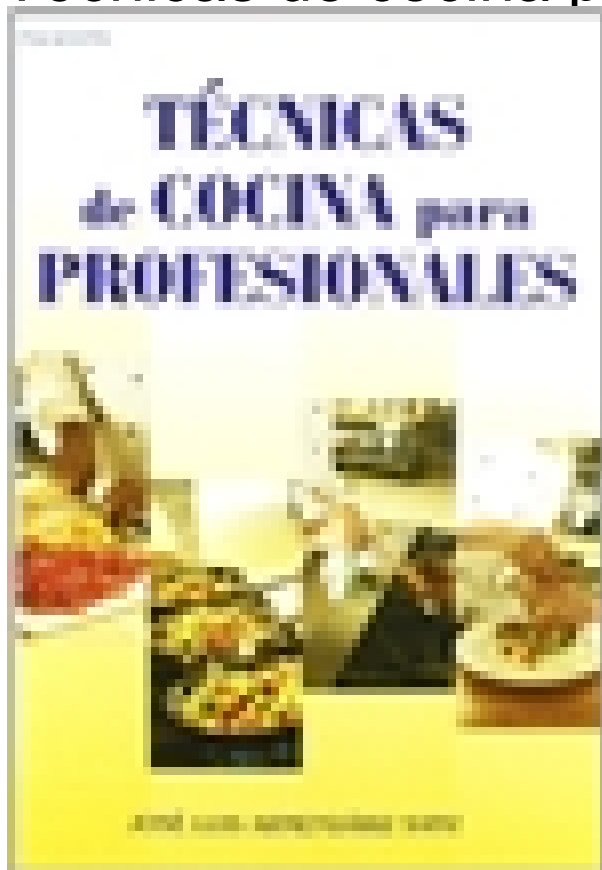


# Paraninfo

## Técnicas de cocina para profesionales



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ

**Clasificación:** Divulgación General >  
Hostelería

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 352

**ISBN 13:** 9788428329293

**ISBN 10:** 842832929X

**Precio sin IVA:** \$ 152541.00 COP

**Precio con IVA:** \$ 152541.00 COP

**Fecha publicacion:** 14/07/2006

### Sinopsis

Este libro ofrece, de forma detallada las técnicas y los productos indispensables en la cocina y los secretos de la influencia de los métodos de cocinado en los alimentos, en resumen, las bases imprescindibles para una buena cocina, expuestas de una forma didáctica y muy amena, lo que lo convierten en la guía de cocina que siempre hay que tener a mano. Se incluye, además, una guía de prevención de riesgos laborales y valoración de escandallos, imprescindibles para la gestión de un establecimiento. Todo ello ilustrado con 196 fotografías, más de 150 dibujos, además de numerosos cuadros y esquemas que facilitan la comprensión y entendimiento de los contenidos.

### Indice

Prólogo 1. Maquinaria y utensilios para la producción culinaria 2. Especies, condimentos y aceites 3. Materias primas, preelaboración y aplicaciones culinarias 4. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de productos 5. Técnicas culinarias 6. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos 7. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones 8. Elaboraciones culinarias rápidas 9. Guarniciones 10. Decoración y presentación de elaboraciones 11. Escandallos 12. Prevención de riesgos laborales 13. Secretos, falsos mitos y errores en la cocina. Bibliografía. Glosario de términos culinarios.

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)