

Paraninfo

Procesos de elaboración culinaria

José Luis Armendáriz Sanz

2.^a
EDICIÓN



HOSTELERÍA Y TURISMO | DIRECCIÓN DE COCINA

FE DE ERRATAS

Enero 2021

FE DE ERRATAS

A continuación se indican las erratas encontradas en el libro *Procesos de elaboración culinaria* (9788428343015).

UNIDAD 1

Página 14

En la **actividad de ampliación 1.17**, se ha corregido la palabra **ventajas* por *ventajas*:

1.17. ¿Cuáles son las **ventajas** e inconvenientes de una producción en cadena fría?

UNIDAD 2

Página 29

En la **pregunta 2.3** de las **actividades de comprobación**, se ha corregido la opción **d)**:

Donde decía: **d) Original y tres copias. La original va a la cocina, una copia se la queda el maître y la otra para el camarero o el jefe de rango.*

Ahora dice: **d) Original y dos copias. La original va a la cocina, una copia se la queda el maître para la facturación, y la otra para el camarero o el jefe de rango.**

Tal como se ha señalado en la imagen.

2.3. La comanda tiene:

- a) Tres copias, una para la cocina, otra para el *maître* y facturación.
- b) Original y dos copias. La original se la queda el *maître*, y una copia va a la cocina y otra se la queda el camarero.
- c) Dos comandas originales, una para registrar el menú elegido, y otra para los postres, que se toma después.
- d) Original y dos copias. La original va a la cocina, una copia se la queda el maître para la facturación, y la otra para el camarero o el jefe de rango.**
- b) Indican el punto de la carne en una escala que va del uno al cinco. Uno, muy poco hecho, dos poco hecho, tres al punto...
- c) Se emplea cuando vamos a sacar platos al centro, e indican en el orden que debemos sacarlos. Así, si hay niños y se solicita que sus platos salgan antes, se indica con el uno.
- d) Es el número definitivo de platos que se deben sacar. A la derecha se 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 5

Página 283

Se ha corregido la redacción del cuarto párrafo, que queda como sigue:

- **Marinada cocida.** La marinada cocida es de efecto más rápido que la cruda a la hora de aromatizar. Lleva los mismos ingredientes, pero rehogando primero las hortalizas en el aceite y se añade después el resto de los ingredientes y se les da un hervor, Se deja enfriar y se introducen en ella posteriormente las piezas a marinar.

UNIDAD 8

Página335

En la segunda línea del primer párrafo, se ha insertado una coma entre los adjetivos *dulce* y *salado*:

Se encuentra depositado en la lengua, a
básicos, dulce, salado, amargo y ácido.