Paraninfo

Cocina profesional. Tomo 2

Editorial: Paraninfo
Autor: JOSE MARIA CENTENO ROMÁN
Clasificación: Divulgación General > Hostelería
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 376
ISBN 13: 9788428318396
ISBN 10: 8428318395
Precio sin IVA: $ 670.00 Mxn
Precio con IVA: $ 670.00 Mxn
Fecha publicacion: 31/12/1991

Sinopsis

En este tomo 2 de la obra "Cocina profesional" viene a completar un excepcional trabajo dedicado al perfeccionamiento del profesional del arte culinario

Indice

Presentación 1. Entremeses 2. Aperitivos y lunchs 3. Cremas 4. Sopas 5. Cócidos y potajes 6. Verduras, hortalizas y legumbres frescas 7. Ensaladas 8. Preparación de huevos 9. Pastas italianas 10. Arroces 11. Preparación de champiñones 12. Patatas y fritos 13. Guarniciones 14. Confección de fondos básicos 15. Fondos complementarios 16. Caldos 17. Salsas básicas y derivadas 18. Escabeches 19. Pescados 20. Crustaceos y moluscos 21. Generalidades sobre carnes 22. Carnes de ternera 23. Limpieza y cortes del cerdo 24. Carnes de cordero 25. Aves de corral y de caza 26. El Releve (Estadillo de cocina) 27. Formalización de vales 28. Reposteria (I) 29. Repostería (II) 30. Repostería (III)

Comercial
ZONA CENTRO

Norma Amezola
Tf: 52 1 56 2575 0552
E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx
ZONA NORTE Y SUR
Nancy Ochoa
TF: 52 1 81 8362 1055
nancy.ochoa@paraninfo.mx
ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN
Guadalupe Gallegos
ventas@paraninfo.mx
52 5 52 4992 649