



576pp

Tradução: Camila Werner
Revisão técnica: Sandra S. Garcia

“Harold McGee sozinho contribuiu para a culinária moderna mais do que qualquer outra pessoa, nos dando a compreensão verdadeira da interação entre os alimentos – ele é a autoridade mais importante no assunto.”

Thomas Keller, chef dos restaurantes
The French Laundry e Per Se

Dicas para cozinhar bem

Um guia para aproveitar melhor alimentos e receitas
Harold McGee

“McGee é o pai da ciência culinária moderna e de longe o escritor mais agradável de se ler sobre o tema.”

The Sunday Telegraph

Como escolher e preparar aspargos? O que fazer quando ocorrerem acidentes na cozinha? Qual a melhor forma de aproveitar a carne refrigerada? E de conservar os nutrientes ao cozinhar os alimentos? Um dos mais renomados autores de culinária, Harold McGee reúne nesse guia útil e abrangente suas preciosas dicas para quem quer se aventurar entre fogões, pratos e alimentos.

Consultor de chefs pelo mundo todo, há mais de trinta anos McGee se dedica aos mistérios e delícias da cozinha. Com informações e conselhos simples, **Dicas para cozinhar bem** ensina a melhor maneira de comprar os alimentos, de armazená-los, prepará-los e mantê-los livres de bactérias. Além disso, dá conselhos sobre segurança na cozinha que ajudarão até mesmo o cozinheiro mais experiente a evitar problemas.

Assim, é possível percorrer o confuso universo de receitas e ingredientes chegando sempre à terra prometida do prato perfeito. Uma consulta indispensável para quem se aventura na cozinha apenas nos fins de semana ou para aqueles que têm o preparo dos alimentos como profissão.

HAROLD MCGEE escreve sobre a ciência dos alimentos e da culinária. Ele é autor do clássico *Comida e cozinha*, de 1984, e assina a coluna “The Curious Cook” no *New York Times*. Foi considerado o melhor autor de culinária do ano pela revista *Bon Appétit* e ficou entre as cem pessoas vivas mais influentes segundo a *Time*. Site do autor: www.curiouscook.com

