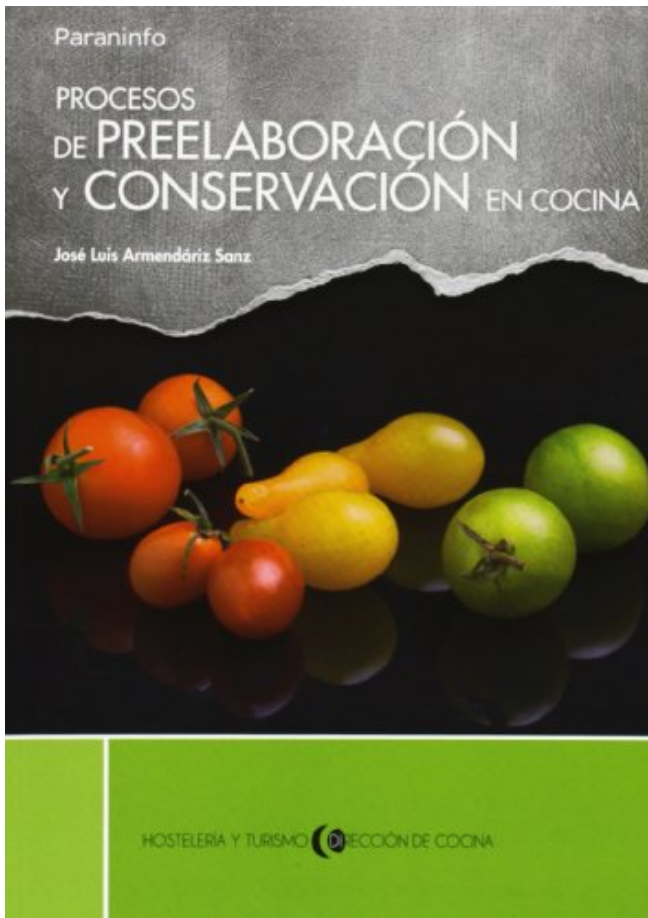


Paraninfo

Procesos de preelaboración y conservación en cocina



Editorial: Paraninfo

Autor: JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ

Clasificación: Ciclos Formativos >
Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 256

ISBN 13: 9788497324373

ISBN 10: 8497324374

Precio sin IVA: 25,00 Eur

Precio con IVA: 26,00 Eur

Fecha publicación: 06/05/2013

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina que siguen los alumnos del Ciclo Formativo de grado superior de Dirección de Cocina, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

A lo largo de la obra se verá que el resultado final de un plato depende de una serie de factores como la elección de las materias primas, su tratamiento, el empleo de las herramientas y la maquinaria adecuadas para su procesado, su conservación o mantenimiento, y, por último, el tratamiento culinario más apropiado para cada producto.

Además, se estudian las dependencias en las que se procesan las materias primas, cómo se dividen y qué equipamiento necesitan. Igualmente, se presta atención a dependencias anexas que, aunque no intervienen en el proceso productivo, son también necesarias para su desarrollo.

En la Unidad relativa a las materias primas se aprende a distinguir, seleccionar y aplicar los tratamientos previos al cocinado (limpieza, pelado, corte o racionado) de las distintas materias primas empleadas en la cocina, así como el rendimiento de cada una de ellas y las aplicaciones gastronómicas que presentan. Todo ello, ampliamente ilustrado con numerosos dibujos y fotografías en los que se muestran los productos y los

procedimientos de tratamiento paso a paso. Además, esta Unidad constituye en sí misma una completa guía de los alimentos en la que encontramos tanto su descripción como la de su procesado, su racionado, su rendimiento y sus aplicaciones. Por último, se estudian los sistemas de conservación de los alimentos, sus fundamentos, su modo de aplicación y los métodos de conservación que se aplican a algunos tipos de alimentos. También se explica qué es la regeneración y cómo se someten los productos a este proceso para evitar riesgos durante la manipulación.

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 en programas de radio, y ha empleado su experiencia para trabajar como asesor en dos películas y una serie de televisión. Por otro lado, 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 los libros que tiene publicados en esta editorial.

Indice

1. Zonas de producción. Instalaciones y dotación 2. Maquinaria, batería y herramientas 3. Materias primas, características, preelaboración, rendimiento y aplicaciones gastronómicas 4. Sistemas y métodos de conservación. Regeneración de productos

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