

Paraninfo

Cocina profesional 5.^a 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: 34,62 Eur

Precio con IVA: 36,00 Eur

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.** Arroces; **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 José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es www.paraninfo.es