



A Cozinha do Pensamento – Um convite para compartilhar uma boa mesa com filósofos

Nesta obra, o que se procura desvendar, de maneira divertida, é o que os grandes filósofos da história da humanidade comiam, de que forma faziam suas refeições, como preparavam seus alimentos e como a gastronomia influenciou a sua filosofia. Redón baseia-se tanto na biografia de seus personagens reais como em seus escritos para imaginar a alimentação – em todos os seus aspectos, os hábitos, os condimentos, os pratos, as companhias –, entremendo com algumas receitas.

Autor: Redón, Josep Munõz

Editora: Senac São Paulo

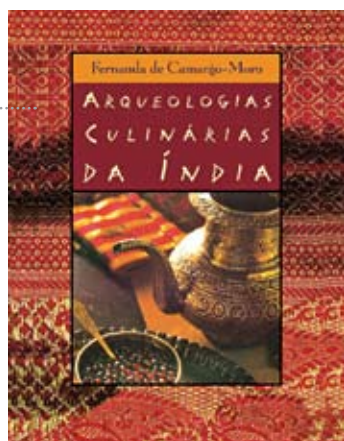
Páginas: 223

Idioma: Português

Ano da Edição: 2008

Arqueologias Culinárias da Índia

É uma viagem gastronômica, histórica e cultural por terras hindus. Fernanda de Camargo-Moro é arqueóloga e há treze anos iniciou uma pesquisa que a levou diversas vezes à Índia, para estudar antigas rotas comerciais no Oriente. A autora relata pequenas histórias de suas experiências na Índia, dando atenção especial às especiarias, às comidas em que elas são usadas e nas receitas de alguns desses pratos.



Algumas receitas transcritas são provenientes de documentos antigos, outras chegaram através de tradições orais com adaptações mais modernas, e muitas foram tomadas diretamente das cozinhas de amigos e colegas.

Autora: Camargo-Moro, Fernanda de

Editora: Editora Record

Páginas: 480

Idioma: Português



O Maravilhoso Mundo dos Caldos, Fundos e Molhos – Conceito da Culinária Clássica

Desenvolvido para atender às necessidades de uma gastronomia crescente em todo o País, o objetivo do livro é informar os conceitos consolidados da culinária clássica, utilizando-se do recurso de acrescentar sabor e aparência aos alimentos por meio dos conceitos conhecidos como: Caldos, Fundos e Molhos. O livro também traz sugestões de molhos e várias receitas especiais, além de dez receitas básicas.

Autores: Farias, Luiz

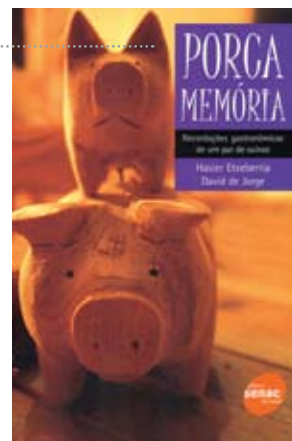
Editora: Centro de Informação ao Cliente – CISC Unilever

Páginas: 112

Idioma: Português

Porca Memória – Recordações gastronômicas de um par de suínos

Neste livro, somaram conhecimentos e talentos, um escritor que ama a cozinha, Hasier Etxeberria, e um cozinheiro que ama os livros, David de Jorge, bascos espanhóis, para falar de suas experiências, que tiveram a gastronomia por referência central. *Chefs* estrelados e meio loucos, comidas esquisitas, cozinheiros de televisão, refeições impossíveis, restaurantes de luxo, alimentos estragados são alguns dos temas abordados. *Porca Memória* é o resultado dessa parceria bem-humorada, que faz referências a *chefs* no exercício de suas intuições e idiossincrasias artístico-culinárias.



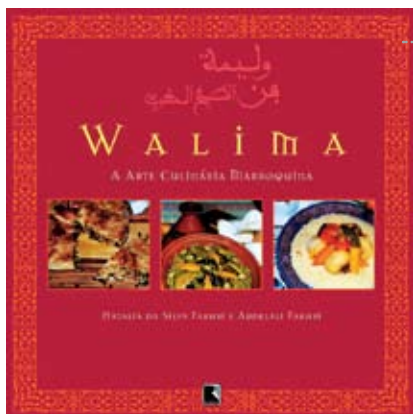
Autores: Etxeberria, Hasier e Jorge, David de

Editora: Senac São Paulo

Páginas: 276

Idioma: Português

Ano da Edição: 2008



Walima – A Arte Culinária Marroquina

Primeiro livro de culinária marroquina publicado no Brasil. *Walima* – que significa banquete em árabe – é um livro de receitas com pratos típicos do Marrocos. A partir das dicas dos autores será possível preparar as mais deliciosas receitas, tendo sob seu comando a magia da arte culinária marroquina, a certeza de bons resultados e a facilidade na preparação.

As receitas incluídas em *Walima* são um tipo de herança familiar. Natália Fakhri aprendeu a fazer todos os pratos com sua sogra e suas cunhadas em Casablanca. Natália testou e experimentou todas as receitas inúmeras vezes e teve, inclusive, a preocupação de testá-las na cozinha brasileira, usando sempre que possível ingredientes facilmente encontrados no País.

Autores: da Silva Fakhri, Natalia e Fakhri, Abdelali

Tradução: Aguiar, Luiz Antonio

Editora: Editora Record

Páginas: 160

Idioma: Português

O Perfeccionista

Chelminsky acompanha a trajetória de Loiseau: seus dias como aprendiz de Troisgros, sua fixação pelas estrelas do Michelin e sua personalidade bipolar. Sob a superfície de brilhante sucesso do *chef*, o autor desenterra uma incomensurável insegurança, coabitando nervosamente com uma enorme ambição. Revela seu perfeccionismo loucamente obsessivo, responsável tanto pelo seu sucesso como pela sua derrocada. Maníaco, hiperativo e impossível de se lidar, Loiseau era grandioso. Seus pratos, nascidos da clássica culinária francesa, eram música na boca. Com o talento para escolher fornecedores e preparar as receitas, conseguiu a mais alta distinção da culinária europeia, as três estrelas do Michelin, prêmio dado a apenas 25 *chefs* europeus, além de ter sido um dos pouquíssimos agraciados com a Legião de Honra por um chefe de Estado.

O Perfeccionista é um olhar sem retoques na intimidade de um distinto grupo mergulhado em competição, guerras culturais e padrões praticamente inatingíveis. Um retrato vívido do sofisticado e cruel mundo da gastronomia francesa.

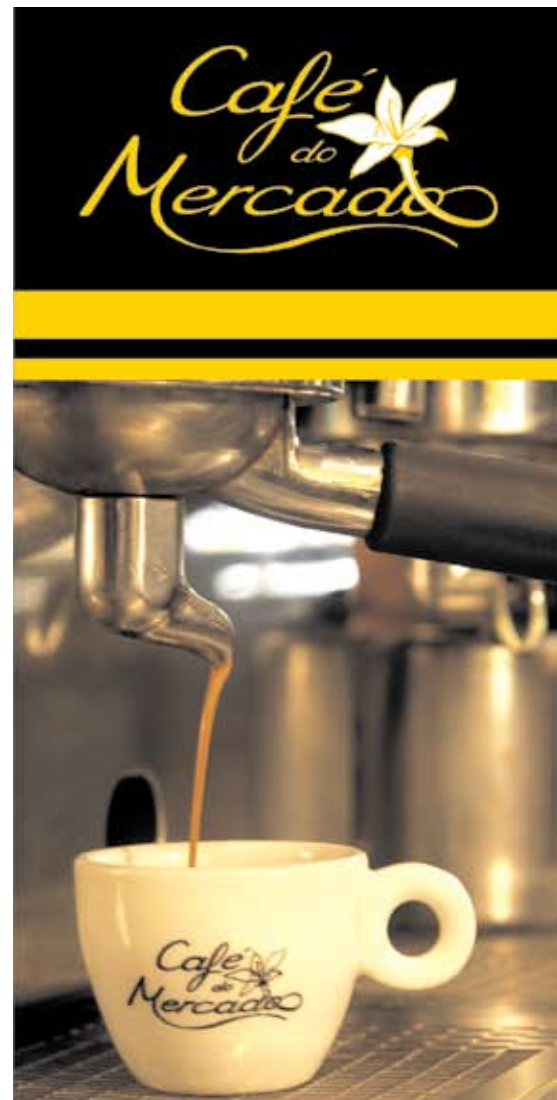
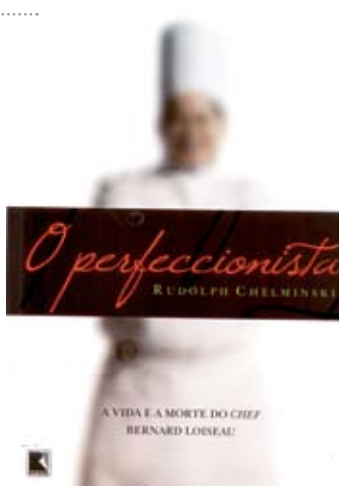
Autores: Chelminsky, Rudolph

Tradução: Aguiar, Luiz Antonio

Editora: Editora Record

Páginas: 420

Idioma: Português



- ° cafés em grãos para espresso
- ° cafés especiais moídos na hora
- ° entregas feitas por baristas
- ° sistema sachê
- ° cursos de barista

Há 10 anos desenvolvendo espresso, cafés especiais e barismo.

contato:

SP (11) 7320.5555

SC (48) 9965.6326

BA (71) 9607.7109

RS e demais estados
(11) 7320.5555

contato@cafedomercado.com.br

cafedomercado.com