Paraninfo

UF0057 - Elaboración de platos combinados y aperitivos

Editorial: Paraninfo
Autor: VÍCTOR PÉREZ CASTAÑO
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 200
ISBN 13: 9788428365185
ISBN 10: 8428365180
Precio sin IVA: $ 430.00 Mxn
Precio con IVA: $ 430.00 Mxn
Fecha publicacion: 13/03/2024

Sinopsis

Esta nueva edición actualizada ofrece una completa visión acerca de lo que la elaboración de platos combinados y aperitivos representa en nuestra cultura gastronómica.
Entremeses, aperitivos fríos y calientes, encurtidos, salazones, ahumados, canapés, tartaletas, hojaldres, lionesas..., integran un completo repertorio de apetitosas opciones que para llegar a ser una realidad precisan de un complejo trabajo de profesionales cualificados.
El autor presenta de manera exhaustiva y a la vez sencilla, técnicas básicas y tipos así como los procesos de elaboración y presentación, los métodos de regeneración y conservación y las medidas de participación en la mejora de la calidad de platos combinados y aperitivos.
El libro aborda todos los aspectos relacionados con estas especialidades: ofrece deliciosas recetas detallando ingredientes y forma de elaboración, pero también se refiere a aspectos tan importantes como el servicio y la presentación, el aseguramiento de la calidad y las actividades relacionadas con la prevención y control de insumos y procesos que evitan resultados defectuosos.
Se incluyen numerosas fotografías a todo color, mapas conceptuales, un completo glosario y una cuidada selección de actividades prácticas: de comprobación, de aplicación y de ampliación, junto a una propuesta de casos prácticos para afianzar y consolidar los aprendizajes y destrezas adquiridas. Los solucionarios están disponibles en www.paraninfo.es.
La obra responde a las exigencias curriculares y normativas de la Unidad Formativa UF0057 titulada

Elaboración de platos combinados y aperitivos que a su vez forma parte del Módulo Formativo MF0256_1 *Elaboraciones culinarias básicas,* integrado dentro del Certificado Profesional denominado *Operaciones básicas de cocina.*

En definitiva, se trata de un libro imprescindible para quienes interesados en el mundo de la cocina deseen formarse, aumentar sus conocimientos prácticos o simplemente disfrutar con un recetario único, completo y detallado que ofrece mucho más que meras recetas.

Víctor Pérez Castaño es técnico especialista en cocina y licenciado en Geografía e Historia. En la actualidad es profesor técnico de Formación Profesional en la Escuela de Hostelería del IES Valle de Aller (Asturias).

Indice

1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos

1.1. Definición y clasificación

Mapa conceptual

1.2. Tipos y técincas básicas

Mapa conceptual

1.3. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación

1.4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

Mapa conceptual

Actividades finales

2. Participación en la mejora de la calidad

2.1. Aseguramiento de la calidad

Mapa conceptual

2.2. Actividades de prevención y control de los insumos

y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

Mapa conceptual

Actividades finales

Glosario

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