



Te encuentras en Inicio /



Un libro imprescindible: *Aparatos y utensilios aplicados a la cocina profesional*

06-05-2013

Aunque el libro *Aparatos y utensilios aplicados a la cocina profesional* no es nuevo, no está de más recordar que existe ya que es una herramienta imprescindible en la cocina profesional. La obra, fruto de la colaboración entre la Fundació Alicia y Escola d'Hoteleria CETT, analiza la transcendencia culinaria, las características y las utilidades específicas de un amplio abanico de herramientas y aparatos de cocina.

Desde principios del año 2011 está disponible el libro *Aparatos y utensilios aplicados a la cocina profesional*, un amplio y profundo estudio fruto de la colaboración entre la Fundació Alicia y Escola d'Hoteleria CETT. El estudio se materializó en la creación de esta interesante herramienta para las cocinas profesionales, en la que se describen las características y las utilidades específicas de un amplio abanico de utensilios y aparatos de cocina, explicando las técnicas culinarias que se asocian en cada caso, y aportando algunas observaciones y recomendaciones de uso y limpieza.

El libro está organizado en base a una ficha donde se presenta cada aparato y herramienta de una manera didáctica y con una metodología que prioriza claramente la aplicación práctica. Prologada por Ferran Adrià, en la redacción de la obra han intervenido varios profesionales de la Fundació Alicia y un equipo de profesores de la Escola d'Hoteleria CETT.

Aparatos y utensilios aplicados a la cocina profesional está dirigido a todos los cocineros profesionales, a los estudiantes de hostelería y restauración, y a los aficionados a la gastronomía en general.

Editada en castellano, en catalán y en inglés, la obra consta de ocho capítulos ('Preelaboraciones'; 'Instrumentos de medición'; 'Cocción'; 'Conservación'; 'Mundo frío'; 'Aparatos de uso en el servicio'; 'Utensilios de última generación'; y 'Aparatos de última generación'), y está disponible en diversas librerías gastronómicas de internet a un precio que oscila entre los 27 y los 37 €.