Paraninfo

Curso de cocina profesional. Tomo 1

Editorial: Paraninfo
Autor: MANUEL GARCESBLANCO
Clasificación: Divulgación General > Hostelería
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 296
ISBN 13: 9788428318419
ISBN 10: 8428318417
Precio sin IVA: $ 600.00 Mxn
Precio con IVA: $ 600.00 Mxn
Fecha publicacion: 31/12/1991

Sinopsis

Obra imprescindible para el estudiante de la materia y para el profesional que desee actualizarse en las técnicas de su profesión. Analiza los principios y conocimientos indispensables de la profesión: local, utensilios, distribución del trabajo y orden diario en la cocina, su administración, relaciones inter-profesionales, etc.

Indice

Psesentación 1. Términos culinarios 2. Cualidades del cocinero 3. La cocina 4. División del local de cocina 5. Maquinaria I. Fogones, utensilios de cocina, prevención de accidentes 6. Maquinaria II. Otros generadores de calor 7. Maquinaria III. Generadores de frío 8. Pequeña maquinaria 9. Batería de cocina I 10. Batería de cocina II 11. Moldes 12. Herramientas 13. Distribución del trabajo en la cocina 14. Orden de trabajo diario en la cocina 15. Administración de la cocina 16. Condimentos 17. Condimentos de vegetales secos 18. Condimentos frescos. Hortalizas de condimentación 19. Fondos de cocina I 20. Fondos de cocina II. Gelatinas 21. Fondos de cocina complementarios 22. Grandes salsas básicas 23. Pequeñas salsas básicas 24. Salsas derivadas 25. Hortalizas I 26. Hortalizas II 27. Ensaladas 28. Legumbres secas 29. Potajes, sopas, consomés y cremas 30. Entremeses, savouries y aperitivos.

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