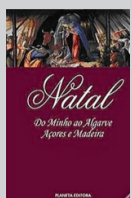


SUGESTÕES DE LEITURA

BIBLIOTECA CAMPUS 4 (ESTM)

DEZEMBRO 2016 | TEMA: GASTRONOMIA



Natal: do Minho ao Algarve, Açores e Madeira / selecção de Maria Ribeiro.
2.ª ed. – Lisboa : Planeta Editora, 2007.
ISBN 9789727312115.
Cota 641.55/20

Recolha de tradições e costumes natalícios de todas as Regiões Portuguesas.



Sabores de Portugal = Tastes of Portugal / Maria da Graça Silva; trad. David Hardisty.
1.ª ed. – Lisboa : Texto Editora, 2001.
ISBN 9789724720036
Cota 641.55/25

Um livro de receitas tradicionais de dez regiões portuguesas selecionadas e elaboradas pelo Chefe Silva, em colaboração com a sua mulher. (...) encontram-se aqui os mais diversos sabores tradicionais característicos de cada região.



O grande livro das receitas de bacalhau / coord. Leonor Noronha
2.ª ed. – Sintra : Impala Editores, 2004.
ISBN 9789727667789
Cota 641.55/30

Conhecido por "fiel amigo", o bacalhau tem uma tradição muito particular e original na gastronomia portuguesa. Neste livro pode ficar a conhecer as origens da pesca deste peixe, as suas principais características, (...).



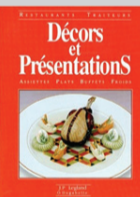
As 100 mais famosas sobremesas do mundo / Christian Teubner ; trad. Catarina Horta Salgueiro.
4.ª ed. – Rio de Moura : Everest Editora, cop. 1995.
ISBN 9789727504084.
Cota 641.55/75

Este livro constitui uma viagem através das criações dos pasteleiros de todo o mundo. (...) com todo o tipo de pormenores relativos à preparação de bolos, tartes e tarteziinhas, bem como referências históricas, culturais e de mercado relacionadas com a doçaria caseira.



Manual prático de pastelaria: o mais completo guia da arte da pastelaria: instruções passo a passo sobre as técnicas, ingredientes e utensílios necessários para confeccionar, mais de 135 deliciosas receitas de todo o mundo / Catherine Atkinson ; trad. José Carlos Teixeira. – Lisboa : Editorial Estampa, 2004. ISBN 972-33-1827-X. Cota 641.55/79

Um guia pormenorizado da arte da pastelaria, com toda a informação essencial de que necessita para fazer a massa perfeita sempre que desejar. Inclui receitas com todos os tipos de massa, desde a massa quebrada à de Choux, (...), além de conselhos práticos para a preparação de recheios salgados e doces e receitas de cobertura e de molhos.



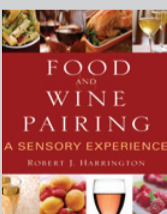
Décors et présentations : assiettes plats buffetsfrois / J. P. Legland, O. Dugabelle.
Clichy: Éditions B.P.I., 1989.
Cota 641.55/33

"Penser" sa cuisine comme un artiste pense son Art à la fois manuel et spirituel, c'est pour un Chef qui aime son métier, le retour instinctif aus principes ou préparation de base de l'Art Culinaire.



Alimentos e bebidas: uma visão gerencial / Francisco Tommy Freund
Rio de Janeiro: Senac Nacional, cop. 2005.
ISBN 8574581852
Cota 641/8

Alimentos e Bebidas — Uma Visão Gerencial oferece aos profissionais de hotelaria e gastronomia a oportunidade de atualizar conhecimentos e estabelecer parâmetros para o desenvolvimento de negócios



Food and wine pairing: a sensory experience / Robert J. Harrington
New Jersey: John Wiley & Sons, cop. 2008.
ISBN 978-0-471-79407-3.
Cota 641/6

Food and Wine Pairing: A Sensory Experience provides a series of discussion and exercises ranging from identifying basic wine characteristics, including visual, aroma, taste (acid, sweetness, oak, tannin, body, etc.), palate mapping (acid, sweet, sour, bitter, and tannin), basic food characteristics and anchors of each (...).

Biblioteca Campus 4 (ESTM)

Santuário Nossa Srª dos Remédios
2520-641 Peniche
Tel.: 262 783 607



9h00 – 20h00 (2.ª a 6.ª)

Em período de férias escolares:
a definir atempadamente.

f /sdipl

t /sdipl

yt /peixedaprata

e peixedaprata.blogspot.com

i issuu.com/peixedaprata

