



Referência em gastronomia no Brasil, Marcos Bassi traz ao leitor suas técnicas de preparo artístico do churrasco, por meio de exposições práticas, didáticas e dinâmicas, em entrevista cedida a Chico Barbosa.

Neste guia, revelam-se a trajetória e o ofício deste grande artesão da carne a um público que vai do consumidor de carnes ou churrasqueiro de fim de semana ao açougueiro ansioso por aprofundar seus domínios. Não se trata de idealizar um churrasco complexo e inatingível, com instrumentos e produtos raros e altamente especializados, mas sim de tornar possível a realização do evento por qualquer pessoa, especialista ou não. Marcos Bassi destaca aqui os principais cortes utilizados em seu renomado restaurante, O Templo da Carne, e transmite aos leitores o conhecimento adquirido em décadas de prática no trato com a carne.

[Clique aqui](#) para entrar no site e adquirir seu exemplar.