicas da arte culinária italiana, sem comprometer a autenticidade e o sabor. Descubra como você pode trazer a essência da cozinha italiana para sua mesa com métodos simples, descomplicados e ingredientes fáceis de encontrar. 'Sabores da Itália Simplificados' oferece uma rica experiência culinária que convida você a explorar e desfrutar da diversidade e riqueza da gastronomia italiana. É um guia indispensável para todos que desejam experimentar o calor e a hospitalidade da Itália através de sua culinária.