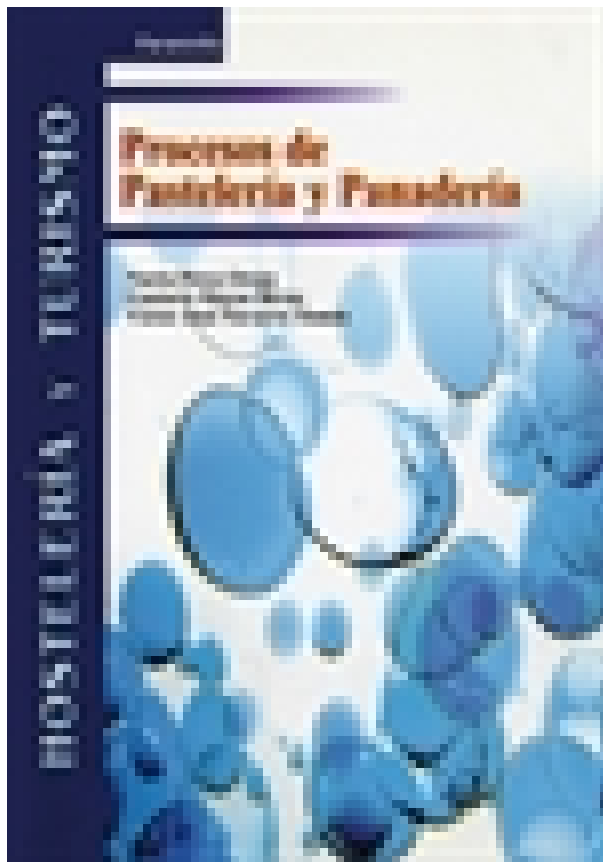


Paraninfo

Procesos de pastelería y panadería



Editorial: Paraninfo

Autor: GUSTAVO MAYOR RIVAS, VICTOR JOSE NAVARRO TOMAS, NURIA PEREZ OREJA

Clasificación: Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo

Tamaño: 21 x 29,7 cm.

Páginas: 202

ISBN 13: 9788497322195

ISBN 10: 8497322193

Precio sin IVA: \$ 540.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 540.00 Mxn

Fecha publicacion: 01/03/2003

Sinopsis

El libro introduce al mundo de la pastelería, repostería y panadería, de una manera didáctica y amena, a todos aquellos que deseen iniciarse y obtener unos conocimientos suficientes como para desenvolverse en tales materias. Sin tratarse de un recetario, pero con algunas fórmulas que ilustran la teoría que completa el libro, el presente texto servirá de ayuda y guía en las materias fundamentales de este mundo apasionante que es la pastelería.

Indice

1. La repostería 2. Tecnología de las materias primas básicas 3. Las pastas y masas básicas 4. El pan 5. Las cremas 6. Elaboraciones secundarias 7. Pastelería salada 8. Pastelería tradicional 9. Técnicas de decoración 10. Postres al plato. 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