LE CORDON BLEU
PERU

BIBLIOTECA

Dr. SIXTILIO DALMAU CASTAÑÓN

ALERTA BIBLIOGRÁFICA
JUNIO 2019

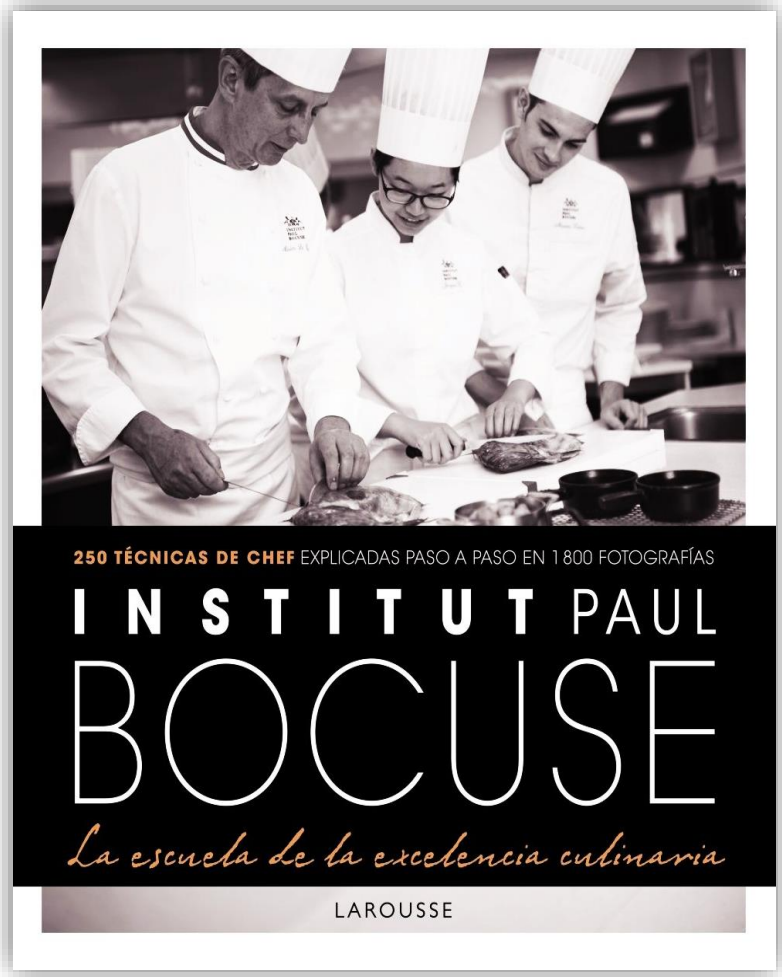
Contenido:

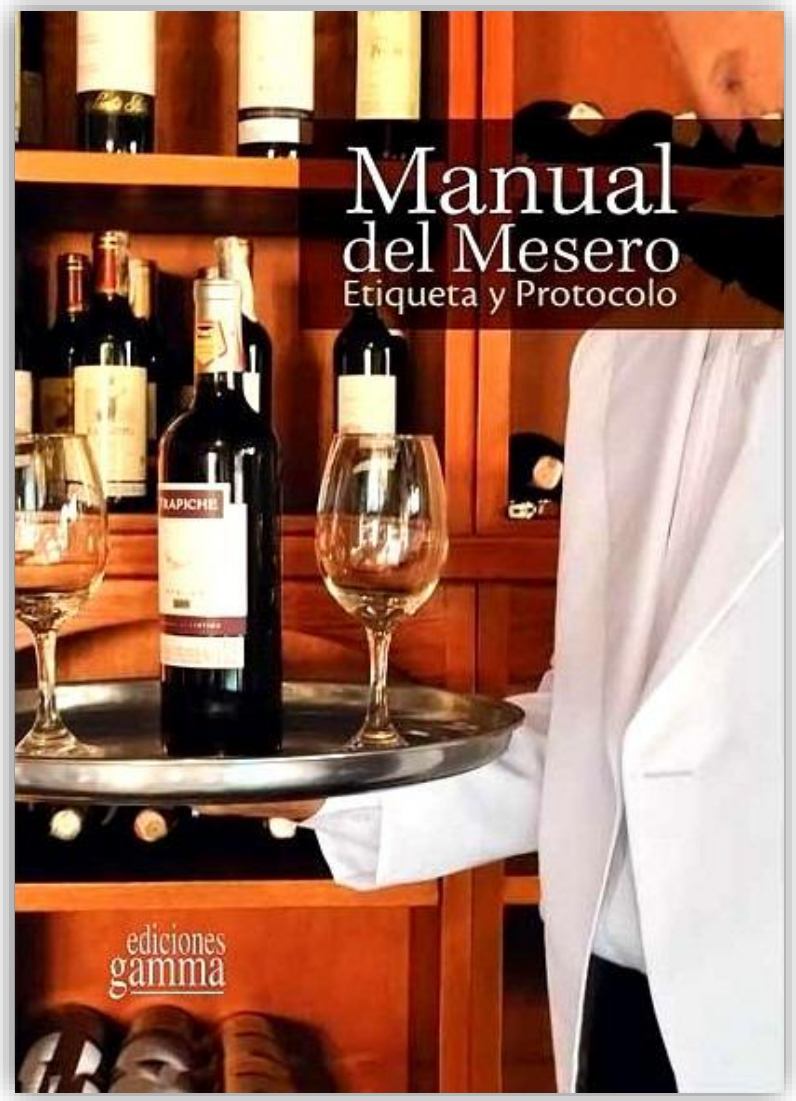
1. **Los despojos.**
2. **El trinchado y el servicio.**
3. **Las recetas de los chefs.**
4. **Los maridajes de los platos y vinos.**
5. **Las artes de la mesa.**

Autor: Intitut Paul Bocuse

Datos de edición : Barcelona, LAROUSSE , 2017

Ubicación: 001608



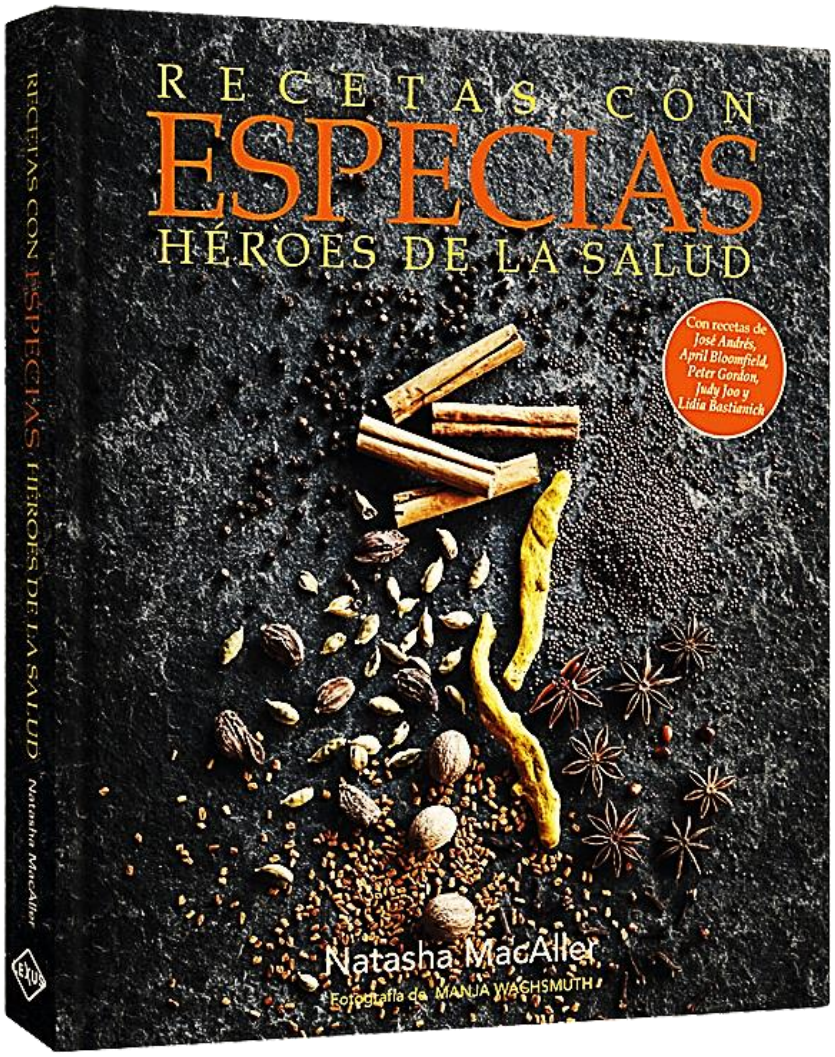


Contenido:

1. **Su imagen personal.**
2. **Como prepararse para servir a sus clientes.**
3. **Lo que debes conocer sobre el servicio.**
4. **Conozca sus productos.**
5. **Banquetes y buffet.**

Datos de edición: Colombia, Ediciones Gamma, 2012

Ubicación: 000925



Contenido:

1. **Especias inmunes.**
2. **Especias limpiadora.**
3. **Especias energéticas.**
4. **Especias calentamiento.**
5. **Especias restauradoras**
6. **Especias calmantes.**

Autor: MacAller, Natasha

Datos de edición : London, Lexus Editores, 2016

Ubicación: 000442

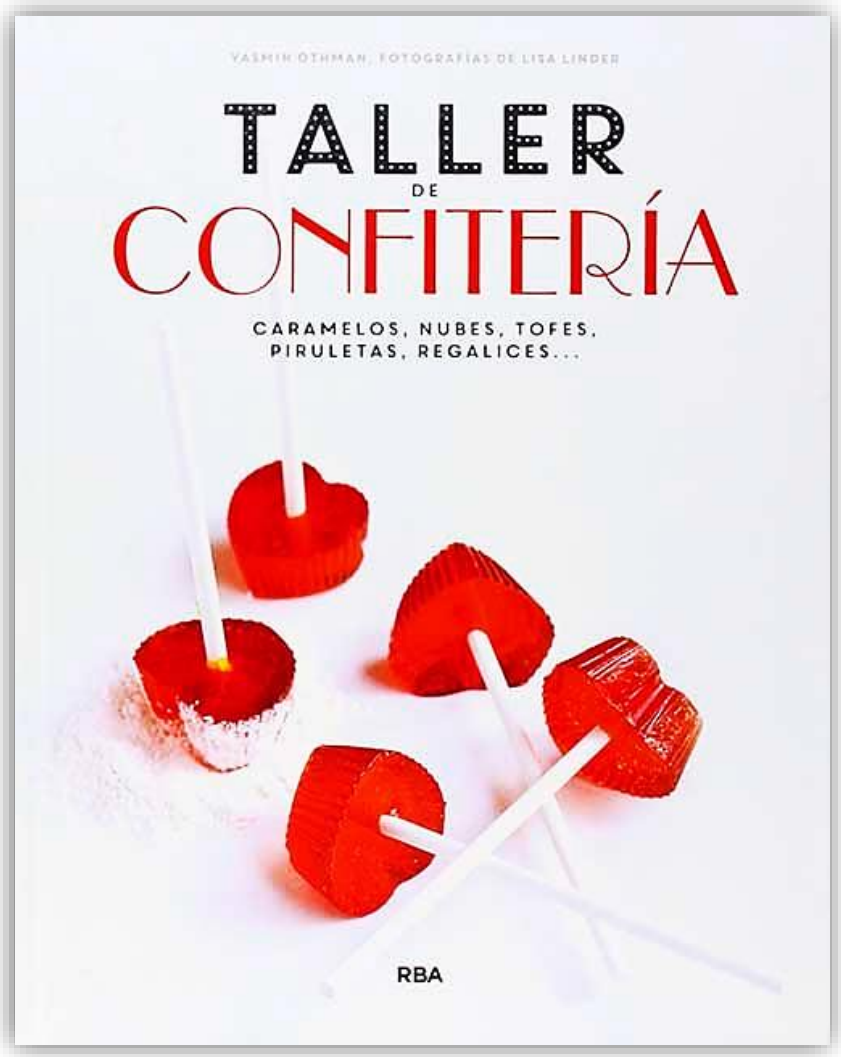
Contenido:

1. **Baby shower y primer año.**
2. **Cumpleaños infantiles.**
3. **15 años**
4. **Matrimonio y bodas.**
5. **Celebraciones especiales.**
6. **Navidad, Año Nuevo, Pascua.**

Autor: Toyos, Isabel

Datos de edición : España, Lexus Editores , 2018

Ubicación: 000933



Contenido:

1. **Caramelos y dulces de azúcar cocido.**
2. **Fondants y regalices**
3. **Dulces de fruta y caramelos de gelatina.**
4. **Bombones trufas y tablas de chocolate.**
5. **Barras de chocolate y caramelos de leche.**

Autor: Othmani, Yasmin

Datos de edición : Barcelona, RBA Libros, 2014

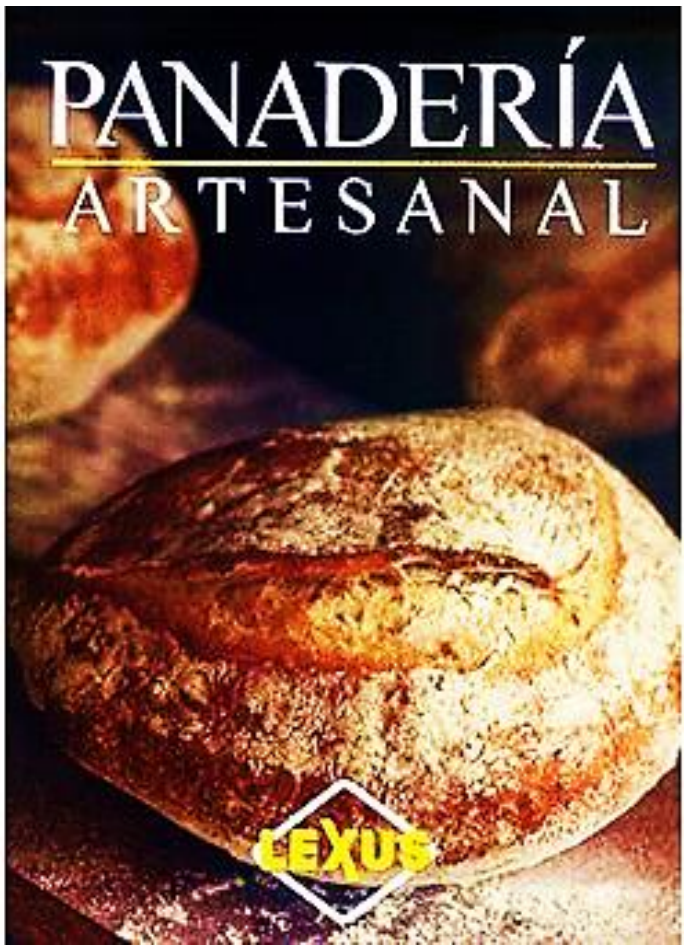
Ubicación: 000319

Contenido:

1. **Vajilla.**
2. **Ingredientes especiales.**
3. **Alimentos.**
4. **Técnicas básicas.**
5. **La composición**
6. **El emplatado.**

Datos de edición : Madrid, Susaeta Ediciones S.A., 2017

Ubicación: 000317

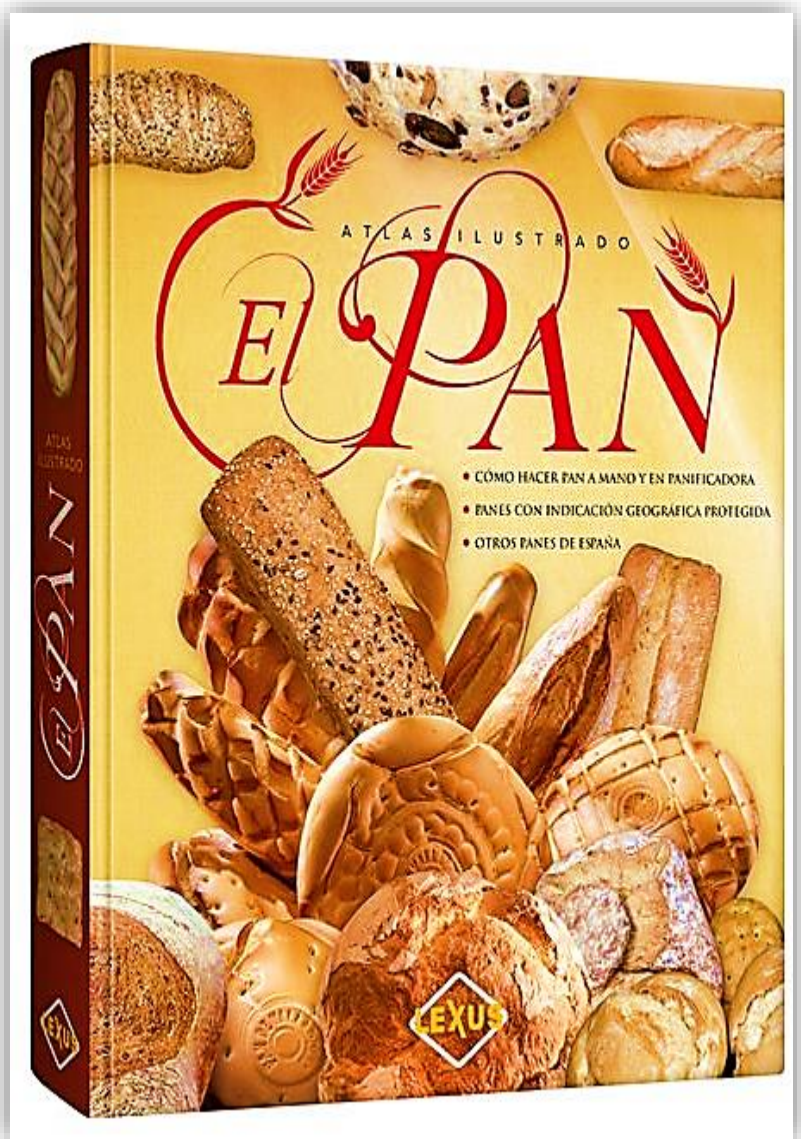


Contenido:

1. **Técnicas y recetas claves.**
2. **Salados crocantes.**
3. **Salados suaves.**
4. **Dulces y bollería.**
5. **Panadería especial.**

Datos de edición : China, Lexus Editores S.A, 2017

Ubicación: 001587



Contenido:

1. **El pan, un alimento universal.**
2. **La masa madre.**
3. **Fermentación y levaduras.**
4. **El proceso de elaboración del pan artesanal**
5. **Como hacer pan en casa de una manera fácil.**
6. **Panes de España con indicación geográfica protegida.**

Datos de edición : Madrid, Susaeta Ediciones S.A., 2016

Ubicación: 000886

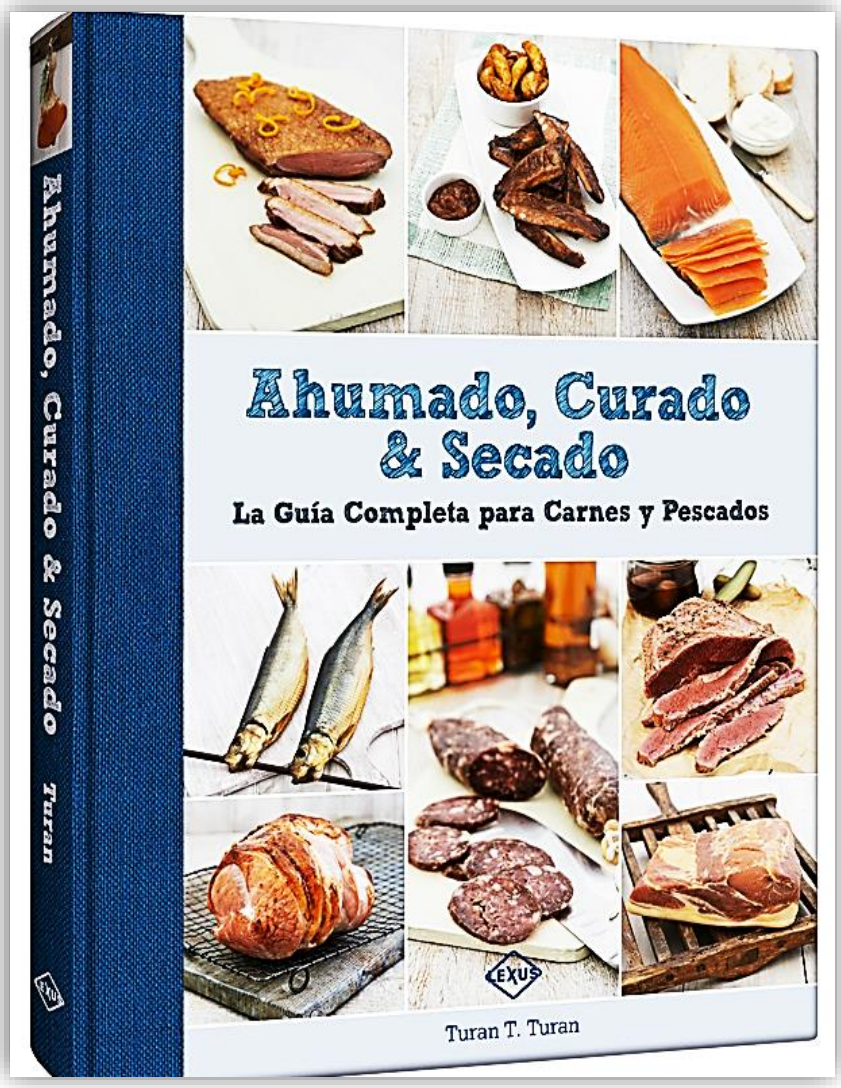
Contenido:

1. **Panes tradicionales.**
2. **Pancitos saborizados.**
3. **Galletas y palitos.**
4. **Panes dulces.**

Autor: Toyos, Isabel

Datos de edición : China, Lexus Editores, 2018

Ubicación: 000306



Contenido:

1. **Curado: conservando con sal.**
2. **Secando carne y pescado.**
3. **Ahumando carne y pescado.**

Autor: Turan T. Turan

Datos de edición. Londres, Lexus editores , 2015

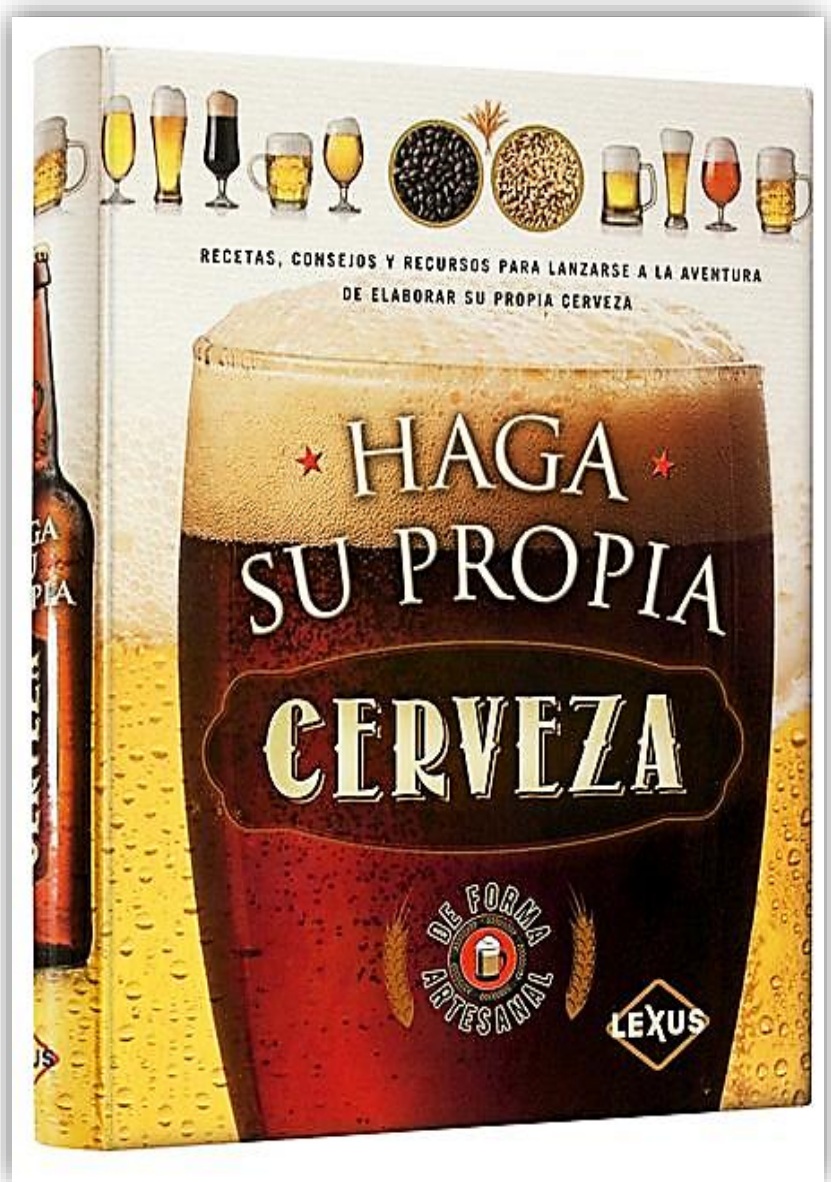
Ubicación: 000318

Contenido:

1. **Historia, elaboración y tipos.**
2. **La cerveza en el mundo.**
3. **La cultura de la cerveza.**

Datos de edición : : Madrid, Susaeta Ediciones S.A., 2016

Ubicación: 000924

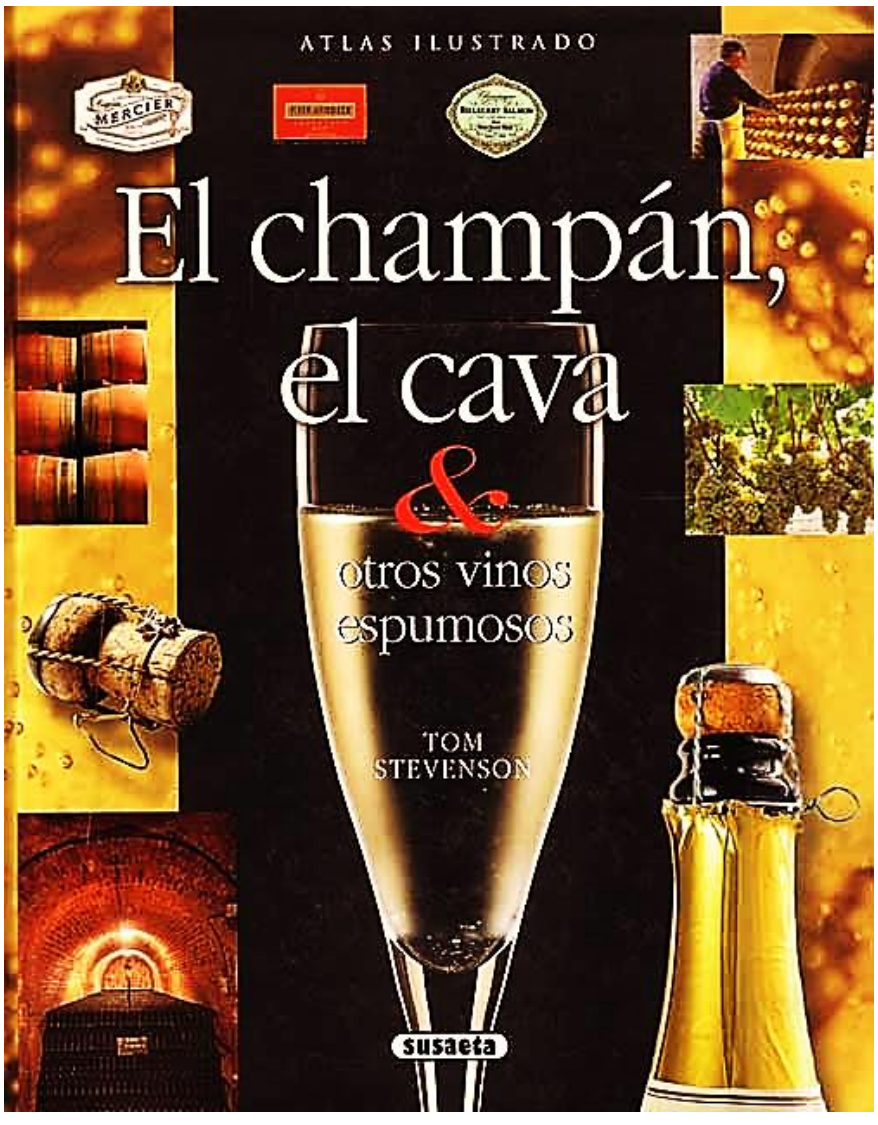


Contenido:

1. **Historia de la cerveza.**
2. **El proceso de elaboración.**
3. **Estilos de cerveza.**
4. **La carbonatación de la cerveza.**
5. **Principales variedades de malta.**
6. **El servido y la cata.**

Datos de edición: Madrid, TIKAL EDICIONES, 2016

Ubicación: 000110



Contenido:

1. **Un poco de historia.**
2. **El Método Champenoise paso a paso.**
3. **Vinos espumosos del mundo: Europa, África, América, Oceanía y Asia.**
4. **Champanes de añada**

Autor: Tom Stevenson

Datos de edición : Madrid, Susaeta ediciones, S.A. 2008

Ubicación: 000312

Contenido:

Elige, disfruta y ahorra con la cocina de reciclaje.

Libro que trata de aquellos platos que se han cocinado en exceso o en aquellos productos empaquetados que no se acaban en el momento y que con los mismos ingredientes de un plato se transforman en otro totalmente distinto, permitiendo que cuantos mas elementos hayamos guardado mayores posibilidades de combinación y elaboración existirán.

Autor: Múgica, Álex

Datos de edición : Leitza, Basaka Ediciones, 2006

Ubicación: 000920