

# 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](mailto:norma.amezola@paraninfo.mx)

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

[nancy.ochoa@paraninfo.mx](mailto:nancy.ochoa@paraninfo.mx)

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

[ventas@paraninfo.mx](mailto:ventas@paraninfo.mx)

52 5 52 4992 649