

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