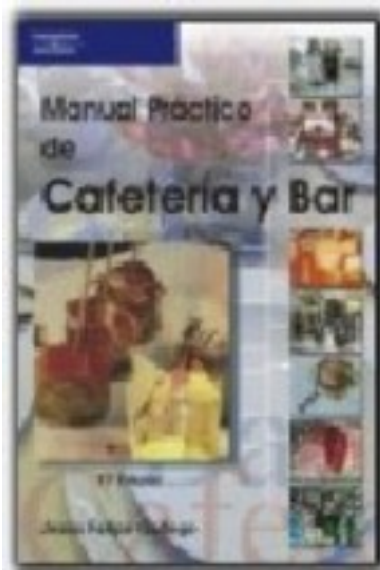


# Paraninfo

## 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:** 25,48 Eur

**Precio con IVA:** 26,50 Eur

**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.

### Índice

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, cava 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.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle Velázquez no. 31, 3º. Derecha, 28001 Madrid (España)

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

info@paraninfo.es www.paraninfo.es