

SUGESTÕES DE LEITURA

BIBLIOTECA CAMPUS 4 (ESTM)

DEZEMBRO 2017

TEMA: GASTRONOMIA



De caçador a gourmet: uma história da gastronomia / Ariovaldo Franco
Cota: 641/18

O SENAC de São Paulo, que por seu Centro de Educação em Turismo e Hotelaria é uma referência da área de gastronomia, apresenta esta obra de Ariovaldo Franco como importante contribuição para um tema fundamental e em crescente evidência nos domínios da historiografia.



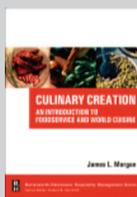
A fisiologia do gosto / Brillat Savarin
Cota: 641/20

"A fisiologia do gosto", verdadeira certidão de nascimento da gastronomia, é um clássico escrito para paladares delicados e desapressados. Não é obra para quem quer matar a fome, literal ou de saber, mas para quem se delicia com petiscos fugazes, sente um prazer quase espiritual ao folhear as páginas amareladas de um velho caderno de receitas (...)"



Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios / Ronaldo Lopes Pontes Barreto / Cota: 642/10

Com o endereço certo dos experts em gastronomia, mas também destinado ao imenso público ávido de conhecer aspetos significativos da história da alimentação no mundo, esse livro é fruto da experiência de seu autor, somada ao conhecimento de dezenas de especialistas em culinária. O resultado é um livro informativo e técnico do melhor nível, (...)



Culinary creation: an introduction to foodservice and world cuisine / James L. Morgan
Cota: 641/7

The book seeks not to present a detailed history and discussion, but instead is intended to provide the student with an appreciation of the idea that all cuisines of the world have something unique to offer to a menu. (...) The word "foodism" is introduced to refer to biases against foods outside your culture.



Manual de cozinha 1: técnica e preparações base / Michel Maincent-Morel
Cota: 641/19

Destinado aos principiantes nas artes culinárias, este livro apresenta, de forma clara e rigorosa, as técnicas e modos de preparação aplicados pelos profissionais da área. Volume de referência indispensável, o Manual de Cozinha proporciona aos futuros profissionais de hotelaria a aquisição dos conhecimentos fundamentais para uma prática exemplar, (...).



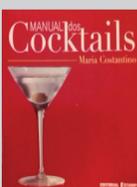
Festas e comerres do povo português / Maria de Lourdes Modesto, Afonso Praça
Cota: 641.55/23

(...) *Festas e Comerres do Povo Português* apresenta as receitas próprias de cada ocasião. Não faltam aqui as deliciosas sobremesas de Natal, os tradicionais enchidos feitos na matança do porco, as feijoadas, as famosas cabidelas, as sopas, os antiquíssimos doces de ovos e até as modestas mas imprescindíveis castanhas do S. Martinho.



Sopas, molhos e doces molhados / Mathilde Guimarães Calado
Cota: 641.55/26

Uma antologia de sopas é um mapa do céu... assim começa o livro com um texto de Henrique Lara que garante o estupefante álbum sobre sopas e outras delícias molhadas. Um livro magnificamente bem ilustrado por fotografias de Nuno Calvet.



Manual dos cocktails / Maria Constantino
Cota: 641.87/7

Mais de duzentos cocktails!
Com ou sem álcool, para ocasiões especiais — das bebidas longas e refrescantes para o Verão às bebidas quentes e estimulantes para o Inverno. Totalmente ilustrado a cores, inclui indicações práticas e conselhos sobre o tipo de cocktails.

Biblioteca Campus 4 (ESTM)
Santuário Nossa Srª dos Remédios
2520-641 Peniche
E-mail: biblioteca.campus4@ipleiria.pt
Tel.: + 351 262 783 607



Segunda a quinta-feira: 9h00 – 20h00
Sexta-feira: 9h00 – 18h00
Em período de férias escolares:
a definir atempadamente.

f /sdipl

t /sdipl

YouTube /peixedaprata

peixedaprata.blogspot.com

issuu.com/peixedaprata

