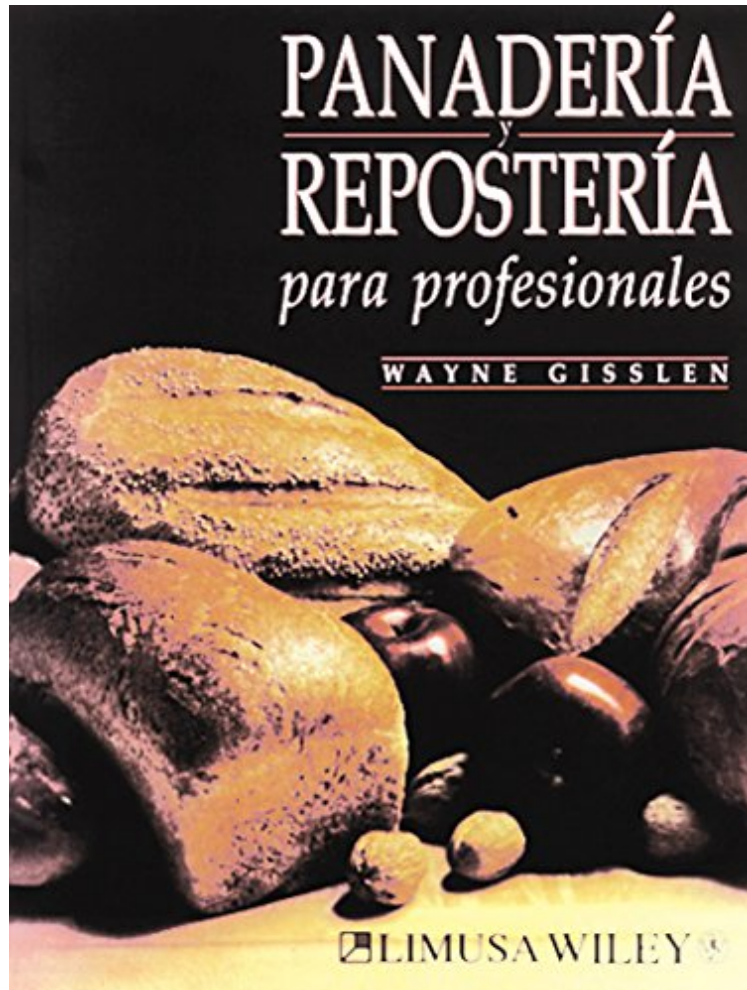


(Read now) Panaderia y Reposteria para profesionales/Professional Baking (Spanish Edition)

## Panaderia y Reposteria para profesionales/Professional Baking (Spanish Edition)

Wayne Gisslen

ebooks | Download PDF | \*ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

#1979558 in Books 2000-01 Original language: Spanish PDF # 1 10.50 x 8.00 x .75l, 2.15 #File Name: 9681845498378 pages | File size: 75.Mb

**Wayne Gisslen : Panaderia y Reposteria para profesionales/Professional Baking (Spanish Edition)** before purchasing it in order to gauge whether or not it would be worth my time, and all praised Panaderia y Reposteria para profesionales/Professional Baking (Spanish Edition):

0 of 0 people found the following review helpful. Four StarsBy CustomerOk0 of 0 people found the following review helpful. It was good with alot information and picturesBy DianaIt was good with alot information and pictures. It gave the ideas what I was looking for bakery book.0 of 1 people found the following review helpful. Five StarsBy FERNANDO BREBANContiene toda la informacion necesaria para aprender sobre panaderia y reposteria.

Esta obra proporciona una base teacutericay praacutecutica para elaborar productos de panaderiacutecuta y

repostería de alta calidad. Presenta los procedimientos y las técnicas de elaboración de estos productos paso a paso, con el fin de dar al estudiante la oportunidad de desarrollar las habilidades manuales que le permitan, en su desempeño futuro, satisfacer los requisitos de calidad que demande una clientela conoedora. Panadería y repostería para profesionales puede servir como un texto básico en escuelas de nivel profesional o técnico vocacional. También es muy útil para los diplomados en panadería y repostería; asimismo, es una valiosa herramienta para los programas de capacitación en el trabajo. Aproximadamente 400 recetas y fórmulas para elaborar panes, pasteles, pastas y postres. Técnicas adecuadas para mezclar y hornear productos de panadería. Creación de formas y el armado cuidadoso de los productos de panadería. Decoración y emplatado de los productos terminados.