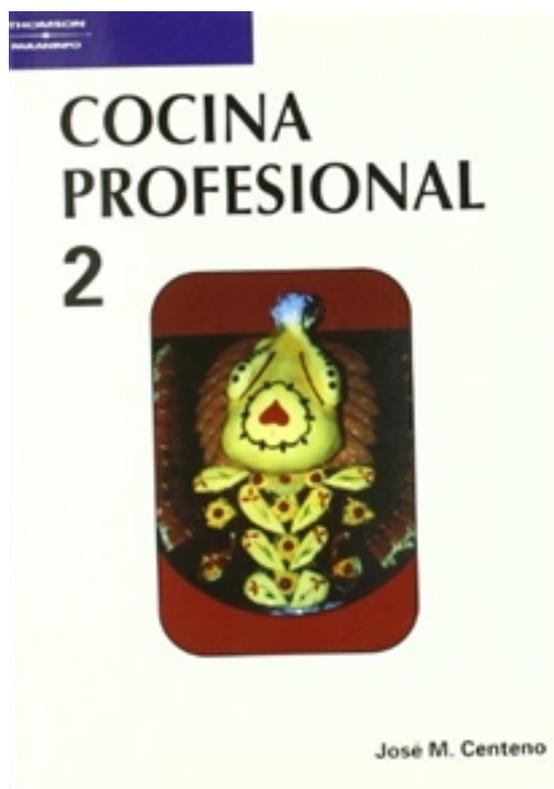


Paraninfo

Cocina profesional. Tomo 2



Editorial: Paraninfo

Autor: JOSE MARIA CENTENO ROMÁN

Clasificación: Divulgación General >
Hostelería

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 376

ISBN 13: 9788428318396

ISBN 10: 8428318395

Precio sin IVA: 25,96 Eur

Precio con IVA: 27,00 Eur

Fecha publicacion: 31/12/1991

Sinopsis

En este tomo 2 de la obra "Cocina profesional" viene a completar un excepcional trabajo dedicado al perfeccionamiento del profesional del arte culinario

Indice

Presentación 1. Entremeses 2. Aperitivos y lunchs 3. Cremas 4. Sopas 5. Cócidos y potajes 6. Verduras, hortalizas y legumbres frescas 7. Ensaladas 8. Preparación de huevos 9. Pastas italianas 10. Arroces 11. Preparación de champiñones 12. Patatas y fritos 13. Guarniciones 14. Confección de fondos básicos 15. Fondos complementarios 16. Caldos 17. Salsas básicas y derivadas 18. Escabeches 19. Pescados 20. Crustaceos y moluscos 21. Generalidades sobre carnes 22. Carnes de ternera 23. Limpieza y cortes del cerdo 24. Carnes de cordero 25. Aves de corral y de caza 26. El Releve (Estadillo de cocina) 27. Formalización de vales 28. Repostería (I) 29. Repostería (II) 30. Repostería (III)

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

