**O Prazer da Culinária**

Autor: Adriana Paula dos Santos Pereira Chaves

**Instituto Gourmet**

**Disciplina: Gastronomia**

Data da Entrega:05/08/2023

Maricá

2023

**O Prazer da Culinária**

Autor: Adriana Paula dos Santos Pereira Chaves

(Uso quase correto dos espaçamentos superiores, e inferiores com aplicação dos espaços manualmente, uso correto do tamanho das letras, uso correto da fonte, todos os elementos pedidos)

**Instituto Gourmet**

**Disciplina: Gastronomia**

Data da Entrega:05/08/2023

Maricá

2023

Introdução

Nos dias atuais, torna-se muito difícil o comprometimento que nós temos com um cômodo primordial em nossas residências, isto mesmo... me refiro a nossa cozinha , isto porque estamos tão envolvidos nos nossos afazeres, cumprimento de tarefas que preferimos nos submetermos a um simples lanche de fast food, do que nos encantarmos com tão é a riqueza de coisas que podem ser desenvolvidas neste tão precioso espaço, e vou te dizer...sem muitos instrumentos conseguimos desenvolver pratos simples , ricos e principalmente saudáveis a de se comparar com produtos prontos , ricos em grande quantidades de sódio, glúten e por aí vai... sem memória afetiva.

Maricá

2023

Desenvolvimento

Em especial preparar um alimento não requer muitas habilidades, nem muito menos grandes quantidades de insumos, o que realmente precisamos são algumas horas, habilidades em higienização e satisfação de poder preparar nossos próprios alimentos, com grandes quantidades de vitaminas, uma enorme variedade de cores sem falar do sabor, isto é o melhor com seu sabor, sua autêntidade.

Conclusão

O que vimos aqui, que para se cozinhar um prato simples, não precisamos ser nenhum Master Cheff, ou termos competências de profissionais qualificados, sim isto é realmente importante, quando deles dependemos para elevar, números, quando se trata de porcentagem de tal buffet, ou restaurante, bem como a satisfação de seus clientes, estou realmente fazer com que você entenda que no ramo da Gastronomia existem vários campos de abertura que podemos seguir.

Tornar-se um cozinheiro de mão cheia nos faz viajar por diversos por diversos tipos de sabores e misturas enigmáticas, onde somente criando e testando, poderemos chegara pratos simples, mas infinitamente mágicos, onde somente você saberá o resultado que encontrará em sua cartola.

(Pouquíssimos erros de português, a estrutura pedida atendida, fonte correta, tamanho correto, coesão no texto, página para citação por mas que não haja bibliografia citada ou criada para exercício.)

Citações e referências

**(Citação inventada, para a aplicação das normas, e cumprimento do uso da ferramenta do exercício).**