

PRODUCTOS NO ELABORADOS, 3 SU USO RESTAURANTE GASTRONOMICO



ELBULLIFUNDATION

SINOPSIS

Esta obra es la tercera entrega dedicada a los productos no elaborados de Bullipedia. Viene precedida por el Volumen I en el que se contextualizaban y definían de manera integral estos productos. Asimismo, en el Volumen II se presentaba la taxonomía y clasificación para comprenderlos desde muchos ángulos y perspectivas distintas. Empezamos el recorrido en el sector primario, el que agrupa las actividades económicas de extracción de productos de la naturaleza. Hablaremos de cómo se obtienen los productos y conoceremos a los actores que hacen posible que lleguen a los mercados y los restaurantes. Actividades como la agricultura, la ganadería o la pesca son un eslabón indispensable para la cocina. Seguidamente, abordamos la composición química de los productos no elaborados. No tenemos la pretensión de convertir al lector en un químico de primer orden, pero conocer algunas bases químicas nos permite planificar el proceso de elaboración y prever el resultado final. Expondremos la funcionalidad de los hidratos de carbono, proteínas, lípidos, vitaminas y minerales para adentrarnos en conceptos nutritivos y organolépticos. Es momento de llegar al restaurante. La compra es el punto de partida para realizar la oferta gastronómica, para desarrollarla con éxito es necesario conocer el sabor, la temporalidad y la composición de los productos no elaborados. Del mismo modo, es imprescindible estar al tanto de los mecanismos del mercado: proveedores, productores, comerciantes, herramientas para el control de stocks y pedidos, entre otros. El restaurante se encarga de almacenar y conservar el producto de manera adecuada, porque hasta el producto más delicioso se estropear con celeridad si no se controla esta parte de la cadena. Conocer los mecanismos para la buena conservación nos permitirá ser más eficientes y rentables en nuestro día a día. Sin embargo, la mayor responsabilidad de los actores del restaurante es asegurar la salubridad de todo lo que llega a la mesa. Para ello, la higiene y la seguridad alimentaria son temáticas principales que se toca...



Editorial	RBA
Materia	LIBROS DE COCINA DE COCINEROS FAMOSOS Y DE TELEVIS
Colección	GASTRONOMIA
EAN	9788409340453
Status	Disponible
Páginas	640
Tamaño	230x320x mm.
Peso	3490
Precio (Imp. inc.)	62,00€

Títulos relacionados



BATCH COOKING
AA.VV.



CUADERNO PRACTICO DE MARIDAJE. APRENDE A COMBINAR PLATOS...
AYALA COTS, XAVIER



TAPAS. LA COCINA DEL TICKETS
ADRIA, ALBERT



CANDY. LOS POSTRES DE ELBARRI
GIL, DAVID/ADRIA, ALBERT