

# 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:** \$25921.00

**Precio con IVA:** \$25921.00

**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. Córdicos 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)

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)  
Tel. Fax

clientes@paraninfo.com.ar www.paraninfo.com.ar