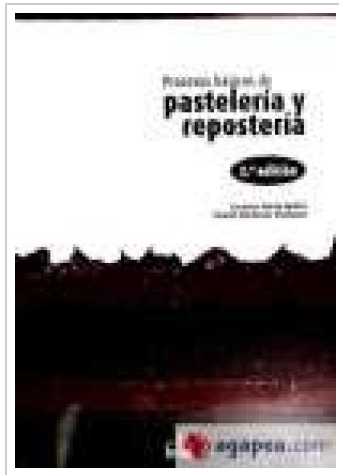




Procesos básicos de pastelería y repostería

By Marín Moles, Mamen ; Cárdenas Chahuan, Ysabel

BRIEF, EDITORIAL, 2011. Condition: New. Procesos básicos de pastelería y repostería reúne los contenidos desarrollados en la LOE para la nueva Formación Profesional (R. D. 1396/2007). El módulo (con el mismo nombre que el título del libro) se imparte en los Ciclos Formativos de Grado Medio de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, y en el Ciclo de Grado Medio de Técnico en Cocina y Gastronomía. Asimismo coincide con módulos de Cursos de Formación para el Empleo en estas áreas. Su estructura ordenada facilita al docente el proceso de enseñanza-aprendizaje y al alumnado, el seguimiento de los temas. Las fotografías a color y los distintos cuadros y gráficos ayudan a la comprensión de los procesos y técnicas utilizadas. Se tratan temas como historia de la pastelería; herramientas y maquinarias que se utilizan en el obrador; procesos básicos (uso de la manga pastelera, del cornet, del batido.); técnicas en la elaboración de diferentes tipos de masas (las batidas, las fermentadas, las hojaldradas, las escaldadas.); elaboraciones de azúcar, chocolate, etc. Incluye un glosario técnico y actividades de refuerzo sobre los contenidos desarrollados en cada tema. Es un excelente material, muy apropiado para aquellos que quieran profesionalizarse en el mundo de la...



READ ONLINE
[2.59 MB]

Reviews

This publication is really gripping and exciting. It really is basic but unexpected situations in the 50 % in the book. It is extremely difficult to leave it before concluding, once you begin to read the book.

-- **Prof. Salvador Lynch**

An exceptional pdf and the typeface employed was fascinating to see. Better then never, though i am quite late in start reading this one. Your daily life span will be transform as soon as you total looking at this publication.

-- **Dale White**