

COMPRAS CURSO DE GASTRONOMIA 2020

FORMATO_RESUMIDO
ALVES F, Ivan. Cozinha Brasileira: com recheio de história. São Paulo : Saraiva, 2014.
AMARAL, Mariza (org.). Cozinha gaúcha. São Paulo : Lafonte, 2008.
AMARAL, Ricardo. Histórias da gastronomia brasileira: dos Banquetes de Cururupeba ao Alex Atala. São Paulo : Rara Cultural, 2015.
ARROYO, Leonardo ; BELLUZZO, Rosa. Arte na cozinha brasileira. São Paulo: UNESP, 2013.
BLEU, Le Cordon. Técnicas culinárias essenciais. São Paulo: Marco Zero, 2012.
BORGES, Dani (org.). Cozinha gaúcha : uma viagem gastronômica muito além do churrasco. São Paulo :
CASTANHO, Thiago. Cozinha de origem. São Paulo : Publifolha, 2014.
CAVALCANTI, Pedro. A pátria nas panelas : história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: Senac, 2010.
DANFORD, Natalie. Eataly: receitas, história e gastronomia italiana. São Paulo: Publifolha, 2016.
DAVIES, Katie Quinn. Quando Katie cozinha. [S.I.]: Panelinha, 2013.
FORBES, Alexandra. Seleção Brasileira de Gastronomia. Gaia Editora, 2014.
ELEUTÉRIO, Helio; GALVES, Mariana de Castro Pareja. Cozinha Quente : organização, técnicas de preparo e harmonizações. São Paulo : Saraiva, [20--?].
FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo : Senac, 2017.
FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet : uma história da gastronomia. São Paulo : Senac, [2010].
FUSTER, Valentín; Ferran Adrià; CORBELLA, Josep. A cozinha da saúde: hábitos e receitas para uma vida saudável. São Paulo: Senac, [201-?].
GISSLÉN, Wayne. Culinária profissional [recurso eletrônico]. São Paulo : Manole, [2012].
HILL, Shaun ; TROTTER, Charlie ; WAREING, Marcus. Facas e cortes: técnicas para cortar, trinchar, picar e filetar legumes, peixes, carnes e frutas. São Paulo: Publifolha, 2009.
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. São Paulo: Senac, 2017.
LAYTANO, Dante de. Cozinha gaúcha: estudo histórico. Porto Alegre : Edigal, 1906.
LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. A História da Gastronomia. Rio de Janeiro: Senac, 2008.
LEITE, Luis Alberto. Comida gaúcha: cozinhando com Mestre Leite. Porto Alegre: Martins Livreiro, 2015.
LESSA, Barbosa. Do pampa a serra. os sabores da terra gaúcha . São Paulo :Senac, 1999.
PINTO, Roberto ; GUAZZELLI, Renato Cintra. Gastronomia brasileira: na linha do tempo. São Paulo : Tapioca, 2017.
RODRIGUEZ, Elizabeth. Panela de couro: gastronomia gaúcha e algo mais. [Porto Alegre]: Própria, 2018. ele tinha sido substituído por: CASTILLO, Carlos. O Rio Grande em receitas. RBS Publicações, 2008
CASTILLO, Carlos. O Rio Grande em receitas. RBS Publicações, 2008
SANTAMARÍA, Santi. A cozinha a nu: uma visão renovadora do mundo da gastronomia. São Paulo: Senac, [201-?].
THE CULINARY Institute of amreica cookbook. EUA: Natl Book Network, 2010.

THIS, Hervé ; GAGNAIRE, Pierre. Cozinha: uma questão de amor, arte e técnica. São Paulo: SENAC, 2010.

TRAJANO, Ana Luiza. Cardápios do Brasil: receitas, ingredientes, processos. São Paulo: SENAC, 2013.

VIANNA, Felipe Soave et al. Manual prático de cozinha Senac. [S.I.] : Senac, [2018].

Qtdade Compra
2
3
3
2
3
2
1
2
2
2
2
2
2
2
2
2
2
1
4
3
1
2
1
2
3
2
2
2
2

2
2
4