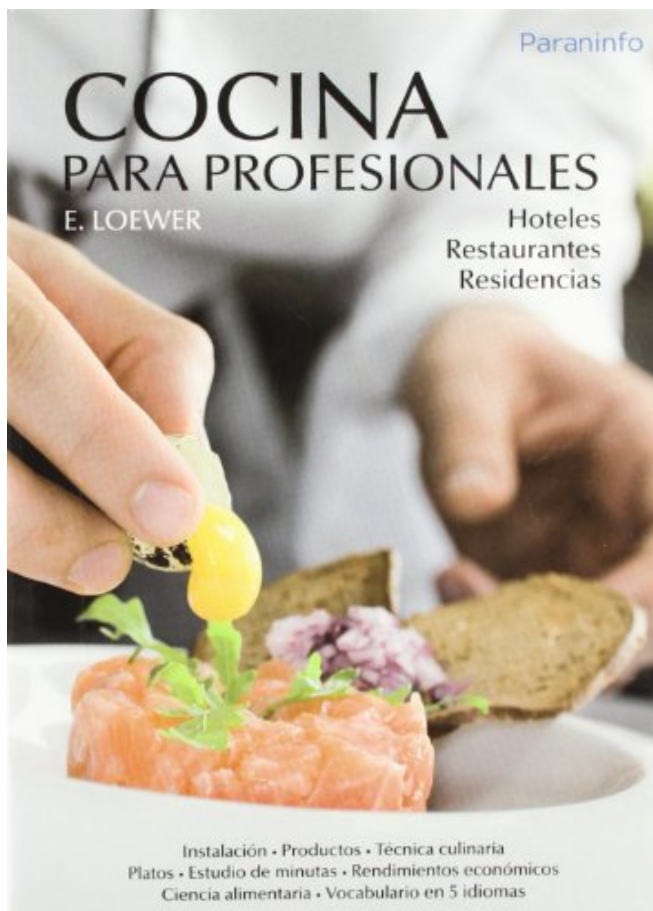


Paraninfo

Cocina para profesionales



Editorial: Paraninfo

Autor: E. LOEWER

Clasificación: Divulgación General > Hostelería

Tamaño: 15,5 x 21,5 cm.

Páginas: 400

ISBN 13: 9788428302838

ISBN 10: 8428302839

Precio sin IVA: 20,58 Eur

Precio con IVA: 21,40 Eur

Fecha publicacion: 01/01/1980

Sinopsis

El éxito de esta obra se debe principalmente a que se inspira en los métodos más modernos aplicados a la cocina profesional, sirviendo así eficazmente a las exigencias y dinamismo que requiere el arte culinario de esta profesión.

Indice

Preámbulo 1. Instalación y organización de una cocina 2. Los términos de cocina 3. Conocimiento de los productos 4. Técnica culinaria 5. Preparación del pescado 6. Las entradas 7. Preparación de las carnes 8. Las hortalizas 9. Los postres 10. Estudio de las minutas 11. El rendimiento 12. Generalidades sobre la ciencia alimentaria 13. Algunos artículos del código alimentario español 14. Principales epígrafes del reglamento español de manipulación de alimentos 15. Composición de los alimentos españoles. Vocabulario. Índice de materias. Índice alfabético.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 201. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax (+34) 91 445 62 18

info@paraninfo.es www.paraninfo.es