

1. Record Nr.	UNINA9910155481703321
Autore	Kumar Prasenjeet
Titolo	Como Cozinhar Em Um Instante Mesmo Se Voce Nunca Cozinhou Sequer Um Ovo
Pubbl/distr/stampa	www.cookinginajiffy.com
ISBN	1-63339-818-8
Descrizione fisica	1 online resource (378 p.)
Soggetti	Cookbooks Quick and easy cooking
Lingua di pubblicazione	Inglese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Sommario/riassunto	<p>Nunca cozinhou um ovo antes, mas deseja aprender a arte magica de cozinhar? Entao nao saia de casa sem este Livro de Receitas de Sobrevivencia. Este livro, por Prasenjeet Kumar, reconta com inteligencia e humor, as experiencias autobiograficas do autor em participar de um "ritual de encontrar comida... (e) atrapalhar-se na terra das maravilhas da cozinha em Londres, onde ele buscou por quatro anos a graduacao em Direito assim como um diploma no Curso de Praticas Juridicas. Onde este livro supera outros livros de receita "como fazer" e porque ele nao trata nenhuma pergunta como "estupida demais". Outra caracteristica unica e sua abordagem muito logica e estruturada na qual segue-se um processo de "evolucao" passo a passo. Inicia-se com algumas tecnicas muito basicas de culinaria como quebrar, escalfar, fritar, cozinhar (e descascar, que tambem e uma habilidade) um ovo, aprende-se como lidar com frango, legumes e verduras, e peixe e depois "evolui-se" para fazer receitas "complicadas" como omelete de queijo, legumes gratinados, frango assado ou sopa francesa de cebola. A ideia de progressao e logica e quase de senso comum. Por exemplo, assim que cozinhar um ovo, voce aprende como fazer um sanduiche de ovo e depois evolui para fazer um sanduiche de ovo grelhado. Da mesma forma, voce aprende primeiramente a cozinhar um frango, depois a usar o caldo para fazer sopa de frango</p>

com milho doce, e a usar o frango cozido para fazer um frango empanado estilo KFC. Mais singular ainda, o livro ensina o conceito de "sequenciamento e processamento paralelo" para capacitar pessoas ocupadas a criar uma refeicao com 3-4 pratos em menos de 30 minutos. O livro e divertido e entretido de ler. As fotografias usadas no livro foram todas tiradas pelo proprio autor, a luz natural, sem usar quaisquer guarnicoes ou enfeites nao comestiveis, dos pratos que foram feitos na cozinha dele. Elas se destinam apenas
