Paraninfo

Procesos básicos de producción culinaria 2.ª edición

Editorial: Paraninfo
Autor: JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ
Clasificación: Grado Básico > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 220
ISBN 13: 9788428359481
ISBN 10: 8428359482
Precio sin IVA: $75293.00
Precio con IVA: $75293.00
Fecha publicacion: 02/03/2023

Sinopsis

Para cocinar, además de seguir una receta,
es fundamental conocer los procesos
ara poder sacar el máximo provecho
de cada producto.

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Procesos Básicos de Producción Culinaria, del ciclo formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

En esta segunda edición, completamente revisada, se han incluido nuevas elaboraciones recogiendo las tendencias actuales en la restauración. También se han añadido nuevas modalidades de servicio que han venido para quedarse, como son las comidas a domicilio y las comidas para llevar. Así mismo, se ha incorporado nuevo material gráfico con fotografías e ilustraciones que facilitan la comprensión del contenido teórico.

El libro desarrolla las principales técnicas culinarias y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, y contiene un completo recetario de elaboraciones escogidas para representar las distintas técnicas aplicadas a

diversos grupos de alimentos, como son: sopas, cremas, ensaladas, arroces o pastas, para terminar con una serie de postres básicos.

El autor, **José Luis Armendáriz Sanz,** es técnico en Empresas y Actividades Turísticas y técnico especialista en Hostelería, ha trabajado en las cocinas de muy diversos establecimientos antes de volcarse en la docencia. Cuenta con una larga experiencia docente y ha sido asesor y colaborador en programas de radio, en series de televisión y en el cine. También colabora como fotógrafo en diversas publicaciones, y es administrador de un blog de gastronomía. Es autor de otros títulos de formación publicados por esta editorial.

Indice

1. Técnicas culinarias; **2.** Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones; **3.** Elaboraciones culinarias sencillas; **4.** Postres básicos; **5.** Guarniciones y elementos de decoración; **6.** Acabados y presentación de elaboraciones; **7.** El servicio en cocina; **Glosario.**

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