Confitería

De lo artesanal a la tecnología 2ed

Autores
María Magdalena Ramírez Gómez, Norma Estela Orozco Sánchez

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 actulizadas.

MR

Sobre el autor

María Magdalena Ramírez Gómez

NO

Norma Estela Orozco Sánchez



Impreso

Año de publicación: 2014

Presentación: Tapa dura

Tamaño: 24 x 23.5 cm

Número de páginas del contenido principal: 303 Páginas

ISBN13: 9786078359165

$450 MXN

Palabras clave

Dulces; Quimica; Caramelizacion

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