

# Paraninfo

## Curso de cocina profesional. Tomo 1



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** MANUEL GARCESBLANCO

**Clasificación:** Divulgación General >  
Hostelería

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 296

**ISBN 13:** 9788428318419

**ISBN 10:** 8428318417

**Precio sin IVA:** \$ 570.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 570.00 Mxn

**Fecha publicación:** 31/12/1991

### Sinopsis

Obra imprescindible para el estudiante de la materia y para el profesional que desee actualizarse en las técnicas de su profesión. Analiza los principios y conocimientos indispensables de la profesión: local, utensilios, distribución del trabajo y orden diario en la cocina, su administración, relaciones inter-profesionales, etc.

### Indice

Presentación 1. Términos culinarios 2. Cualidades del cocinero 3. La cocina 4. División del local de cocina 5. Maquinaria I. Fogones, utensilios de cocina, prevención de accidentes 6. Maquinaria II. Otros generadores de calor 7. Maquinaria III. Generadores de frío 8. Pequeña maquinaria 9. Batería de cocina I 10. Batería de cocina II 11. Moldes 12. Herramientas 13. Distribución del trabajo en la cocina 14. Orden de trabajo diario en la cocina 15. Administración de la cocina 16. Condimentos 17. Condimentos de vegetales secos 18. Condimentos frescos. Hortalizas de condimentación 19. Fondos de cocina I 20. Fondos de cocina II. Gelatinas 21. Fondos de cocina complementarios 22. Grandes salsas básicas 23. Pequeñas salsas básicas 24. Salsas derivadas 25. Hortalizas I 26. Hortalizas II 27. Ensaladas 28. Legumbres secas 29. Potajes, sopas, consomés y cremas 30. Entremeses, savouries y aperitivos.

**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