Confitería

De lo artesanal a la tecnología

Autores

Magdalena Ramírez, Norma Estela Orozco

Sinopsis

En este libro se abordan los procesos de las tecnologías actuales empleadas tanto en México como en el resto de América, tomando como punto de partida los principios básicos de la química de los ingredientes usuales de la confitería y su influencia en la fabricación de diversos tipos de productos. En esta segunda edición, la obra se ha corregido y las fotografías han sido actualizadas.



MR

Sobre el autor

Magdalena Ramírez

NE

Norma Estela Orozco

Impreso

Año de publicación: 2014

Presentación: Tapa dura

Tamaño: 25 x 23.5 cm

Número de páginas del contenido principal: 303 Páginas

ISBN13: 9786078359165

$645 MXN

Palabras clave

Confitería; Química de los alimentos

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen