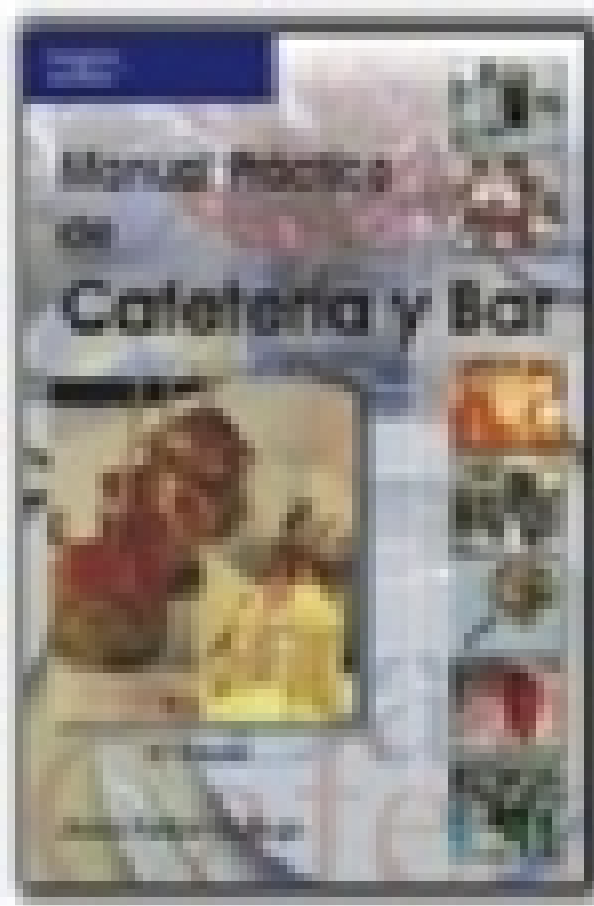


# Paraninfo

## Manual práctico de cafetería y bar



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** JESÚS FELIPE GALLEGO

**Clasificación:** Divulgación General > Hostelería

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 416

**ISBN 13:** 9788428329187

**ISBN 10:** 8428329184

**Precio sin IVA:** \$ 116204.00 COP

**Precio con IVA:** \$ 116204.00 COP

**Fecha publicación:** 10/02/2006

### Sinopsis

La evolución de la hostelería y en particular la de los establecimientos dedicados al servicio de comidas y bebidas en los últimos años ha sido muy importante, de tal manera, que podemos afirmar, se está produciendo un cambio en la forma de concebir y presentar los nuevos negocios. Los bares y cafeterías del siglo XXI son consecuencia de las necesidades, expectativas y tendencias de la nueva sociedad que desea productos y servicios que estén de acuerdo con las modas, la forma de vivir, la publicidad, etc.

### Índice

Introducción 1. Mise en place: partes de la misma 2. Desayunos 3. Servicio de plancha 4. Platos combinados y menús del día 5. Café, infusiones y chocolate 6. Helados y batidos 7. Bebidas más importantes y sus características 8. El vino 9. El champagne, cava y otros espumosos 10. La cerveza 11. Coctelería 12. La coctelería en el siglo XXI 13. Recetario de coctelería 14. Peculiaridades del servicio 15. Normas de higiene y cualidades del profesional 16. Neorrestauración 17. Los nuevos caminos de la restauración 18. Algunos consejos útiles en imágenes.

Tel. (+34) 914 463 350 Fax  
clientes@paraninfo.co [www.paraninfo.mx](http://www.paraninfo.mx)