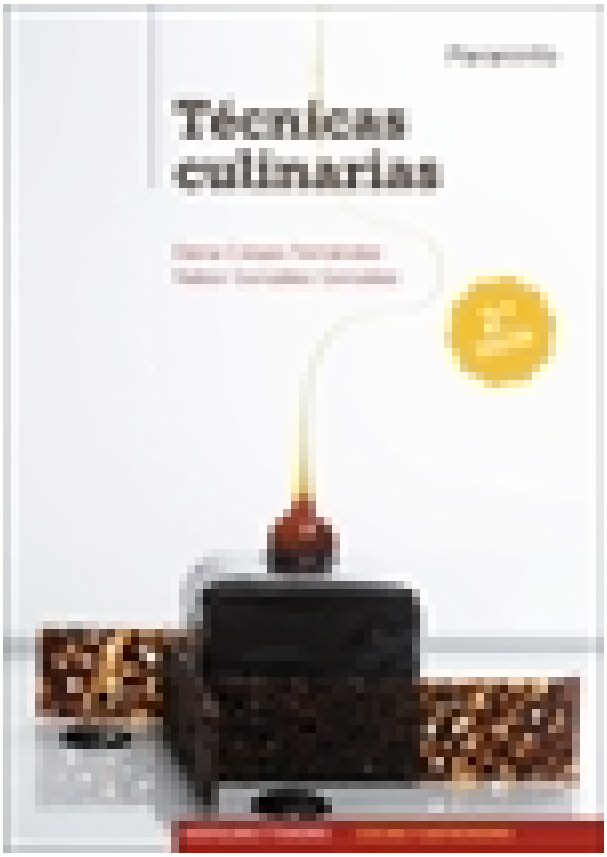
Paraninfo

Técnicas culinarias 2.ª edición



Editorial: Paraninfo
Autor: NABOR GONZALEZ GONZALEZ, ELENA CRESPO FERNÁNDEZ
Clasificación: Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 188
ISBN 13: 9788428337700
ISBN 10: 8428337705
Precio sin IVA: $ 113548.00 COP
Precio con IVA: $ 113548.00 COP
Fecha publicacion: 26/02/2016

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Técnicas Culinarias, del Ciclo Formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo.
En la Unidad 1 se tratan los métodos de cocción y sus aplicaciones, la cocina al vacío y las energías renovables en cocina. La Unidad 2 trata sobre los fondos básicos y complementarios. En la Unidad 3 se estudian las grandes y pequeñas salsas básicas junto con sus derivadas. La Unidad 4 está destinada al estudio de los documentos relacionados con la producción en cocina para su correcta gestión. En la Unidad 5 se estudian las guarniciones simples, compuestas y clásicas, así como los elementos de decoración. En la Unidad 6 se aborda la manera de decorar y presentar los platos. La Unidad 7 se destina al estudio de las categorías profesionales y sus funciones, cómo distribuir una cocina por zonas y funciones, los tipos de cocina que existen y cómo desarrollar un buen servicio en cocina. Finalmente, en la Unidad 8 se presenta la terminología culinaria básica.
En cada unidad los contenidos teóricos expuestos, totalmente actualizados, se combinan con modelos de documentación reales, numerosas imágenes y tablas que los ilustran y cuadros de información importante y adicional. Además, las explicaciones se alternan con actividades resueltas, para ayudar a una mejor comprensión de los contenidos por parte del alumno, y actividades propuestas, para que este sea capaz de fijar mejor los conceptos adquiridos.
Al mismo tiempo, para favorecer el repaso y el aprendizaje, se incluye al final de cada unidad un mapa conceptual con los puntos clave de cada una, un breve resumen y un pequeño vocabulario de esta, además de

Cuestiones, Test y Actividades para la puesta en práctica y la evaluación del aprendizaje.
Nabor González González es técnico superior en Restauración con más de diez años de experiencia en hostelería previa a la que reúne en la esfera docente. **Elena Crespo Fernández,** que cursó estudios de certificado de Elaboración y Gestión en Cocina en la Escuela Superior de Hostelería de Galicia, con mención especial al mejor proyecto de fin de carrera, ha trabajado en cocinas de todo tipo (catering, restaurante, hotel, etc.) durante más de 15 años.

Indice

1. Métodos de cocción; **2.** Elaboraciones básicas; **3.** Salsas; **4.** Documentos relacionados con la producción; **5.** Guarniciones y elementos de decoración; **6.** Decoración y presentación de platos**; 7.** El servicio en cocina; **8.** Términos culinarios.

Paraninfo Colombia Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
clientes@paraninfo.co www.paraninfo.mx