

Aula de cozinha

Elementos da Culinária de A a Z – Técnicas, ingredientes e utensílios é uma obra que pode interessar àqueles que desejam ampliar o contato com os conceitos básicos da gastronomia. Escrita por Michael Ruhlman, o livro traz um dicionário com mais de 800 verbetes sobre o universo gastronômico e capítulos breves sobre os princípios fundamentais na cozinha. Caldos, molhos, sal, ovos, calor e os utensílios culinários mais importantes para quem está começando são abordados nesses tópicos. Ruhlman ainda escreve um capítulo tentando definir o que é finesse, defendendo por que restaurateurs, chefs e demais interessados na cozinha devem perseguir esse conceito se quiserem chegar à perfeição. No final, o autor, que colabora com o *New York Times* e com a revista *Gourmet*, além de atualizar seu blog www.ruhlman.com, sobre o universo da cozinha, indica algumas fontes e livros de culinária, mas neste caso a utilidade é relativa para os brasileiros – a maior parte das obras citadas está em inglês. Para quem domina o idioma, as dicas podem servir para ampliar as referências bibliográficas.

Elementos da culinária de A a Z – Técnicas, ingredientes e utensílios – Michael Ruhlman – Zahar (292 págs.) – R\$ 47



Evaluatic
Visit www.ac

are.
details