

*Librería*  
**Bonilla y Asociados**  
*desde 1950*



**Título:** Tecnicas Culinarias

**Autor:** Fina Ferrando Valverde

**Precio:** Desconocido

**Editorial:**

**Año:** 2012

**Tema:**

**Edición:**

**Sinopsis**

**ISBN:** 9788415204343

Técnicas culinarias es un instrumento básico de aprendizaje para quienes comienzan sus estudios en cocina y también para aquellas personas que sin estudiar en una escuela de hostelería quieren fundamentar técnica y científicamente las bases culinarias.

Su contenido abarca no solo el módulo de Técnica Culinarias, sino también una parte del módulo de Prelaboración y Conservación de Alimentos del ciclo formativo de Grado Medio de Técnico en Cocina y Gastronomía.

El contenido de la presente publicación se divide en tres partes.

Una primera parte de conceptos generales; trata del menaje y herramientas de una cocina, de los pesos y medidas, así como las expectativas económicas. También se estudia el vocabulario específico de la profesión, las técnicas básicas de preelaboración y cocción y la decoración de platos.

Los contenidos de la segunda parte abarcan el estudio de cada alimento, sus características de calidad y limpieza, centrándose en los puntos clave de preparación y cocción propias de cada uno. Al comienzo del estudio de cada alimento se dan unos conceptos básicos de nutrición para dar contenido científico al trabajo de cocina.

La tercera parte abarca las distintas elaboraciones, algunas de ellas con múltiples aplicaciones, a saber, la que trata de los fondos y sus aplicaciones en salsas y platos. Asimismo incluye esta parte cocidos, cremas, flanes, suflés, masas y guarniciones. No son recetas, sino procesos que de modo sintético dan a conocer la esencia de estas preparaciones culinarias.