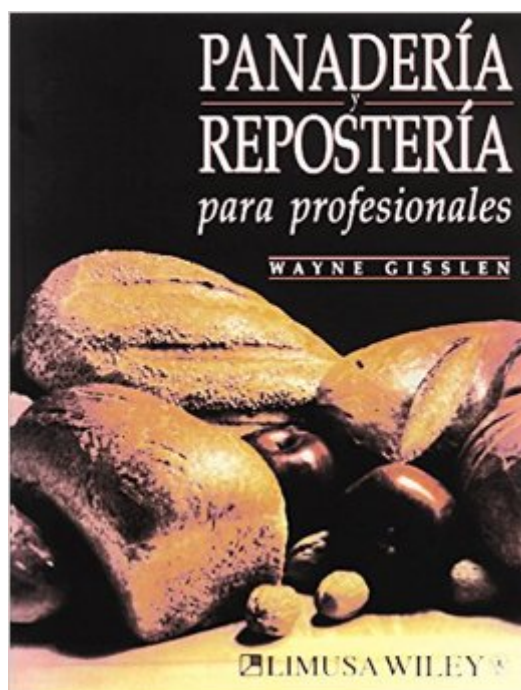


The book was found

Panaderia Y Reposteria Para Profesionales/Professional Baking (Spanish Edition)



Synopsis

Esta obra proporciona una base teórica rica y práctica para elaborar productos de panadería y repostería de alta calidad. Presenta los procedimientos y las técnicas de elaboración de estos productos paso a paso, con el fin de dar al estudiante la oportunidad de desarrollar las habilidades manuales que le permitirán, en su desempeño o futuro, satisfacer los requisitos de calidad que demande una clientela conocedora. Panadería y repostería para profesionales puede servir como un texto básico en escuelas de nivel profesional o técnico vocacional. También es muy útil para los diplomados en panadería y repostería; asimismo, es una valiosa herramienta para los programas de capacitación en el trabajo. Aproximadamente 400 recetas y fórmulas para elaborar panes, pasteles, pastas y postres. Técnicas adecuadas para mezclar y hornear productos de panadería. Creación de formas y el armado cuidadoso de los productos de panadería. Decoración y emplatado de los productos terminados.

Book Information

Paperback: 378 pages

Publisher: Editorial Limusa S.A. De C.V.; 1st edition (January 2000)

Language: Spanish

ISBN-10: 9681845498

ISBN-13: 978-9681845490

Product Dimensions: 0.8 x 8 x 10.5 inches

Shipping Weight: 2.2 pounds

Average Customer Review: 4.7 out of 5 stars [See all reviews](#) (3 customer reviews)

Best Sellers Rank: #1,622,669 in Books (See Top 100 in Books) #3 in [Books > Libros en español > Cocina > Cocina Profesional](#) #44 in [Books > Libros en español > Cocina > Comidas](#) #65 in [Books > Libros en español > Cocina > Hornear](#)

Customer Reviews

Esta obra proporciona una base teórica rica y práctica para elaborar productos de panadería y repostería de alta calidad. Presenta los procedimientos y las técnicas de elaboración de estos productos paso a paso, con el fin de dar al estudiante la oportunidad de desarrollar las habilidades manuales que le permitirán, en su desempeño o futuro, satisfacer los requisitos de calidad que demande una clientela conocedora. Panadería y repostería para profesionales puede servir como un texto básico en escuelas de nivel profesional o

técnico vocacional. También es muy útil para los diplomados en panadería y repostería; asimismo, es una valiosa herramienta para los programas de capacitación en el trabajo. Aproximadamente 400 recetas y fórmulas para elaborar panes, pasteles, pastas y postres. Técnicas adecuadas para mezclar y hornear productos de panadería. Creación de formas y el armado cuidadoso de los productos de panadería. Decoración y emplatado de los productos terminados.

[Download to continue reading...](#)

Panaderia y Reposteria para profesionales/Professional Baking (Spanish Edition) Baking: 1001 Best Baking Recipes of All Time (Baking Cookbooks, Baking Recipes, Baking Books, Baking Bible, Baking Basics, Desserts, Bread, Cakes, Chocolate, Cookies, Muffin, Pastry and More) Baking Bible - Top 200 Baking Recipes (Baking cookbook, Baking Recipes, Bakery, Baking Soda, Muffins, Bread, Biscuits, Scones, Cookies, Walnut, Corn, Wheat) Las Mejores Recetas Caseras Paso a Paso - Reposteria y panaderia (Made from Scratch) (Spanish Edition) El Gran Libro De La Reposteria / The Great Book of Baking (Spanish Edition) Pan Casero: Panaderia Artesanal (Spanish Edition) Panaderia/ Bakery (Practideas) (Spanish Edition) On Baking (Update): A Textbook of Baking and Pastry Fundamentals (3rd Edition) How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science Baking Gluten Free Bread: Quick and Simple Recipes for Baking Healthy, Wheat Free Loaves that Taste Amazing (The Essential Kitchen Series Book 15) Bread Baking, Recipes, Cookbook: The Secret To Successfully Making & Baking Incredible BREAD (Bread Books and Recipes by Sam Siv Book 1) The Best Amish Baking Secrets In History: Delicious, Fast & Easy Amish Baking Recipes That Will Teach You How To Bake The Amish Way Reposteria Con Thermomix (El Rincón Del Paladar) (Spanish Edition) Dulce lo vivos/ Live Sweet: La Reposteria Sefardi/ the Sefardi Bakery (Spanish Edition) Creando al Mejor Ciclista: Aprende los secretos y trucos utilizados por los mejores ciclistas profesionales y entrenadores, para mejorar tu acondicionamiento, ... y fortaleza Mental (Spanish Edition) Cocina Para Profesionales (Spanish Edition) Tecnicas de Cocina Para Profesionales (Spanish Edition) El sommelier del siglo XXI / The Sommelier of XXI Century: Manual para profesionales y aficionados / Manual for Professionals and Amateurs (Spanish Edition) Electrocardiografía para profesionales (y estudiantes) de Enfermería: cómo interpretar un electro sin morir en el intento (Spanish Edition) Hiperactivo, Impulsivo, Distráido ¿Me conoces?, Tercera edición: Guía acerca del Déficit Atencional (TDAH) Para Padres, Maestros y Profesionales (Spanish Edition)

[Dmca](#)