

## Técnicas elementales de preelaboración



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ

**Clasificación:** Grado Básico > Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 128

**ISBN 13:** 9788428335706

**ISBN 10:** 8428335702

**Precio sin IVA:** 15,24 Eur

**Precio con IVA:** 15,85 Eur

**Fecha publicación:** 22/07/2014

### Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Técnicas Elementales de Preelaboración del Título Profesional Básico en Cocina y Restauración, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, según el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero.

La primera parte recoge el equipamiento y las dependencias y distribución de la cocina; en ella se detallan la maquinaria y las herramientas, su ubicación y sus aplicaciones, así como los procesos que se llevan a cabo en las distintas zonas. A continuación, prosigue con un detallado catálogo de las principales materias primas, todas ellas con sus fotografías correspondientes, las formas de despique, preelaboraciones y racionado, que se explican de manera absolutamente detallada con dibujos, tablas y fotografías en color exclusivas, realizadas por el autor.

Además, cada capítulo cuenta con variados cuadros de Recuerda que y Sabías que para subrayar y ampliar la información a medida que avanza la explicación, aparte de numerosas actividades finales de aplicación y comprobación para poner en práctica, repasar, afianzar y completar, si se desea, los contenidos del capítulo. Asimismo, el enfoque elegido es claramente práctico y el lenguaje empleado, sencillo y directo para que la comprensión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible. Por ello, esta obra es una herramienta utilísima e imprescindible tanto para los alumnos como para los profesores que vayan a impartir

los contenidos de este módulo profesional.

El autor, diplomado en Turismo y técnico especialista en Hostelería, ha trabajado en las cocinas de muy diversos establecimientos antes de dedicarse a la docencia. Además, ha sido colaborador en varias publicaciones gastronómicas y programas de radio, y asesor en el cine y la televisión. También ha colaborado como fotógrafo en gran número de revistas, diarios y páginas web, y es el autor de la práctica totalidad de las fotografías de las obras que tiene publicadas en esta editorial.

## Indice

**1. Maquinaria, batería y herramientas; 2. Instalaciones y equipamiento; 3. Especies y condimentos; 4. Las hortalizas; 5. Las legumbres secas; 6. Los huevos; 7. Las aves; 8. Las carnes; 9. Los pescados.**

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 701. 28003 Madrid (España)

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

info@paraninfo.es www.paraninfo.es