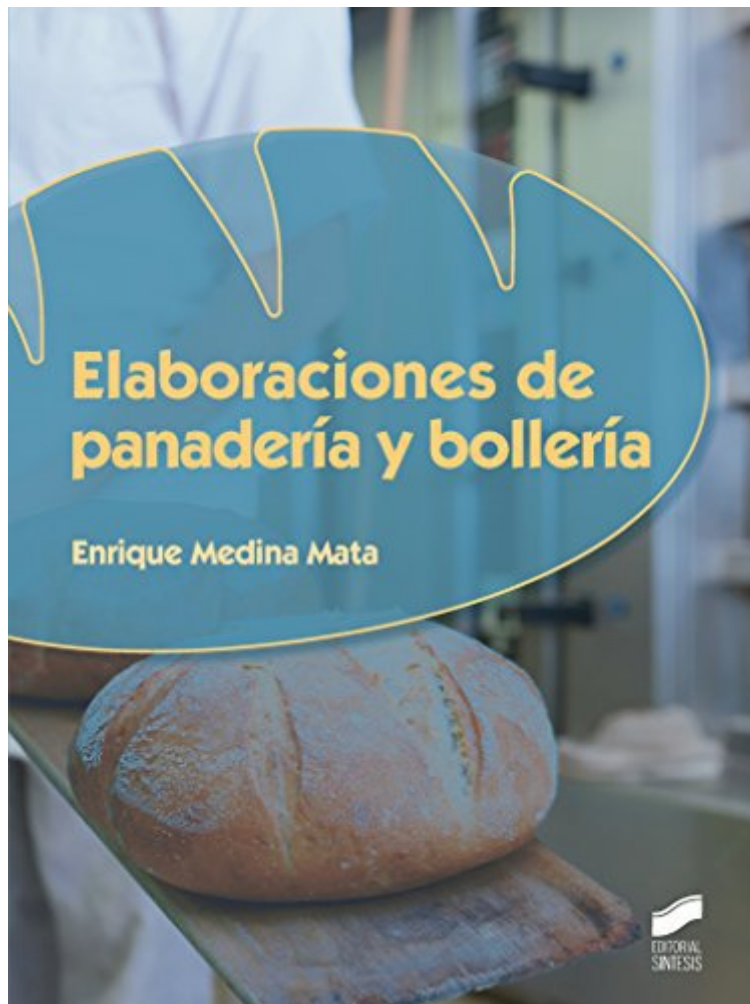


Elaboraciones de panadería y bollería (Turismo y varias
ciclos, Industria alimentaria)



Fecha de publicación: 8 abril, 2016

Editor: Editorial Síntesis S.A.

Autor: Enrique Medina Mata

Longitud de impresión: 242

Idioma: Español

PDF

En esta obra se explican las masas fermentadas en todas sus vertientes: las materias primas; las variadas masas madre y los distintos procesos de elaboración y producción; las masas para especialidades de pan común (hogazas, baguettes o panecillos); las

<http://tezfiles.com/file/61f3d94bdbb6e/rRwEse2AZ.pdf.rar>

