

# Paraninfo

## Curso de cocina profesional. Tomo 2



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** MANUEL GARCESBLANCO

**Clasificación:** Divulgación General >  
Hostelería

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 252

**ISBN 13:** 9788428318426

**ISBN 10:** 8428318425

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

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

**Fecha publicacion:** 31/12/1991

### Sinopsis

Este segundo tomo abarca las especialidades culinarias que deben abonar las cualidades del cocinero experto. Se ha ceñido a los programas que se imparten en las Escuelas Oficiales de forma que sirva de texto auxiliar en estos cursos y de actualización y aprendizaje para el profesional.

### Indice

Presentación 1. Guarniciones 2. Fritos 3. Pastas italianas 4. Huevos 5. Pescados 6. Mariscos 7. Carnes 8. Carnes. Estudio particular de la especie 9. Vacuno menor 10. Aves 11. Conservación de géneros 12. Postres.

### 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@parainfo.mx  
ADMINISTRACIÓN  
ADMINISTRACIÓN  
Guadalupe Gallegos  
ventas@parainfo.mx  
52 5 52 4992 649