



Pescados

El arte de la técnica profesional

Por: Daniel Jiménez Guzmán

Formato: Impreso

ISBN: 978-958-12-0527-1

Facultad: [Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas](#)

DOI: <https://doi.org/10.5294/978-958-12-0527-1>

Idioma: Español

Precio en dólares: USD \$38,00

Número de páginas: 266

Palabras clave: [Cocina](#), [Conservación de productos pesqueros](#), [Industria pesquera](#), [Pesca-legislación](#), [Pescados](#)

\$114.000

Reseña del Producto

Como cocinero experimentado y especializado en pescados y mariscos, el chef Daniel Jiménez Guzmán ha aprendido a crear arte culinario alrededor de este maravilloso producto, siempre buscando calidad y respeto tanto en la selección y transformación como en la creación de una receta cimentada en la técnica.

Este libro, construido a partir de las experiencias del autor alrededor de los fogones en Europa y Colombia, está dirigido a cocineros, estudiantes y amantes de la cocina, en especial del pescado. Además de dar a conocer las diferentes técnicas profesionales de cocina, estas son interpretadas en 50 recetas inspiradas, en su mayoría, en sus raíces colombianas.

Información Adicional

- **Peso:** 2 kg
- **Tamaño:** 22 x 28.5 x 5 cm
- **Sku:** 9789581205271
- **Código topografico:** 641.392

Tabla de contenido

Agradecimientos

Prólogo

Introducción

Capítulo 1 - Pesca y consumo responsable

Capítulo 2 - Indicadores de calidad para la selección y compra del pescado

Capítulo 3 - El pescado y sus partes

Capítulo 4 - Clasificación del pescado

Capítulo 5 - Aprovechamiento de las partes del pescado y sus cortes

Capítulo 6 - Los cuchillos e implementos para los pescados

Capítulo 7 - Sabor y conservación del pescado

Capítulo 8 - El pescado en la cocina fría

Capítulo 9 - Medios de cocción para los pescados

Capítulo 10 - Recetario

Capítulo 11 - Glosario

Referencias

Índice de recetas