

PROFESIONAL BÁSICO EN COCINA Y RESTAURACIÓN



# Procesos básicos de producción culinaria

José Luis Armendáriz Sanz

Paraninfo

**FPB**  
FORMACIÓN  
PROFESIONAL  
BÁSICA

HOSTELERÍA  
Y TURISMO

## FE DE ERRATAS

Febrero 2017

## FE DE ERRATAS

A continuación se indican las erratas encontradas en el libro *Procesos básicos de producción culinaria* (9788428335713).

### UNIDAD 1

#### Página 5

En la columna de la derecha, donde dice: (...) los lechones, siempre enteros, **un mínimo de tres cuartos de hora**, debe decir **en un mínimo de tres horas**, tal como muestra la imagen:

medios o por cuartos, se asan en unas dos horas; y los lechones, siempre enteros, en un mínimo de tres horas. Con esta cocción

### UNIDAD 7

#### Página 128

En la columna de la derecha, primera línea, donde dice 70 °C debe decir **≥ 65 °C**, tal como muestra la imagen:

*una temperatura de  $\geq 65$  °C deben consumirse en las 24 horas siguientes a su preparación o regeneración.*