

1. Record Nr.	UNINA9910706219903321
Titolo	Line-item veto : joint hearing before the Committee on Government Reform and Oversight, House of Representatives, and the Committee on Governmental Affairs, United States Senate, One Hundred Fourth Congress, first session, January 12, 1995
Pubbl/distr/stampa	Washington : , : U.S. Government Printing Office, , 1995
Descrizione fisica	1 online resource (iv, 167 pages)
Soggetti	Item veto - United States Budget - United States Executive impoundment of appropriated funds - United States Budget Executive impoundment of appropriated funds Item veto United States
Lingua di pubblicazione	Inglese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Nota di bibliografia	Includes bibliographical references.

2. 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 cozinar? Entao nao saia de casa sem este Livro de Receitas de Sobrevidencia. 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, cozinar (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 cozinar 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 cozinar 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 apena
