

ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES



**HERRERROS GONZÁLEZ,
RAQUEL;MAYORDOMO FELIU,
TOMÁS;MAZORRIAGA RAMA, ASIER**

SINOPSIS

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0069) Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales, incluida en el Módulo Formativo (MF0261_2) Técnicas culinarias, correspondiente al Certificado Profesional H0TR0408 Cocina, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto. En él se explica cómo realizar toda clase de elaboraciones básicas de repostería y postres elementales realizados con productos de pastelería. Se estudian la maquinaria y el utillaje con los que realizar dichos postres y se analizan en profundidad las materias primas más comunes en dichas elaboraciones. También se tratan las preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de la repostería y se ahonda en cada una de sus técnicas. Del mismo modo, se presta atención a las técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales, y se estudian las características de estos últimos. Asimismo, y dada su importancia,...



Editorial	PARANINFO
Materia	Actividades de hostelería y restauración
Colección	Hostelería y Turismo
EAN	9788428364140
Status	Disponible
Encuadernación	Tapa dura
Páginas	180
Tamaño	240x170x0 mm.
Peso	360
Precio (Imp. inc.)	18,00€

Títulos relacionados



PROCESOS DE GESTIÓN DE UNIDADES DE INFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN TURÍSTICAS
ARRANZ VICENTE, ADRIANA



BARMAN PROFESIONAL (UNA GUÍA COMPLETA PARA OBTENER RESULTADOS PROFESIONALES)

W. FREETH, ADAM

