

# Paraninfo

## Cocina profesional 5.<sup>a</sup> edición



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** JOSE MARIA CENTENO ROMÁN

**Clasificación:** Divulgación General >  
Hostelería

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 448

**ISBN 13:** 9788413679426

**ISBN 10:** 8413679427

**Precio sin IVA:** \$ 154731.00 COP

**Precio con IVA:** \$ 154731.00 COP

**Fecha publicacion:** 07/11/2023

### Sinopsis

*Cocina profesional* se ha consolidado como un clásico entre los manuales de cocina y ha dejado una huella imborrable en varias generaciones de profesionales de la hostelería.

En esta nueva edición, completamente revisada y actualizada, se recogen desde las bases teóricas hasta las habilidades prácticas esenciales para triunfar en la hostelería clásica y en otros servicios relacionados, como cafeterías, bares, restaurantes, comedores de empresa y residencias.

A través de sus páginas, se desvelan los fundamentos esenciales destinados a la formación teórica y práctica del arte culinario, orientados hacia el futuro profesional. Desde el inicio, se instruye al alumnado en el adecuado manejo y utilización de los materiales y elementos de uso habitual en la profesión culinaria.

Pero lo que realmente distingue a esta obra es su extenso recetario, que abarca tanto los platos clásicos como otras creaciones más innovadoras, explorando la riqueza de la cocina regional, nacional e internacional.

El autor, **José María Centeno**, con su amplia experiencia como formador de múltiples promociones de profesionales, muchos de los cuales han alcanzado un reconocimiento destacado a nivel internacional, brinda en esta obra la oportunidad de crear platos y montajes excepcionales que él apasionadamente denomina «gastronomía bella».

### Indice

1. Encendido, limpieza y puesta a punto de fogones y cocinas; 2. Manejo y conservación de maquinaria, instalaciones, herramientas y útiles de cocina; 3. Retirada y reposición de géneros del economato y su distribución; 4. Colocación y almacenamiento del género; 5. Mantenimiento y limpieza de cámaras frigoríficas, del cuarto de verduras y de los timbres de pescado; 6. Preparación previa o mise en place en las diferentes partidas; 7. Desarrollo del servicio; 8. Los vales de cocina, relevés o estadillos y dispositivos electrónicos; 9. Legumbres secas, cocidos y potajes; 10. Hortalizas y verduras; 11. Ensaladas; 12. Mariscos: grados de frescura, conservación y preparación; 13. Pescados; 14. Elaboración de fondos básicos y fondos complementarios; 15. Elaboración, conservación y cocción de pastas italianas; 16. Fritura; 17. Patatas; 18. Aperitivos y refrigerios; 19. Cremas, veloutés y sopas; 20. Preparación de huevos; 21. Arroz; 22. Preparación de champiñones; 23. Guarniciones; 24. Salsas; 25. Escabeches; 26. Generalidades sobre las carnes; 27. Carnes de ternera; 28. El cerdo; 29. Cordero; 30. Aves de corral y de caza; 31. Azúcar; 32. Frutas; 33. Masas y pastas; 34. Postres y repostería; **Tabla de conversión de gramos a onzas; Índice de recetas.**

Ediciones Paraninfo S.A. Calle Velázquez no. 31, 3º. Derecha, 28001 Madrid (España)

Tel. (34) 914 463 350 Fax (34) 91 445 62 18

[email protected] [www.paraninfo.es](http://www.paraninfo.es)