

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: 27,88 Eur

Precio con IVA: 29,00 Eur

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.

Indice

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.

(España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es www.paraninfo.es