Paraninfo

Procesos de elaboración culinaria 2.ª edición 2020

Editorial: Paraninfo
Autor: JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ
Clasificación: Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 376
ISBN 13: 9788428343015
ISBN 10: 8428343012
Precio sin IVA: 30,29 Eur
Precio con IVA: 31,50 Eur
Fecha publicacion: 27/01/2020

Sinopsis

Las técnicas culinarias
tienen una base totalmente científica
que desvelamos en este libro.

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Procesos de Elaboración Culinaria del Ciclo Formativo de grado superior de Dirección de Cocina, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

En esta nueva edición además de actualizarse los contenidos, se han incorporado los fundamentos fisicoquímicos que aportan las claves del conocimiento sobre la transformación de los alimentos durante el cocinado. Se han incluido tanto la aplicación de las salmueras para mejorar la jugosidad de los alimentos con el cocinado, así como nuevas salsas. Se han renovado gran parte de las fotografías y añadido gráficos, mapas conceptuales, actividades, casos prácticos y páginas web de interés para poder profundizar en los temas tratados en cada unidad.

Procesos de elaboración culinaria se estructura en 9 unidades que cubren las siguientes áreas: la organización de los procesos de elaboración culinaria, el servicio en cocina, las técnicas culinarias, la elaboración de productos culinarios, las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, las guarniciones y los elementos de

decoración, la decoración y la presentación de elaboraciones, las cualidades organolépticas de las materias primas (valoraciones significativas y combinaciones básicas). Finalmente, la última unidad está dedicada a la terminología profesional y será de gran ayuda para consulta.

El autor, técnico en Empresas y Actividades Turísticas y técnico especialista en Hostelería, ha trabajado en las cocinas de muy diversos establecimientos antes de volcarse en la docencia. Cuenta con una larga experiencia docente y ha trabajado como asesor y colaborador en programas de radio, de televisión y en el cine. También colabora como fotógrafo en publicaciones, y es administrador de un blog de gastronomía. Es autor de otros títulos de formación publicados por esta editorial.

Indice

1. Organización de los procesos de elaboración culinaria; **2.** El servicio en cocina; **3.** Técnicas culinarias; **4.** Elaboración de productos culinarios; **5.** Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones; **6.** Guarniciones y elementos de decoración; **7.** Decoración y presentación de elaboraciones; **8.** Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas.
Terminología profesional.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 709. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es