Paraninfo

Manual práctico de cafetería y bar

Editorial: Paraninfo
Autor: JESÚS FELIPE GALLEGO
Clasificación: Divulgación General > Hostelería
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 416
ISBN 13: 9788428329187
ISBN 10: 8428329184
Precio sin IVA: $ 133048.00 COP
Precio con IVA: $ 133048.00 COP
Fecha publicacion: 10/02/2006

Sinopsis

La evolución de la hostelería y en particular la de los establecimientos dedicados al servicio de comidas y bebidas en los últimos años ha sido muy importante, de tal manera, que podemos afirmar, se está produciendo un cambio en la forma de concebir y presentar los nuevos negocios. Los bares y cafeterías del siglo XXI son consecuencia de las necesidades, expectativas y tendencias de la nueva sociedad que desea productos y servicios que estén de acuerdo con las modas, la forma de vivir, la publicidad, etc.

Indice

Introducción 1. Mise en place: partes de la misma 2. Desayunos 3. Servicio de plancha 4. Platos combinados y menús del día 5. Café, infusiones y chocolate 6. Helados y batidos 7. Bebidas más importantes y sus características 8. El vino 9. El champagne, cavas y otros espumosos 10. La cerveza 11. Coctelería 12. La coctelería en el siglo XXI 13. Recetario de coctelería 14. Peculiaridades del servicio 15. Normas de higiene y cualidades del profesional 16. Neorrestauración 17. Los nuevos caminos de la restauración 18. Algunos consejos útiles en imágenes.

Tel. (+34) 914 463 350 Fax
clientes@paraninfo.co www.paraninfo.mx