Paraninfo

Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina 2.ª edición

Editorial: Paraninfo
Autor: JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ, Mª PILAR CARRERO CASARRUBIOS
Clasificación: Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 374
ISBN 13: 9788428340946
ISBN 10: 8428340943
Precio sin IVA: $ 770.00 Mxn
Precio con IVA: $ 770.00 Mxn
Fecha publicacion: 18/03/2019

Sinopsis

Las cualidades de los profesionales
de la dirección de cocina son:
liderazgo, humildad, vocación,
formación y, sobre todo, pasión.

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Elaboraciones de Pastelería y Repostería en Cocina, del Ciclo Formativo de grado superior de Dirección de Cocina, de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Esta nueva edición actualizada y elaborada con un enfoque claramente didáctico, se estructura en doce unidades que contienen:

- Explicaciones acompañadas con multitud de imágenes, esquemas y recetas.
- Contenidos e imágenes que son fruto del trabajo real de clase de los autores con sus alumnos, por lo que la obra se adapta plenamente a la realidad de los procesos de enseñanza y aprendizaje de las técnicas básicas y la elaboración paso a paso de cada receta.
- Un Glosario y un Índice de recetas al final de la obra que serán de gran utilidad para el usuario.

Finalmente, el libro, escrito con un lenguaje profesional, claro y conciso, está diseñado de forma que resulte fácil de usar, por lo que se adapta no solo a las necesidades de los profesores y su alumnos, futuros profesionales, sino también a las de todo aquel desee adentrarse en el mundo de la pastelería, disponga o no de conocimientos previos.

Ambos autores son técnicos especialistas en Hostelería. **Pilar Carrero,** actualmente Jefa de Estudios, ha trabajado en la cocina de diversos restaurantes y hoteles y ha realizado diversos cursos de especialización en pastelería con reconocidos profesionales. **José Luis Armendáriz,** autor de la casi totalidad de las fotografías del libro, es también diplomado en Turismo y ha trabajado en las cocinas de diversos establecimientos antes de dedicarse a la enseñanza; además de haber colaborado en diversas publicaciones gastronómicas.

Indice

1. Instalaciones, equipos y maquinaria de pastelería; **2.** Materias primas de repostería; **3.** Masas y pastas; **4.** Pan y pastelería salada; **5.** Cremas, rellenos y salsas; **6.** Almíbares, confituras y mermeladas; **7.** Baños; **8.** Tartas; **9.** Postres en restauración; **10.** *Mousses* y semifríos; **11.** Sorbetes y helados; **12.** Decoración y presentación de postres.
Glosario.
Índice de recetas.

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