

# Paraninfo

## Cocina profesional 5.<sup>a</sup> edición



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** JOSE MARIA CENTENO ROMÁN

**Clasificación:** Divulgación General >  
Hostelería

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 448

**ISBN 13:** 9788413679426

**ISBN 10:** 8413679427

**Precio sin IVA:** 34,62 Eur

**Precio con IVA:** 36,00 Eur

**Fecha publicacion:** 07/11/2023

### Sinopsis

*Cocina profesional* se ha consolidado como un clásico entre los manuales de cocina y ha dejado una huella imborrable en varias generaciones de profesionales de la hostelería.

En esta nueva edición, completamente revisada y actualizada, se recogen desde las bases teóricas hasta las habilidades prácticas esenciales para triunfar en la hostelería clásica y en otros servicios relacionados, como cafeterías, bares, restaurantes, comedores de empresa y residencias.

A través de sus páginas, se desvelan los fundamentos esenciales destinados a la formación teórica y práctica del arte culinario, orientados hacia el futuro profesional. Desde el inicio, se instruye al alumnado en el adecuado manejo y utilización de los materiales y elementos de uso habitual en la profesión culinaria.

Pero lo que realmente distingue a esta obra es su extenso recetario, que abarca tanto los platos clásicos como otras creaciones más innovadoras, explorando la riqueza de la cocina regional, nacional e internacional.

El autor, **José María Centeno**, con su amplia experiencia como formador de múltiples promociones de profesionales, muchos de los cuales han alcanzado un reconocimiento destacado a nivel internacional, brinda en esta obra la oportunidad de crear platos y montajes excepcionales que él apasionadamente denomina «gastronomía bella».

## Indice

**1.** Encendido, limpieza y puesta a punto de fogones y cocinas; **2.** Manejo y conservación de maquinaria, instalaciones, herramientas y útiles de cocina; **3.** Retirada y reposición de géneros del economato y su distribución; **4.** Colocación y almacenamiento del género; **5.** Mantenimiento y limpieza de cámaras frigoríficas, del cuarto de verduras y de los timbres de pescado; **6.** Preparación previa o mise en place en las diferentes partidas; **7.** Desarrollo del servicio; **8.** Los vales de cocina, relevés o estadillos y dispositivos electrónicos; **9.** Legumbres secas, cocidos y potajes; **10.** Hortalizas y verduras; **11.** Ensaladas; **12.** Mariscos: grados de frescura, conservación y preparación; **13.** Pescados; **14.** Elaboración de fondos básicos y fondos complementarios; **15.** Elaboración, conservación y cocción de pastas italianas; **16.** Fritura; **17.** Patatas; **18.** Aperitivos y refrigerios; **19.** Cremas, veloutés y sopas; **20.** Preparación de huevos; **21.** Arroces; **22.** Preparación de champiñones; **23.** Guarniciones; **24.** Salsas; **25.** Escabeches; **26.** Generalidades sobre las carnes; **27.** Carnes de ternera; **28.** El cerdo; **29.** Cordero; **30.** Aves de corral y de caza; **31.** Azúcar; **32.** Frutas; **33.** Masas y pastas; **34.** Postres y repostería; **Tabla de conversión de gramos a onzas; Índice de recetas.**

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 709. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es www.paraninfo.es