Librería

Bonilla y Asociados

desde 1950

Título: Preelaboracion y Conservación de Alimentos

Autor: Gil Martínez, Alfredo

Precio: Desconocido

Editorial:

Año: 2010

Tema:

Edición: 1ª

Sinopsis

ISBN: 9788446031352

En este libro se realiza una descripción pormenorizada de los conceptos básicos que permiten conocer, con mayor profundidad, las materias primas y los productos que se utilizan dentro de una cocina y que son la base de los platos elaborados con posterioridad. Así, se describen: hortalizas; hongos y setas; patatas; frutas; cereales y sus productos derivados; especias, hierbas aromáticas y condimentos; edulcorantes, gelificantes y aditivos; leche y productos lácteos; grasas y aceites alimentarios; huevos y, finalmente, pescados y carnes. Es también importante destacar que los primeros temas de este libro se dedican a la organización de una cocina, tanto en lo relacionado con los profesionales que trabajan a diario en ella como en las múltiples tareas que se llevan a cabo, con una descripción de los materiales y herramientas necesarios para la limpieza, decoración, almacenaje y elaboración posterior de los alimentos. Además, se analiza la normativa actual referente a los temas de Seguridad e Higiene alimentaria, aspecto básico en la formación de cualquier profesional del sector. Asimismo, todos los temas presentados están ricamente ilustrados con fotografías en color que facilitan, sin duda alguna, la adquisición de los contenidos.

Teléfonos: 55 44 73 40 y 55 44 72 91

www.libreriabonilla.com.mx