

Índice

Agradecimientos	IX
Prólogo.....	XI
1. Zonas de producción. Instalaciones y dotación.....	1
1.1. Disposición en planta de instalaciones y equipos	2
1.1.1. El principio de marcha adelante	2
1.2. Dependencias y equipamiento de una cocina.	3
1.2.1. Zonas de preelaboraciones.....	3
1.2.2. Zona de cocinado	4
1.2.3. Zona de preelaboraciones de postres	4
1.2.4. Zona de acabados.....	5
1.3. Distribución y organización de una cocina.....	5
Actividades de enseñanza y aprendizaje.....	8
2. Maquinarias, batería y herramientas.....	9
2.1. Maquinaria básica	10
2.1.1. Generadores de calor	10
2.1.2. Generadores de frío.....	18
2.2. Maquinarias auxiliar.....	20
2.3. Mobiliario	22
2.4. Batería y herramientas	24
2.4.1. Batería de cocina.....	24
2.4.2. Herramientas	26
Actividades de enseñanza y aprendizaje.....	31
Lectura.....	32
3. Materias primas, características, preelaboración, rendimiento y aplicaciones gastronómicas.....	33
3.1. Especies y condimentos	34
3.1.1. Hierbas aromáticas.....	35
3.1.2. Especies y semillas	39
3.1.3. Aderezos y condimentos.....	44
3.1.4. Brotes o germinados y flores	47
3.2. Grasas y aceites	51
3.3. Leche y derivados	56
3.3.1. La leche.....	56
3.3.2. Derivados lácteos.....	57
3.4. Huevos.....	58
3.4.1. Huevos y derivados de uso industrial	61
3.5. Arroz.....	62
3.6. Pastas alimenticias	66

3.7. Setas y hongos.....	73
3.8. Legumbres secas	76
3.8.1. Alubias o judías	77
3.8.2. Garbanzos	78
3.8.3. Lentejas.....	79
3.9. Hortalizas	79
3.9.1. Preparación de las hortalizas	81
3.9.2. Clasificación de las hortalizas	86
3.10. Pescados	107
3.10.1. Clasificación de los pescados	107
3.10.2. Corte y racionado. Aplicaciones.....	112
3.10.3. Corte de los pescados.....	113
3.10.4. Preelaboración de los pescados	114
3.10.5. Principales especies de pescado	118
3.11. Mariscos	131
3.11.1. Crustáceos.....	132
3.11.2. Cirrípedos.....	138
3.11.3. Moluscos.....	138
3.12. Carnes.....	151
3.12.1. Ganado vacuno	153
3.12.2. Piezas con denominación propia	171
3.12.3. Preparación del vacuno.....	174
3.12.4. Ganado porcino.....	179
3.12.5. Preparación del porcino	183
3.12.6. Ganado ovino y caprino.....	188
3.13. Aves.....	197
3.13.1. Limpieza de un ave	199
3.13.2. Troceado de un ave	199
3.13.3. Deshuesado de un ave para rellenar	201
3.13.4. Despiece de un ave	202
3.13.5. Aplicaciones gastronómicas de las aves.....	207
3.14. Caza.....	207
3.14.1. Caza silvestre	207
3.14.2. Caza de granja.....	208
3.14.3. Especies de caza silvestre	208
3.14.4. Preparación de la caza	216
3.15. Despojos.....	216
3.16. Foie-gras.....	221
Actividades y enseñanzas del aprendizaje	224

4. Sistemas y métodos de conservación. Regeneración de productos..... 225

4.1. Envasados y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados	226
--	-----

4.1.1. Fase de concepción	226
4.1.2. Procesos intermedios	226
4.1.3. Productos terminados.....	226
4.1.4. Distribución de géneros en las cámaras.....	226
4.2. Sistemas y métodos de conservación de productos	227
4.2.1. Conservación por frío	227
4.2.2. Deshidratación	230
4.2.3. Liofilización.....	231
4.2.4. Salazón.....	231
4.2.5. Ahumado.....	233
4.2.6. Adobo.....	234
4.2.7. Escabeche.....	234
4.2.8. Encurtido.....	235
4.2.9. Confitado	236
4.2.10. Compotas	236
4.2.11. Esterilización	236
4.2.12. Pasterización	237
4.2.13. Irradiación.....	237
4.2.14. Atmósfera modificada	237
4.2.15. 4to Gama.....	238
4.2.16. 5to Gama.....	239
4.2.17. Envasado al vacío	239
4.2.18. Postpreparado.....	240
Actividades de enseñanza y aprendizaje.....	242