Paraninfo

UF1359 - Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas

Editorial: Paraninfo
Autor: JAIME MORA JARAICE
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 228
ISBN 13: 9788428397025
ISBN 10: 8428397023
Precio sin IVA: $ 83572.00 COP
Precio con IVA: $ 83572.00 COP
Fecha publicacion: 26/11/2015

Sinopsis

Las elaboraciones culinarias básicas son elaboraciones versátiles y de más o menos complejidad que por sí solas no representan un plato, pero que en muchos casos son la base esencial de muchos de ellos.
En este libro aprenderemos a supervisar la aplicación de las técnicas básicas de cocina para obtener estas elaboraciones, describiendo también los útiles, herramientas y equipos necesarios para acerlo. Además, veremos cómo poner a punto elaboraciones culinarias que resulten representativas por sus valores gastronómicos tipo, ya sea territoriales o temporales. Cada capítulo se complementa on actividades de repaso, cuyas soluciones están disponibles en www.paraninfo.es.
Los contenidos se corresponden con la *UF 1359 Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas*, incardinada dentro del *MF 1059_3 Elaboración culinaria,* perteneciente al certificado de profesionalidad *HOTR0110 Dirección y producción en cocina,* regulado por el RD 1526/2011, de 31 de octubre.
Jaime Mora Jaraice es profesor de Cocina y Gastronomía en un centro de Formación Profesional.

Indice

1. Elaboraciones culinarias básicas. 2. Selección de maquinaria en la producción. 3. Elaboraciones de cocina complejas según estacionalidad y territorio. 4. Guarniciones culinarias y decorativas. 5. Tipos de elaboraciones complejas, según finalidad o servicio. 6. Limpieza de instalaciones y equipos. Glosario de 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