

Paraninfo

Técnicas elementales de preelaboración 2.^a edición 2023



Editorial: Paraninfo

Autor: JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ

Clasificación: Grado Básico > Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 176

ISBN 13: 9788428359474

ISBN 10: 8428359474

Precio sin IVA: \$19201.00

Precio con IVA: \$19201.00

Fecha publicación: 02/03/2023

Sinopsis

**Conocer los productos y su tratamiento
es la clave para obtener
el mejor rendimiento de ellos.**

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Técnicas Elementales de Preelaboración del ciclo formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Esta segunda edición, completamente revisada y actualizada, se adapta a la nueva normativa del etiquetado. Se ha mejorado y renovado el contenido gráfico de la obra con fotografías e ilustraciones que detallan las materias primas y sus procesos de corte y racionado paso a paso. Además, se han incluido nuevas actividades para comprobar y reforzar lo aprendido en cada unidad. Por ello, se trata de una perfecta guía visual que permitirá al alumno identificar, reconocer y seguir los pasos para los tratamientos de los productos previos al cocinado.

Técnicas elementales de preelaboración se estructura en 9 unidades que cubren las siguientes áreas: maquinaria, batería y herramientas; instalaciones y equipamiento; especias y condimentos, hortalizas;

legumbres secas; huevos, aves, carnes y pescados.

El autor, **José Luis Armendáriz Sanz**, es técnico en Empresas y Actividades Turísticas y técnico especialista en Hostelería, ha trabajado en las cocinas de muy diversos establecimientos antes de volcarse en la docencia. Cuenta con una larga experiencia docente y ha sido asesor y colaborador en programas de radio, en series de televisión y en el cine. También colabora como fotógrafo en diversas publicaciones, y es administrador de un blog de gastronomía. Es autor de otros títulos de formación publicados por esta editorial.

Índice

1. Maquinaria, batería y herramientas; **2.** Instalaciones y equipamiento; **3.** Especies y condimentos; **4.** Las hortalizas; **5.** Las legumbres secas; **6.** Los huevos; **7.** Las aves; **8.** Las carnes; **9.** Los pescados.

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

Tel. Fax

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