

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS: MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS, MATERIAS PRIMAS Y

ALMUDENA VILLEGAS
BECERRIL
RACION DE ALIMENTOS.
DOS DE PROFESIONALIDAD.



COCINA Páginas: 254 págs.

Categoría: Psicología y Pedagogía

ISBN: 9788498394627

Editorial: IDEASPROPIAS EDITORIAL

[PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS: MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS, MATERIAS PRIMAS Y REGENERACIÓN DE ALIMENTOS. CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD. COCINA.pdf](#)

[PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS: MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS, MATERIAS PRIMAS Y REGENERACIÓN DE ALIMENTOS. CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD. COCINA.epub](#)

Los vegetales y las setas son productos que llegan a la cocina frescos. Sin embargo, es necesario un proceso de preelaboración para su conservación en óptimas condiciones y para su posterior regeneración y tratamiento. En este libro, el lector encontrará un apoyo para la consulta de diversos contenidos relacionados con la maquinaria, equipos e instrumentos para el tratamiento de vegetales y setas y con los procesos de conservación: desde los últimos avances en esta materia hasta las formas de consumo más tradicionales, como encurtidos o conservas. El objetivo de este manual es que el futuro cocinero y cualquier aficionado a la cocina conozcan los procesos de elaboración de una gran variedad de hortalizas y legumbres, así como de las principales especies de setas. El profesional de la cocina, como preparador, debe acercarse a esta materia prima con esmero, ya que el mundo vegetal es riquísimo en variedad y calidad. Los vegetales y las setas son productos que llegan a la cocina frescos. Sin embargo, es necesario un proceso de preelaboración para su conservación en óptimas condiciones y para su posterior regeneración y tratamiento. En este libro, el lector encontrará un apoyo para la consulta de diversos contenidos relacionados con la maquinaria, equipos e instrumentos para el tratamiento de vegetales y se...