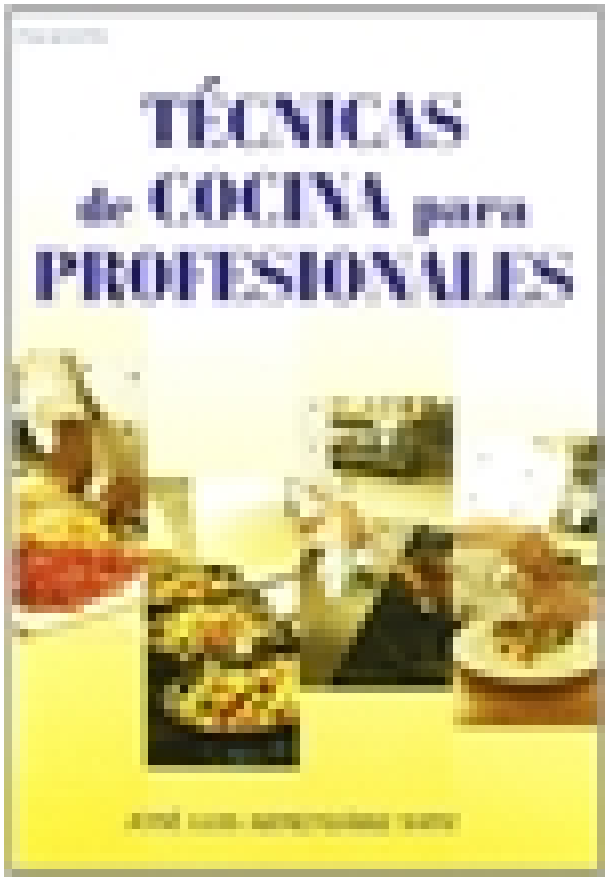
Paraninfo

Técnicas de cocina para profesionales



Editorial: Paraninfo
Autor: JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ
Clasificación: Divulgación General > Hostelería
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 352
ISBN 13: 9788428329293
ISBN 10: 842832929X
Precio sin IVA: $ 169395.00 COP
Precio con IVA: $ 169395.00 COP
Fecha publicacion: 14/07/2006

Sinopsis

Este libro ofrece, de forma detallada las técnicas y los productos indispensables en la cocina y los secretos de la influencia de los métodos de cocinado en los alimentos, en resumen, las bases imprescindibles para una buena cocina, expuestas de una forma didáctica y muy amena, lo que lo convierten en la guía de cocina que siempre hay que tener a mano. Se incluye, además, una guía de prevención de riesgos laborales y valoración de escandallos, imprescindibles para la gestión de un establecimiento. Todo ello ilustrado con 196 fotografías, más de 150 dibujos, además de numerosos cuadros y esquemas que facilitan la comprensión y entendimiento de los contenidos.

Indice

Prólogo 1. Maquinaria y utensilios para la producción culinaria 2. Especias, condimentos y aceites 3. Materias primas, preelaboración y aplicaciones culinarias 4. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de productos 5. Técnicas culinarias 6. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos 7. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones 8. Elaboraciones culinarias rápidas 9. Guarniciones 10. Decoración y presentación de elaboraciones 11.Escandallos 12. Prevención de riesgos laborales 13. Secretos, falsos mitos y errores en la cocina. Bibliografía. Glosario de términos culinarios.

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