

Paraninfo

Cocina profesional. Tomo 2



Editorial: Paraninfo

Autor: JOSE MARIA CENTENO ROMÁN

Clasificación: Divulgación General >
Hostelería

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 376

ISBN 13: 9788428318396

ISBN 10: 8428318395

Precio sin IVA: \$ 650.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 650.00 Mxn

Fecha publicacion: 31/12/1991

Sinopsis

En este tomo 2 de la obra "Cocina profesional" viene a completar un excepcional trabajo dedicado al perfeccionamiento del profesional del arte culinario

Indice

Presentación 1. Entremeses 2. Aperitivos y lunchs 3. Cremas 4. Sopas 5. Cócidos y potajes 6. Verduras, hortalizas y legumbres frescas 7. Ensaladas 8. Preparación de huevos 9. Pastas italianas 10. Arroces 11. Preparación de champiñones 12. Patatas y fritos 13. Guarniciones 14. Confección de fondos básicos 15. Fondos complementarios 16. Caldos 17. Salsas básicas y derivadas 18. Escabeches 19. Pescados 20. Crustaceos y moluscos 21. Generalidades sobre carnes 22. Carnes de ternera 23. Limpieza y cortes del cerdo 24. Carnes de cordero 25. Aves de corral y de caza 26. El Releve (Estadillo de cocina) 27. Formalización de vales 28. Repostería (I) 29. Repostería (II) 30. Repostería (III)

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