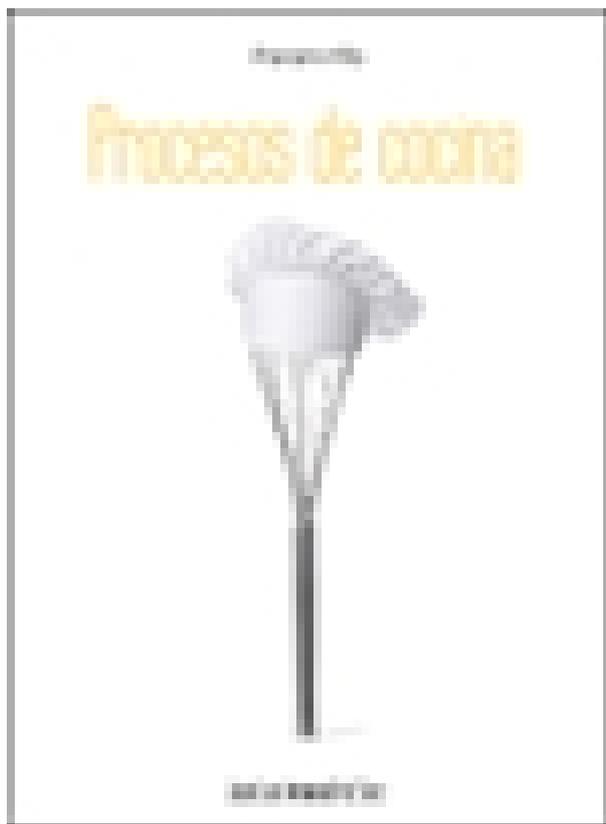


# Paraninfo

## Procesos de cocina



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ

**Clasificación:** Divulgación General >  
Hostelería

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 392

**ISBN 13:** 9788497322010

**ISBN 10:** 8497322010

**Precio sin IVA:** \$ 790.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 790.00 Mxn

**Fecha publicacion:** 01/03/2003

### Sinopsis

En esta obra no se ofrece ninguna receta, porque una receta sólo sirve para elaborar esa receta. Lo que se enseña es a conocer los productos, sus características, sus aplicaciones, sus métodos de cocinado y cómo se combinan los productos entre sí para conseguir elaboraciones armónicas. En definitiva, aprender a cocinar.

### Indice

Prólogo 1. Maquinaria y utensilios para la producción culinaria 2. Seguridad y prevención en las zonas de producción culinaria 3. Conceptos básicos de la organización de la producción 4. Gestión de almacén, economato y bodega 5. Materias primas, características, preelaboración y aplicaciones gastronómicas 6. Técnicas de cocina 7. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones 8. Ensaladas 9. Sopas y cremas 10. Decoración y presentación de elaboraciones 11. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de productos 12. Control de calidad en las cocinas 13. Cocinas territoriales 14. Información gastronómica 15. Dietética y nutrición 16. Preelaboraciones básicas 17. Terminología utilizada en la producción culinaria. Bibliografía.

**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