

# Paraninfo

## Procesos básicos de producción culinaria



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ

**Clasificación:** PCPI > Hostelería

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 152

**ISBN 13:** 9788497320641

**ISBN 10:** 8497320646

**Precio sin IVA:** \$ 460.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 460.00 Mxn

**Fecha publicacion:** 18/04/2012

### Sinopsis

El presente texto forma parte de la colección dirigida a los Programas de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante de Cocina que se corresponde con el Nivel 1 del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales para el perfil de Ayudante de Cocina.

El módulo de Procesos Básicos de Producción Culinaria se corresponde con las necesidades formativas incluidas en la Unidad de Competencia relativa a "Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas".

El enfoque elegido para este libro es claramente práctico y el lenguaje empleado, sencillo y directo, para que la comprensión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible.

Es por ello una herramienta utilísima e imprescindible tanto para los alumnos que quieran formarse como ayudantes de cocina como para los profesores que vayan a impartir los contenidos

### Indice

1. Técnicas culinarias; 2. Elaboraciones básicas de múltiples; 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.

**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