Paraninfo

Procesos de cocina

Editorial: Paraninfo
Autor: JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ
Clasificación: Divulgación General > Hostelería
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 392
ISBN 13: 9788497322010
ISBN 10: 8497322010
Precio sin IVA: 31,73 Eur
Precio con IVA: 33,00 Eur
Fecha publicacion: 01/03/2003

Sinopsis

En esta obra no se ofrece ninguna receta, porque una receta sólo sirve para elaborar esa receta. Lo que se enseña es a conocer los productos, sus características, sus aplicaciones, sus métodos de cocinado y cómo se combinan los productos entre sí para conseguir elaboraciones armónicas. En definitiva, aprender a cocinar.

Indice

Prólogo 1. Maquinaria y utensilios para la producción culinaria 2. Seguridad y prevención en las zonas de producción culinaria 3. Conceptos básicos de la organización de la producción 4. Gestión de almacén, economato y bodega 5. Materias primas, características, preelaboración y aplicaciones gastronómicas 6. Técnicas de cocina 7. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones 8. Ensaladas 9. Sopas y cremas 10. Decoración y presentación de elaboraciones 11. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de productos 12. Control de calidad en las cocinas 13. Cocinas territoriales 14. Información gastronómica 15. Dietética y nutrición 16. Preelaboraciones básicas 17. Terminología utilizada el la producción culinaria. Bibliografía.

Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es