

Librería
Bonilla y Asociados
desde 1950



Título: Fundamentos de la Teoria y Practica del Catering

Autor: Taylor Eunice

Precio: \$1315.00

Editorial:

Año: 2001

Tema:

Edición: 1^a

Sinopsis

ISBN: 9788420009322

Figuras. Tablas. Preguntas y respuestas. Glosario. La industria del catering en pleno desarrollo en los países industrializados, tiene cada día mayores exigencias higienicas y tecnicas. El libro explica de manera sencilla todos los aspectos de la teoria del catering, su desarrollo y aplicaciones. Ademas incluye nociones de nutricion e higiene alimentaria. Resumen de contenido: La industria del catering.

Operaciones y estilos. Organizacion de la cocina. Compra, almacenamiento y distribucion de mercancias. Coste de los alimentos. El menu. Metodos de cocinado. Procesos de cocinado. Equipo de la cocina. Nueva tecnologia. Alimentos. Nutricion. Higiene. Sanidad y seguridad en el trabajo.