

Paraninfo

Procesos de preelaboración y conservación en cocina

José Luis Armendáriz Sanz

2.^a
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 preelaboración 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 pizzas.
--	--	--------------------	----------------------	---

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

