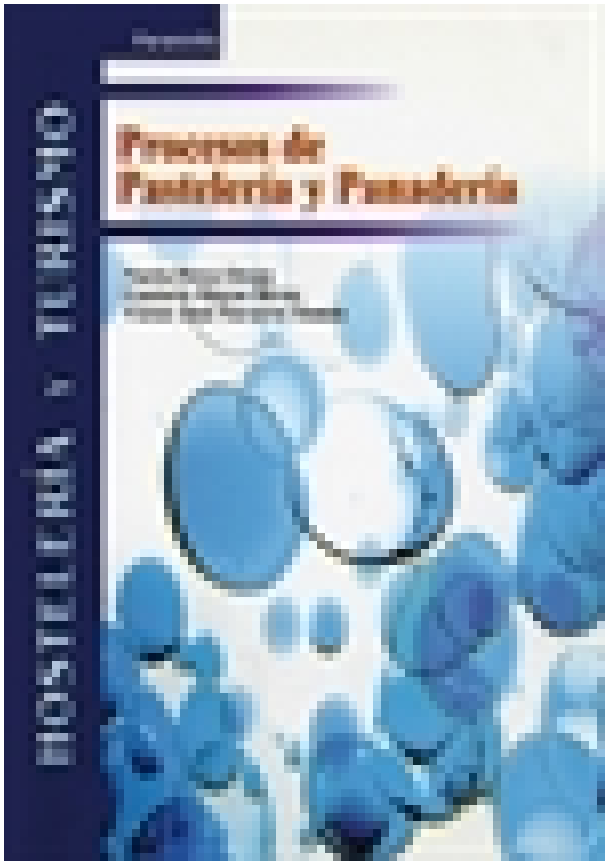
Paraninfo

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