



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

Enero 2018

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

Página 5

En la columna derecha, a la mitad de la página aproximadamente, donde pone: “y; los lechones siempre enteros en un tiempo mínimo de tres cuartos de hora,” debe poner: “de alrededor de las tres horas”. Quedando correctamente como sigue:



Figura 1.3. Asado en espetón

■ En salamandra

Para piezas pequeñas que deben quedar poco hechas o jugosas en el interior y ligeramente doradas por fuera, tales como pichones de caserío, becada, o cigalas y gambas abiertas a lo largo.

■ A la sal

Es un método de cocinado muy antiguo que consiste en cubrir con sal un género para cocinarlo a horno fuerte. De esta manera no se reseca en absoluto. Se emplea principalmente para pescados, aunque aves, carnes y foie también se asan a la sal.



en la actualidad se realiza también en modernos hornos de convección (en estos deberíamos reducir el tiempo). Se colocan las piezas sazonadas solo con sal en cazuelas de barro con un poco de agua, a media cocción, se pintan con un poco de manteca de cerdo fundida y se dan la vuelta; se añade agua y se deja hasta que queden perfectamente dorados; los lechazos, siempre por medios o por cuartos, se asan en unas dos horas; y los lechones, siempre enteros, en un tiempo de alrededor de las tres horas. Con esta cocción tan lenta la grasa que hay debajo de la piel se funde, por lo que queda la corteza crujiente y sin que se formen ampollas. Tampoco es necesario proteger el rabo ni las orejas, que de esta forma nunca se queman. Cuando no se asa bien, se protegen orejas y rabo de las seguras quemaduras y se somete el lechazo a un último tostado a horno fuerte para que

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 ≥ 65 °C deben consumirse en las 24 horas siguientes a su preparación o regeneración.