

*Elaboraciones
y productos culinarios*

Consulte nuestra página web: www.sintesis.com
En ella encontrará el catálogo completo y comentado



Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con autorización de los titulares de la propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts. 270 y sigs. Código Penal). El Centro Español de Derechos Reprográficos (www.cedro.org) vela por el respeto de los citados derechos.

Elaboraciones y productos culinarios

*Nuria Pérez Oreja
Gustavo Mayor Rivas
Víctor J. Navarro Tomás*



Diseño de cubierta: JV Diseño gráfico

© Nuria Pérez Oreja
Gustavo Mayor Rivas
Víctor J. Navarro Tomás

© EDITORIAL SÍNTESIS, S. A.
Vallehermoso, 34. 28015 Madrid
Teléfono: 91 593 20 98
<http://www.sintesis.com>

Depósito legal: M. 33.836-2010
ISBN: 84-9756-002-7

Reservados todos los derechos. Está prohibido, bajo las sanciones penales y el resarcimiento civil previstos en las leyes, reproducir, registrar o transmitir esta publicación, íntegra o parcialmente, por cualquier sistema de recuperación y por cualquier medio, sea mecánico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia o cualquier otro, sin la autorización previa por escrito de Editorial Síntesis, S. A.

Impreso en España - Printed in Spain

Índice

1. Análisis de productos culinarios. Entrantes fríos y calientes	7
1.1. Definición general de “entrantes”	8
1.2. Análisis de las ensaladas	8
1.2.1. <i>Introducción</i>	8
1.2.2. <i>Definición</i>	9
1.2.3. <i>Propiedades nutritivas</i>	9
1.2.4. <i>Composición</i>	9
1.2.5. <i>Clasificación</i>	11
1.2.6. <i>Aderezos de las ensaladas</i>	17
1.3. Análisis de los entremeses	21
1.3.1. <i>Introducción</i>	22
1.3.2. <i>Definición</i>	22
1.3.3. <i>Características</i>	22
1.3.4. <i>Clasificación</i>	23
1.4. Análisis de consomés, sopas y cremas	45
1.4.1. <i>Consomé</i>	46
1.4.2. <i>Sopas</i>	47
1.4.3. <i>Cremas</i>	48
1.4.4. <i>Sopas y cremas frías</i>	49
1.5. Análisis de terrinas, patés y foie	51
1.5.1. <i>Terrinas</i>	52
1.5.2. <i>Patés</i>	58
1.5.3. <i>Foie</i>	59
1.5.4. <i>Galantinas y ballotinas</i>	63
1.5.5. <i>Espumas, mousses, semifríos, perfectos y muselinas</i>	64
1.5.6. <i>Aspics</i>	65
1.6. Análisis de los huevos, pastas y arroces	67
1.6.1. <i>Huevos</i>	67
1.6.2. <i>Pastas alimenticias</i>	73
1.6.3. <i>El arroz</i>	85

2. Análisis de las guarniciones	93
2.1. Definición	94
2.2. Evolución de las guarniciones	94
2.2.1. <i>En la cocina clásica</i>	94
2.2.2. <i>En la cocina actual</i>	95
2.3. Guarniciones frías	96
2.3.1. <i>Para elaboraciones frías</i>	97
2.3.2. <i>Para preparaciones frías de bufé</i>	98
2.4. Guarniciones calientes	100
2.4.1. <i>Técnicas de elaboración de los purés</i>	101
2.4.2. <i>Tipos de purés</i>	102
2.4.3. <i>Clasificación de las patatas</i>	103
2.4.4. <i>Patatas fritas</i>	105
2.4.5. <i>Otras guarniciones de patatas</i>	106
2.5. Guarniciones clásicas	108
3. Conceptos y tendencias en la gastronomía actual	111
3.1. Cocina de mercado, cocina de autor, cocina creativa	112
3.1.1. <i>Cocina de mercado</i>	112
3.1.2. <i>Cocina de autor, cocina creativa</i>	112
3.1.3. <i>Recetario de tendencias actuales</i>	114
3.2. Creación, decoración y presentación de elaboraciones	120
3.2.1. <i>Pautas a tener en cuenta en la creación de un plato</i>	120
3.2.2. <i>La presentación estética</i>	121
3.2.3. <i>Ejemplos de elementos decorativos</i>	123
3.2.4. <i>La fisiología del paladar</i>	124
4. Cocinas territoriales	129
4.1. Origen de la cocina regional. Importancia de la tradición	130
4.2. La gastronomía en las Comunidades Autónomas	131
4.2.1. <i>Costumbres gastronómicas. Productos autóctonos</i>	133
4.2.2. <i>Platos más típicos</i>	140
Solucionario	153
Bibliografía	155