

Paraninfo

# Procesos de preelaboración y conservación en cocina

José Luis Armendáriz Sanz

2.<sup>a</sup>  
EDICIÓN



HOSTELERÍA Y TURISMO | DIRECCIÓN DE COCINA

## FE DE ERRATAS

Diciembre 2020

## FE DE ERRATAS

A continuación se indican las erratas encontradas en el libro *Procesos de prelaboración y conservación en cocina* (9788428343022).

### UNIDAD 2

#### Página 14

En la primera línea del segundo párrafo, se ha corregido la palabra *\*pude* por *puede*:

Además de estas funciones, **se puede** regular la velocidad del ventilador (se puede parar si lo queremos

En la tabla 2.1, al final de esta misma página, se ha puesto punto final tras *pizzas*.

		250 °C en adelante	250° 275° 300°	Carnes rojas en piezas más pequeñas, gratinados y glaseados, patatas risoladas y <b>pizzas.</b>
--	--	--------------------	----------------------	---

#### Página 29

En la actividad de comprobación 2.3, opción d), última línea de la columna izquierda, se ha añadido el punto final que faltaba:

Ediciones	d) Original y dos copias. La original va a la cocina, una copia se la queda el <i>maitre</i> para la facturación, y la otra para el camarero o el jefe de rango.	anotan en sucio por si hay cambios, y una vez se han decidido todos los comensales, se anota el número definitivo de los platos solicitados.
-----------	--	--

### UNIDAD 3

#### Página 54

En la primera línea del primer párrafo, se ha corregido *\*malahuga* por *matalahúga*:

También llamado **matalahúga**, son unas pequeñas semillas en pastelería y para aromatizar aguardientes (anís y pastís), y

### UNIDAD 4

#### Página 311

Se ha introducido la conjunción adversativa *o* en la novena línea, pues faltaba entre *\*pasterización* y *en frío*:

tos (huevo líquido, yemas y claras). La pasterización se realiza generalmente por calor, distinguiendo entre la **pasterización o en frío**, que consiste en someter al producto a una temperatura entre 63° y 65 °C

