

Paraninfo

UF1359 - Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas



Editorial: Paraninfo

Autor: JAIME MORA JARAICE

Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 228

ISBN 13: 9788428397025

ISBN 10: 8428397023

Precio sin IVA: \$ 460.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 460.00 Mxn

Fecha publicación: 26/11/2015

Sinopsis

Las elaboraciones culinarias básicas son elaboraciones versátiles y de más o menos complejidad que por sí solas no representan un plato, pero que en muchos casos son la base esencial de muchos de ellos.

En este libro aprenderemos a supervisar la aplicación de las técnicas básicas de cocina para obtener estas elaboraciones, describiendo también los útiles, herramientas y equipos necesarios para hacerlo. Además, veremos cómo poner a punto elaboraciones culinarias que resulten representativas por sus valores gastronómicos tipo, ya sea territoriales o temporales. Cada capítulo se complementa con actividades de repaso, cuyas soluciones están disponibles en www.paraninfo.es.

Los contenidos se corresponden con la *UF 1359 Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas*, incardinada dentro del *MF 1059_3 Elaboración culinaria*, perteneciente al certificado de profesionalidad *HOTR0110 Dirección y producción en cocina*, regulado por el RD 1526/2011, de 31 de octubre.

Jaime Mora Jaraice es profesor de Cocina y Gastronomía en un centro de Formación Profesional.

Índice

1. Elaboraciones culinarias básicas. 2. Selección de maquinaria en la producción. 3. Elaboraciones de cocina complejas según estacionalidad y territorio. 4. Guarniciones culinarias y decorativas. 5. Tipos de elaboraciones complejas, según finalidad o servicio. 6. Limpieza de instalaciones y equipos. Glosario de términos culinarios. Bibliografía. Webgrafía.

 www.paraninfo.es