Paraninfo

UF0819 - Preelaboración de productos básicos de pastelería

Editorial: Paraninfo
Autor: TOMÁS MAYORDOMO FELIU, ASIER MAZORRIAGA RAMA
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 190
ISBN 13: 9788428337755
ISBN 10: 8428337756
Precio sin IVA: $18541.00
Precio con IVA: $18541.00
Fecha publicacion: 22/12/2016

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0819) Preelaboración de productos básicos de pastelería, incluida en el Módulo Formativo (MF1334_1)Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería, correspondiente al Certificado de Profesionalidad HOTR0109 Operaciones básicas de pastelería, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.

En él se explica cómo realizar toda clase de preelaboraciones básicas de pastelería. En el primer capítulo se estudian la maquinaria y los equipos básicos de pastelería con los que realizar las preelaboraciones. En el segundo capítulo se explican detalladamente las materias primas de uso común en pastelería. En el tercer capítulo se presta atención a la preelaboración de materias primas. Por último, en el cuarto capítulo se abordan las utilizaciones básicas de pastelería, que ofrecen variadas aplicaciones técnicas y procedimientos que permiten lograr postres creativos y llamativos.

Además, la obra ofrece gran número de imágenes, esquemas y tablas de las diferentes materias primas que se emplean para la realización de las mejores preelaboraciones.

Asimismo, al final de cada capítulo, se ofrecen útiles actividades finales para repasar y afianzar los

conocimientos adquiridos.

Al mismo tiempo, el enfoque elegido es práctico y el lenguaje empleado, claro y sencillo, para que la compresión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible.

Por ello, esta obra es una herramienta utilísima e imprescindible tanto para alumnos y profesores como para todos aquellos que quieran iniciarse o profundizar en el apasionante mundo de la pastelería.

Los autores son profesionales del sector de la hostelería y el turismo y están especializados tanto en Pastelería como en Cocina y Gastronomía. Cuentan con un amplio bagaje en el sector de la restauración y actualmente son profesores de Formación Profesional de los Ciclos Formativos de grado medio de Cocina y Gastronomía y de grado superior de Dirección de Cocina, así como de diferentes cursos de posgrado y especialización.

Indice

1. Maquinaria y equipos básicos de pastelería; **2.** Materias primas de uso común en pastelería; **3.** Preelaboración de materias primas; **4.** Utilizaciones básicas de pastelería.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle Velázquez no. 31, 3º. Derecha, 28001 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax (34) 91 445 62 18
 www.paraninfo.es