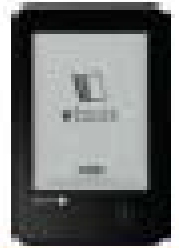




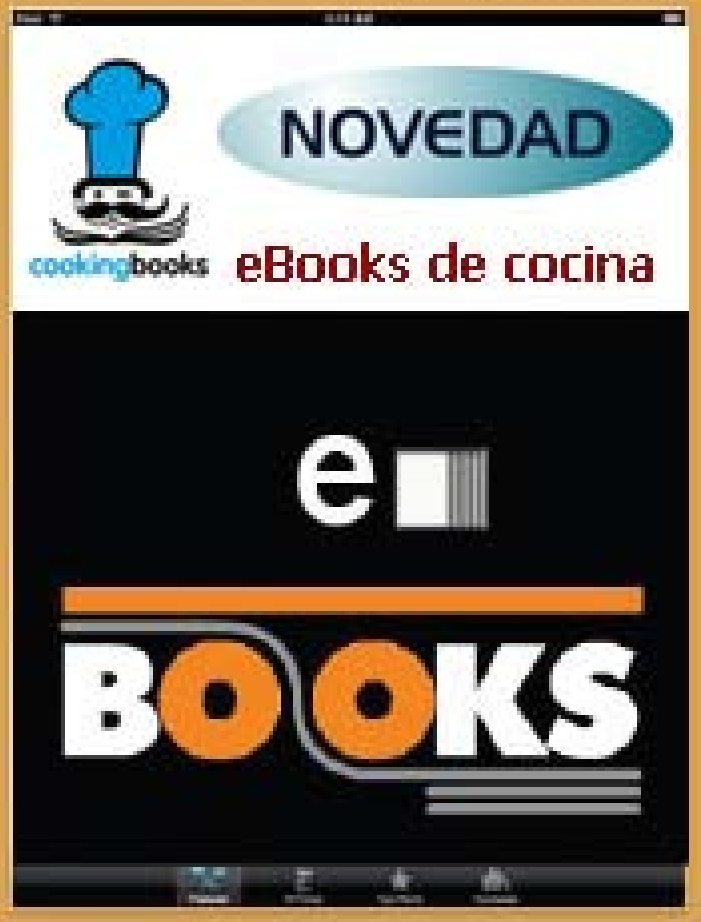
11/2011

catálogo
cocina profesional



eBooks

Cocina Profesional 1.0



Fecha

Título

Editar



eBooks

Guía práctica de

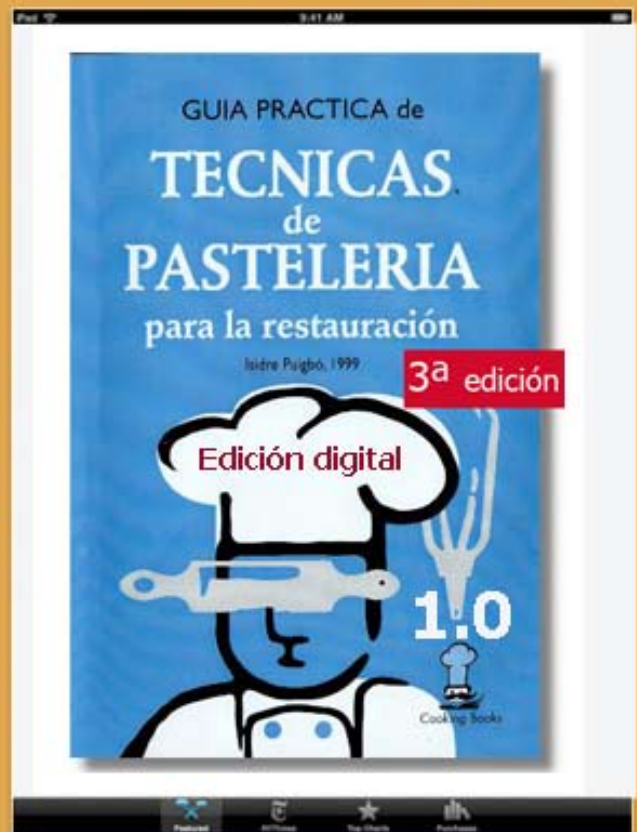
TECNICAS de PASTELERÍA

PRÓXIMA EDICIÓN

30/11/ 2011

P.V.P.- 32,00 €

COMPRAR



ISIDRE PUIGBÓ

Autor: ISIDRE PUIGBÓ i OLIU
1 edición 1997 / 2ª edición 1999

ISBN 13: 978-84-920959-3-3

ISBN 10: 84-920959-3-8

Formato: 15 x 21 cm

Nº páginas: 320 pags

Encuadernación: Cartoné



052

Mi biblioteca



Tienda



Más



Guía práctica de TECNICAS de PASTELERÍA para la restauración

“ El Repostero: una profesión que baraja términos como matemáticas, ciencia, alquimia, ilusión, sensibilidad, espectáculo, diversión, tradiciones, puestos de trabajo Y para que sea así, debemos hacer partícipes tanto a compañeros, futuros profesionales, empresarios, clientes y gente de la calle ... que sin un buen postre no hay una buena comida.”

Sinopsis

Recoge un auténtico compendio y resumen de los principales aspectos y temas que completan una buena formación especializada. Está presentado en 20 capítulos y supone una herramienta de consulta práctica, completa, organizada y de fácil lectura. Además de su enfoque profesional, es un libro que hará las delicias de los apasionados de la pastelería y repostería. Así, podremos profundizar en el trabajo de la cobertura de chocolate, el hojaldre o la levadura y disfrutar con recetas de soufflés, turrone, pastas, cakes y decoración en pastelería. Una verdadera maravilla.

Formato: PDF Adobe® DRM

[Ver DEMO eBook](#)

Próxima edición :
30 /11/ 2011



eBook
052



Ver cómo descargar y leer un ebook con Adobe DRM

Fecha

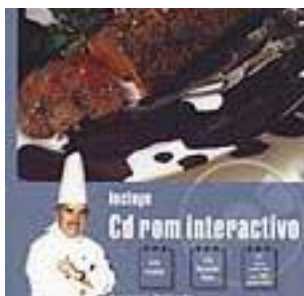
Título

Editar



eBooks

Diversidad en la cocina



Lorenzo Delgado

Autores: Lorenzo Delgado
1ª edición 2004

ISBN 10: 84-920959-4-6
Formato: 21 x 29,7 cm
Nº páginas: 240 pags
Encuadernación: Rustica



054

Mi biblioteca



Tienda



Más



Diversidad en la cocina

Buffet, Show-cooking. Cocina temática, Banquetes y Convenciones

Sinopsis

Un libro interactivo con la experiencia del Chef Lorenzo Delgado.

- **Conceptos generales del buffet:** Los conceptos básicos a conocer para la elaboración de los distintos tipos de buffet, fórmulas y conceptos base en cocina. También una herramienta que sirva de guía a la hora de planificar el trabajo, la preparación y montaje de buffet.
- **Recetario:** 14 grandes grupos temáticos de cocina que expresan "la diversidad en cocina" y que dan título a este trabajo: ensaladas compuestas, terrinas, sopas y cremas, entrantes fríos, huevos, pastas, arroces, verduras, pescados, carnes, postres en cocina. Donde encontrará en cada grupo el índice de las recetas desarrolladas y podrá acceder a la información de sus ingredientes y fórmulas de elaboración necesarias, así como las guarniciones más recomendables.
- **Eventos especiales:** Donde encontrará dos amplios capítulos, el primero dedicado al buffet para acontecimientos y ocasiones especiales: banquetes de boda y comuniones, grupos de trabajo, convenciones y concentraciones de deportistas. El segundo capítulo está dedicado a los buffets temáticos de cocina internacional y show cooking, que actualmente tienen tanta aceptación en hoteles con categoría.

Un total de 678 recetas, 120 fórmulas base y 77 menús organizados

eBook 054

Próxima edición :

31/12/2011

Formato: PDF Adobe® DRM



Ver cómo descargar y leer un ebook con Adobe DRM

Fecha

Título

Editar



eBooks

La TÉCNICA del VACÍO

PRÓXIMA EDICIÓN

31/1/2012

P.V.P.- 32,00 €



Francisco Gonzalez
Enrique Sallarés

Autores: Francisco Gonzalez - E. Sallarés
1ª edición 1995

ISBN 13: 978-84-920959-0-2

ISBN 10: 84-920959-0-3

Formato: 21 x 29,7 cm

Nº páginas: 240 pags

Encuadernación: Guaflex



053

Mi biblioteca



Tienda



Más



Cooking Books

Principios y aplicaciones de la TÉCNICA del VACÍO

Sinopsis

La primera guía orientativa y práctica de los fundamentos y posibilidades de una nueva técnica, el Vacío, que aplicada a Hostelería supone una nueva forma de entender y elaborar la Cocina del Siglo XXI.

El libro trata primero desde un punto de vista general los aspectos relacionados con la aplicación práctica de la técnica. En los siguientes capítulos se detalla cada uno de estos conceptos importantes y se acompaña con ejemplos concretos, fichas técnicas y esquemas que resumen las explicaciones dadas.

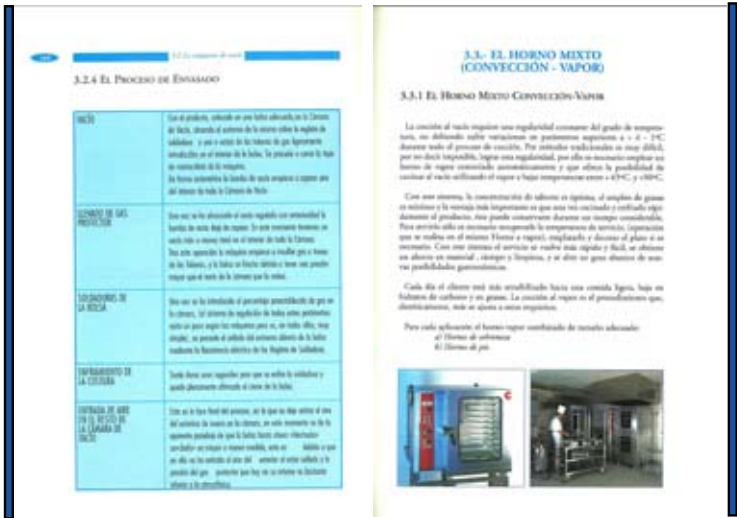
Estructurado en 5 capítulos generales:

- 1.- ¿ Qué es el Vacío ?
- 2.- La Higiene
- 3.- Marco necesario
- 4.- Aplicación Práctica
- 5.- 50 Recetas elaboradas

Formato: PDF Adobe® DRM

Próxima edición : 31/1/2012

eBook 053



Ver cómo descargar y leer un ebook con Adobe DRM

Fecha

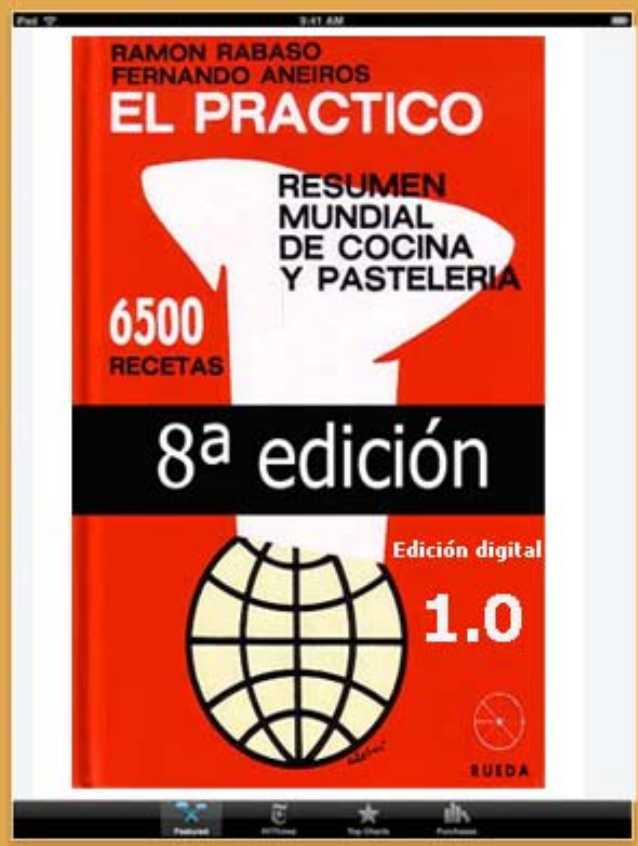
Título

Editar



eBooks

EL PRACTICO 6500 RECETAS



Rabaso
Aneiros

Autores:

Ramón Rabasó - Fernando Aneiros
6ª edición 1970/ Santiago Rueda Editor

Formato: 13,5 x 18,5 cm

Nº páginas: 568 pags

Encuadernación: Cartoné



056

Mi biblioteca



Tienda



Más



Cooking Books

EL PRACTICO 6500 RECETAS

Resumen Mundial de Cocina y Pastelería

Ramón Rabasó - Fernando Aneiros

El Práctico con sus millares de recetas (6.500 recetas) -verdadero resumen de cocina y pastelería-, el ordenamiento que de ellas mismas se hace, la claridad de su exposición, dan la medida en cuánto es apreciado este libro por todos los chefs de cocina, maîtres d'hotel, mozos y demás personal del ramo de la alimentación.

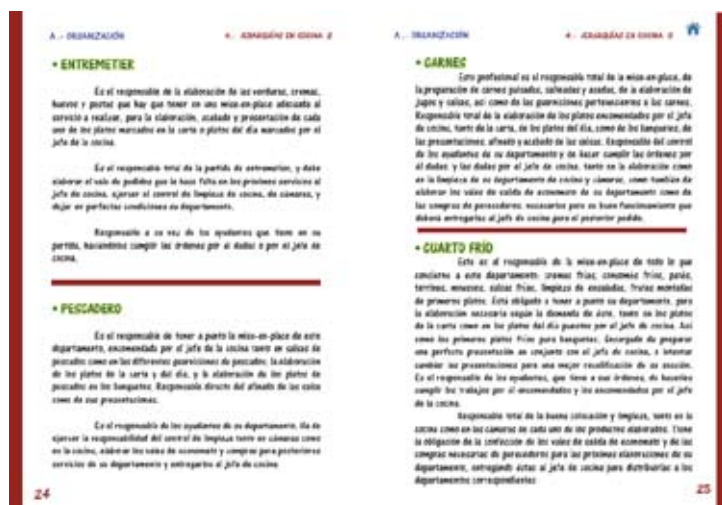
Sinopsis

El hecho de que una obra esencialmente técnica como ésta, alcance su OCTAVA edición, explica ya de por sí las cualidades de la misma y su función en el medio a que ha sido destinada.

El Práctico, resumen mundial de cocina y pastelería, es la Biblia de la cocina para muchos... 6.500 recetas, sintetizadas y están organizadas por temas, de forma que es muy fácil encontrar lo que buscas. Es un diccionario, un glosario, un compendio de técnicas y secretos. Aparte de explicar los ingredientes y terminología de las recetas, se extiende en algunas de ellas para su mejor comprensión. Este libro, al ser un resumen internacional, da el nombre original de las recetas tal y como se crearon.

Formato: PDF Adobe® DRM

Próxima edición :
28/2/2012



eBook
056




Ver cómo descargar y leer un ebook con Adobe DRM

Fecha

Título

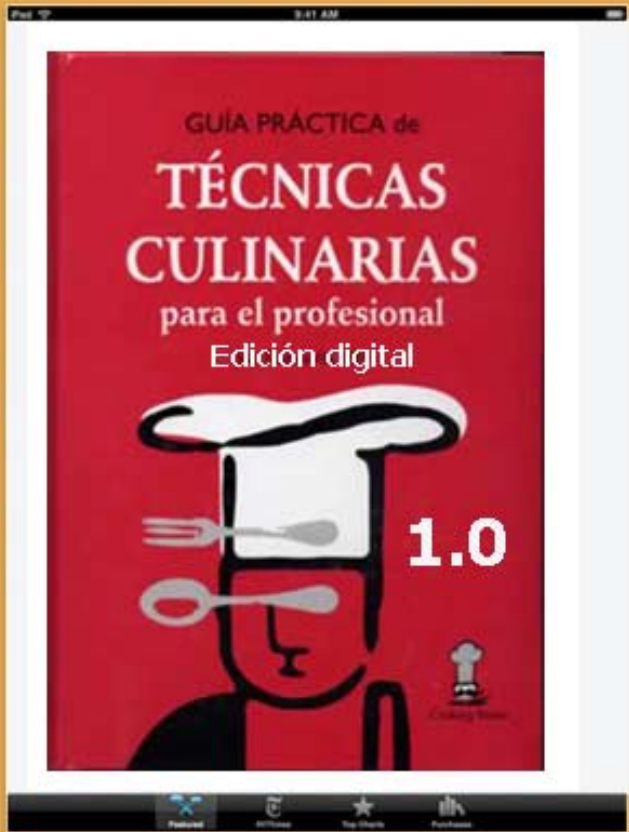

Editar



eBooks

Guía práctica de

TECNICAS CULINARIAS



Joan Fradera

Autor: Joan Fradera Vila
1 edición:1995 / 2ª edición 1999

ISBN 13: 978-84-920959-1-1

ISBN 10: 84-920959-1-1

Formato: 15 x 21 cm

Nº páginas: 368 pags

Encuadernación: Cartoné



051

Mi biblioteca



Tienda



Más



Cooking Books

Guía práctica de **TECNICAS CULINARIAS** para el profesional

Sinopsis

La experiencia de Joan Fradera, como coordinador Técnico y Director de Cocinas de la Escuela de Hostelería de Barcelona y Escuela Superior de Hostelería de Cataluña, completa la formación del profesional en la cocina y conocimientos básicos para el amateur.

Base de muchos estudiantes en su aprendizaje hace una recopilación didáctica de la enseñanza reglada de la profesión. Tecnología culinaria distribuida en grupos de alimentos, preparación y elaboración de las 17 bases de cocina más utilizadas; junto a organigramas, vocabulario y técnicas de vacío.

Estructurado en 3 fases. Organización de locales y cocinas: 6 capítulos sobre conceptos generales de organización de una Cocina Profesional, junto a un diccionario de términos culinarios y consejos sobre organización en la cocina, y un extenso capítulo de nuevas tecnologías: la técnica del vacío. Bases de cocina: 17 capítulos que facilitan los conceptos BASE en cocina. Técnicas culinarias: 28 capítulos con las técnicas culinarias a aplicar en los alimentos de la Gastronomía Internacional.

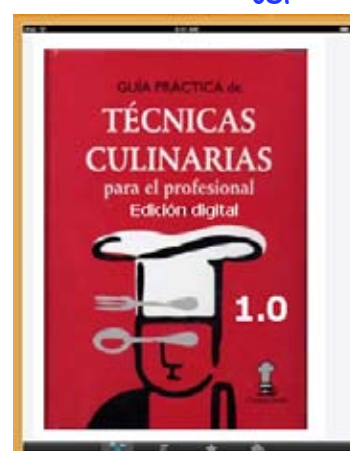
Formato: PDF Adobe® DRM

Próxima edición :

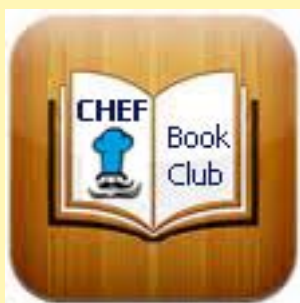
31/3/2012

Ver DEMO eBook
051

Guía Práctica	Técnicas Culinarias para el profesional
INDICE	INDICE
A) ORGANIZACIÓN DE LOCALES Y COCINAS	C) TÉCNICAS CULINARIAS: CLASIFICACIÓN TEMÁTICA
1.- LOC LOCALES 18	1.- APERTIVOS 161
2.- SEGURIDAD Y ACCIDENTES 14	2.- SOPAS 164
3.- ORGANIGRAMA DE COCINA 21	3.- PASTAS 169
4.- JERARQUÍAS EN COCINA 23	4.- SOBRIDOS 169
5.- NUEVAS TECNOLOGÍAS. Técnica del VACÍO 24	5.- ENTREMESAS 171
6.- ARGOT CULINARIO 56	6.- VERDURAS 181
B) BASES DE COCINA	7.- CEREALES 184
1.- FONDOS 78	8.- LEGUMBRES 188
2.- LIAZONES 77	9.- SETAS 193
3.- TIPOS DE COCCIÓN 74	10.- TRUFAS 203
4.- GRASAS 43	11.- ALIAGE 206
5.- MANTIGUILLAS 46	12.- FRUTAS 207
6.- ACEITES AROMÁTICOS 47	13.- FRUTOS SECOS 226
7.- BARRANDES 101	14.- LEGUMES 227
8.- DUKÉLLEC 102	15.- QUESOS 229
9.- SALSA 103	16.- PATÉS, TERNINAS, ADOSÉ Y GALANTINAS 237
10.- BLANCO 104	17.- LEGADO DE PASTO Y SAC DELIZAMZAC 247
11.- CONSÉ 106	18.- PEGADOS 254
12.- MARENGAS 107	19.- MARISCOS 267
13.- CUA-FRÍO 11	20.- CAVAR 271
14.- FARSAS 11	21.- TERNERA Y BUEY 273
15.- GARNICIONES 115	22.- OVINO 281
16.- VINOS ALCOHÓLES Y VINÁRES 123	23.- CERDO 286
17.- SALSA 124	24.- AVES 291
	25.- CONEJO 294
	26.- DESPEGAJE 303
	27.- LA CARA 31
	28.- RECETAS DE INTERÉS 331



Ver cómo descargar y leer un ebook con Adobe DRM



CHEF BOOK CLUB

Cooking Books

Atención personalizada Agente editorial
Newsletter mensual - Información de Novedades
Bonificación por compras / Ofertas suscripción



COOKING BOOKS

Enrique Sallares EDITOR

Mosen Cinto Verdaguer 71
08348 Cabrils- BARCELONA - SPAIN

Teléfono: +34 663875452

E-mail: enrique@cocinalibros.com

www.cocinalibros.com