Paraninfo

Cocina profesional. Tomo 1

Editorial: Paraninfo
Autor: JOSE MARIA CENTENO ROMÁN
Clasificación: Divulgación General > Hostelería
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 216
ISBN 13: 9788428318389
ISBN 10: 8428318387
Precio sin IVA: $50513.00
Precio con IVA: $50513.00
Fecha publicacion: 31/12/1991

Sinopsis

En este primer tomo de Cocina Profesional, el autor se extiende en dar a conocer al futuro profesional todas las bases de aprendizaje para una sólida preparación de los conocimientos prácticos necesarios que rodean esta actividad del arte culinario.

Indice

Presentación 1. Encendido, limpieza y puesta a punto de fogones y cocinas 2. Manejo y conservación de maquinaria e instalaciones fijas 3. Manejo y conservación de herramientas 4. manejo y conservación de útiles 5. Retirada y reposición de géneros de economato y su distribución 6. Colocación de géneros 7. Conocimiento y conservación de cámaras frigoríficas 8. Cuarto de verduras 9. Timbres de pescado 10. Labores de ayuda referidas a las diversas partidas 11. Legumbres secas 12. Tratamiento de hortalizas y legumbres en crudo 13. Ensaladas 14. Crustaceos y moluscos. Preparación 15. Preparación de pescados. Grados de frescura, limpieza y conservación 16. Confección de fondos básicos 17. Fondos complementarios 18. Preparación previa a "Mise in Place" referida a las diferentes partidas 19. Desarrollo del servicio 20. Terminación del servicio 21. Tratamiento de determinadas hortalizas y legumbres 22. Preparado y hervido de pastas italianas. Conservación 23. Cuidados para la conservación de las grasas de fritura 24. La patata 25. Limpieza de carnes 26. Despellejado y vaciado del conejo, liebre, etc. 27. Limpieza de aves. Su bridado y alabardado 28. Preparación de bacalao seco 29. Manejo de manga y cornet con géneros recuperables 30. Manejo del rodillo

31. El azucar 32. Frutas 33. Masas y pastas

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. Fax
clientes@paraninfo.com.ar www.paraninfo.com.ar