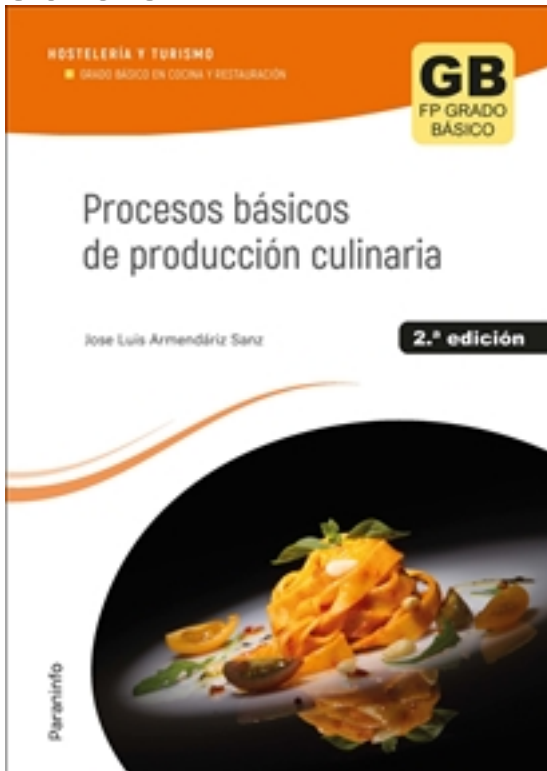


Procesos básicos de producción culinaria 2.^a edición



Editorial: Paraninfo

Autor: JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ

Clasificación: Grado Básico > Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 220

ISBN 13: 9788428359481

ISBN 10: 8428359482

Precio sin IVA: 22,07 Eur

Precio con IVA: 22,95 Eur

Fecha publicación: 02/03/2023

Sinopsis

**Para cocinar, además de seguir una receta,
es fundamental conocer los procesos
para poder sacar el máximo provecho
de cada producto.**

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Procesos Básicos de Producción Culinaria, del ciclo formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

En esta segunda edición, completamente revisada, se han incluido nuevas elaboraciones recogiendo las tendencias actuales en la restauración. También se han añadido nuevas modalidades de servicio que han venido para quedarse, como son las comidas a domicilio y las comidas para llevar. Así mismo, se ha incorporado nuevo material gráfico con fotografías e ilustraciones que facilitan la comprensión del contenido teórico.

El libro desarrolla las principales técnicas culinarias y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, y contiene un completo recetario de elaboraciones escogidas para representar las distintas técnicas aplicadas a

diversos grupos de alimentos, como son: sopas, cremas, ensaladas, arroces o pastas, para terminar con una serie de postres básicos.

El autor, **José Luis Armendáriz Sanz**, es técnico en Empresas y Actividades Turísticas y técnico especialista en Hostelería, ha trabajado en las cocinas de muy diversos establecimientos antes de volcarse en la docencia. Cuenta con una larga experiencia docente y ha sido asesor y colaborador en programas de radio, en series de televisión y en el cine. También colabora como fotógrafo en diversas publicaciones, y es administrador de un blog de gastronomía. Es autor de otros títulos de formación publicados por esta editorial.

Índice

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

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es www.paraninfo.es