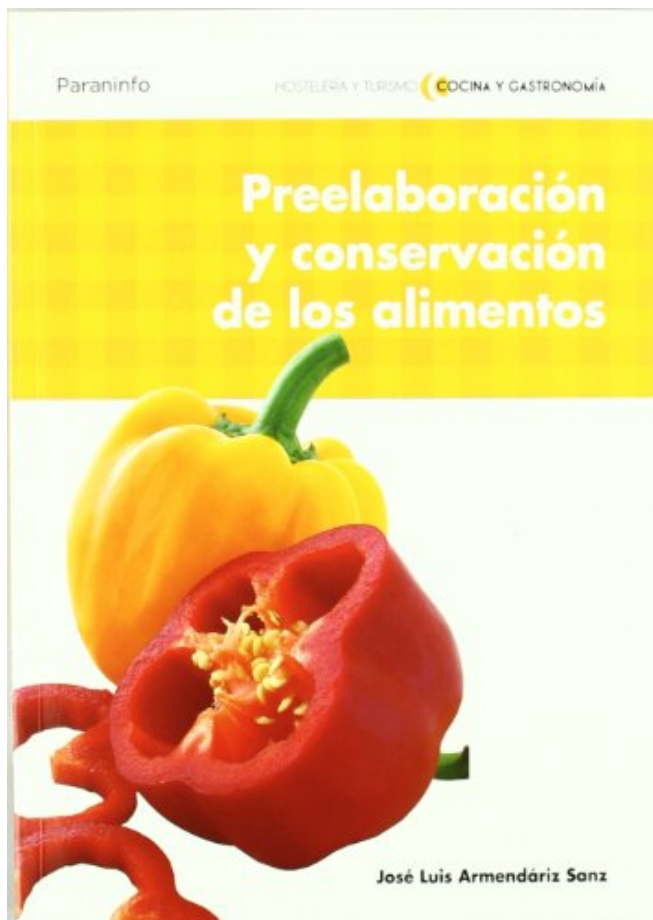


Preelaboración y conservación de los alimentos



Editorial: Paraninfo

Autor: JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ

Clasificación: Ciclos Formativos >
Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 368

ISBN 13: 9788497328180

ISBN 10: 8497328183

Precio sin IVA: 27,88 Eur

Precio con IVA: 29,00 Eur

Fecha publicacion: 14/03/2011

Sinopsis

Este texto está dirigido a los estudiantes del Ciclo Formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, pero se ha concebido también para que pueda ser usado como una detallada e imprescindible guía para los profesionales de cocina.

Indice

1. Recepción de materias primas. 2. Acopio y distribución de materias primas. 3. Maquinaria, baterías y herramientas. 4. Materias primas, características, preelaboración y aplicaciones gastronómicas. 5. Sistemas y métodos de conservación. Regeneración de productos.

