



## Técnicas profesionales de cocina colombiana

**Por:** Carlos Gaviria Arbeláez

**Formato:** Impreso, Digital

**ISBN:** 978-958-12-0412-0, 978-958-12-0411-3

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

**Idioma:** Español

**Precio en dólares:** USD \$115,00

**Número de páginas:** 764

**Palabras clave:** [Cocina colombiana](#), [Comidas y banquetes](#), [Gastronomía](#), [Preparación de alimentos](#)

**\$600.000**

### Reseña del Producto

El libro Técnicas profesionales de cocina colombiana es un aporte académico especial en su género. Muestra un análisis minucioso de las técnicas culinarias nacionales, que lo convierten en un texto de consulta permanente para estudiantes, profesores, profesionales, y para todo aquel que quiera sumergirse y entender de una manera clara y ordenada nuestra gastronomía.

### Información Adicional

- **Peso:** 2 kg
- **Tamaño:** 22 x 28.5 x 5 cm
- **Sku:** 9789581204113
- **Código topografico:** 641,59861

### Tabla de contenido

Arepas  
Arroces  
Bebidas y fermentados  
Carnes  
Charcutería colombiana  
Empanadas y pasteles  
Envoltorios  
Huevo  
Maíz  
Panadería, pastelería y repostería

Quesos

Salsas

Sopas

Vegetales