

# Paraninfo

## Manual práctico de restaurante



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** JESÚS FELIPE GALLEGO

**Clasificación:** Divulgación General >  
Hostelería

**Tamaño:** 15,5 x 21,5 cm.

**Páginas:** 400

**ISBN 13:** 9788428325127

**ISBN 10:** 842832512X

**Precio sin IVA:** \$ 750.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 750.00 Mxn

**Fecha publicación:** 01/10/1998

### Sinopsis

La continua expansión y consecuentes transformaciones de la industria hotelera, requiere formar auténticos profesionales de la hostelería y de la restauración, que dominen ágil y modernamente los servicios de esta profesión. A ello contribuye esta obra cuyo texto está adaptado a los cursos que se imparten en los Centros de Enseñanza de esta disciplina.

### Indice

Introducción 1. Mise-en-place del restaurante: Partes de la misma 2. Montaje de mesas 3. Operaciones previas al servicio 4. Formas de servir 5. Servicio de mesas 6. Servicio de bebidas 7. Transporte de manjares al comedor 8. Salas: características y servicio 9. Guarniciones 10. Entremeses: características y servicio 11. Consomés, sopas y cremas: características y servicio 12. Pastas italianas: características y servicio 13. Arroces: características y servicio 14. Tostas y soufflés: características y servicio 15. Huevos: características y servicio 16. Pescados y mariscos: características y servicio 17. Verduras: características y servicio 18. Carnes: características y servicio 19. Ensaladas: características y servicio 20. Quesos: características y servicio 21. Postres: características y servicio 22. Desbarasar mesas 23. Preparación de platos especiales a la vista del cliente 24. El hotel y sus departamentos 25. Servicio de pisos en el hotel: desayunos y comidas 26. Jornadas gastronómicas 27. Los buffets en el restaurante 28. La nueva cocina 29. Banquetes 30. Vinos y manjares 31. Términos culinarios 32. Ordenación turística de los restaurantes. Anexo: Los nuevos caminos de la

restauración. Apéndice I: Denominación de orgine. Apéndice II: La calidad del servicio en el restaurante. Apéndice III: Los restaurantes del siglo XXI. Apéndice IV: Vocabulario de platos para ofertas de menús y cartas.

## **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