

Paraninfo

# Procesos de elaboración culinaria

José Luis Armendáriz Sanz

2.<sup>a</sup>  
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.