

# PICADINHO

QUEM COME O QUÊ E OUTROS PETISCOS

## 400 G - TÉCNICAS DE COZINHA

Escrito pela equipe da escola Wilma Kövesi, de São Paulo, o livro tem capítulos como "princípios da cocção" e "bases de cozinha"; é um verdadeiro guia para iniciantes

**AUTORES** Carlos Siffert, Carole Crema, Gabriela Martinoli  
**EDITORA** Companhia Editora Nacional

**QUANTO** R\$ 86,40 (568 págs.)



## BIBLIOTECA DE COZINHA

No embalo da reportagem de capa desta edição, em que o "Comida" desafia os leitores a fazer receitas rápidas em casa, reunimos sete livros que ensinam o bê-á-bá para cozinheiros de primeira viagem — e também receitas mais rápidas para quem já está habituado às panelas.

### O QUE COZINHAR & COMO COZINHAR

Com uma proposta de apresentar o tempo real de preparo das receitas, a autora considera todas as tarefas do preparo; nada é pedido já picado ou pré-cozido, por exemplo

**AUTORA** Jane Hornby  
**EDITORA** Melhoramentos  
**QUANTO** R\$ 129 (414 págs.)



### COZINHANDO PARA AMIGOS

A autora deu sequência ao livro com "Entre Panelas e Tigelas", e nesse mostra receitas simples e ideias para receber bem sem passar trabalho

**AUTORA** Heloisa Bacellar  
**EDITORA** DBA  
**QUANTO** R\$ 116,90 (350 págs.)



### PANELINHA - RECEITAS QUE FUNCIONAM

Traz sugestões de pratos fáceis para o cotidiano, em seções como "jantares", "saladas", "pratos com peixes", "sobremesas" e até "comida de criança"

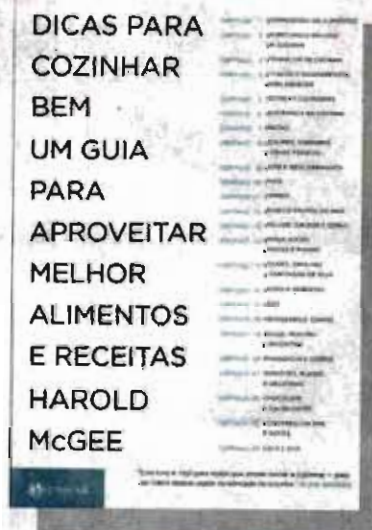
**AUTORA** Rita Lobo  
**EDITORA** Senac-SP  
**QUANTO** R\$ 80,90 (400 págs.)

### DICAS PARA COZINHAR BEM - UM GUIA PARA APROVEITAR MELHOR ALIMENTOS E RECEITAS

### DICAS PARA COZINHAR BEM - UM GUIA PARA APROVEITAR MELHOR OS ALIMENTOS E RECEITAS

Orienta bem iniciantes, mas também ensina os mais experientes a aproveitar ao máximo os ingredientes

**AUTOR** Harold McGee  
**EDITORA** Zahar  
**QUANTO** R\$ 79,90 (576 págs.)



### A REFEIÇÃO EM FAMÍLIA

A ideia do chef catalão cozinhando algo simples pode parecer estranha, mas aqui Adrià mostra como comer bem com pratos simples e de baixo custo

**AUTOR** Ferran Adrià  
**EDITORA** Agir  
**QUANTO** R\$ 88,90 (384 págs.)

