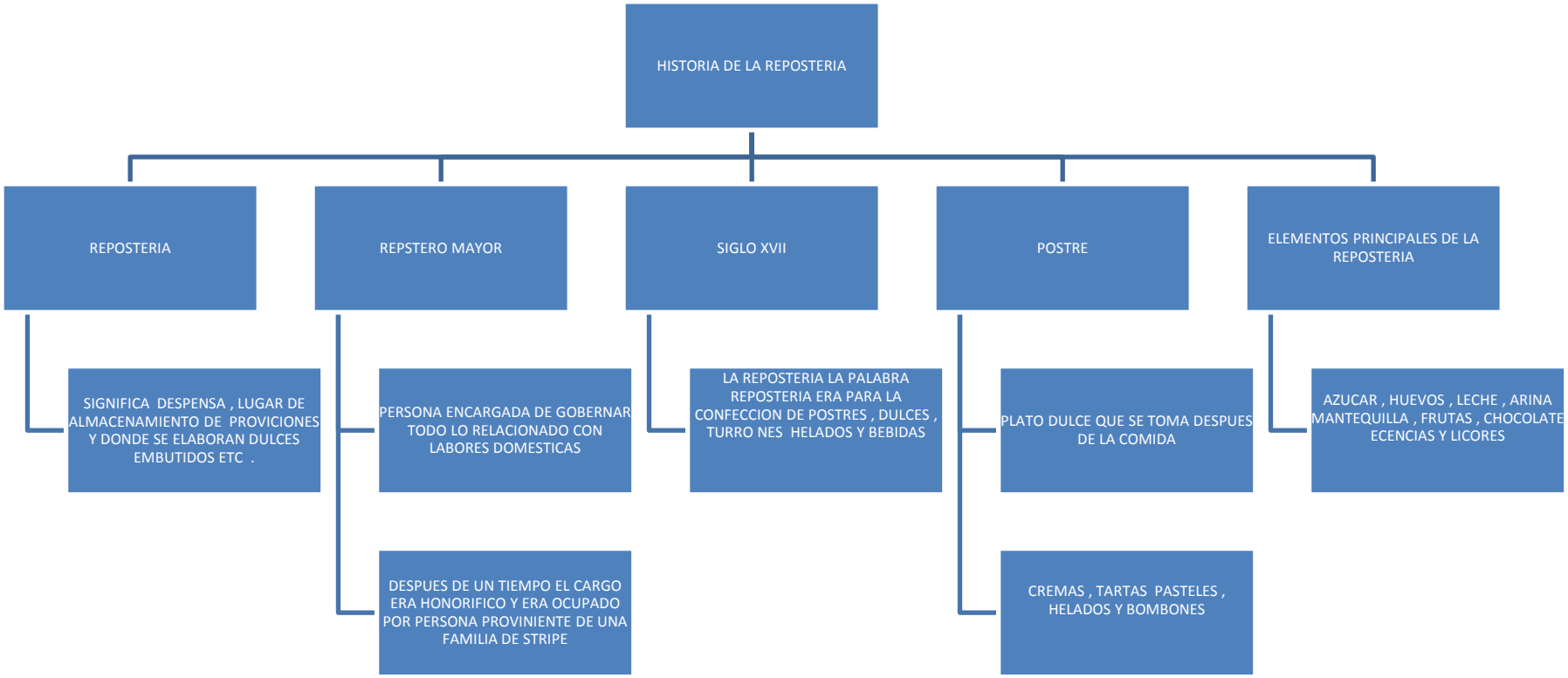
HISTORIA DE LA REPOSTERIA
REPOSTERIA
SIGNIFICA DESPENSA , LUGAR DE ALMACENAMIENTO DE PROVICIONES Y DONDE SE ELABORAN DULCES EMBUTIDOS ETC .
REPSTERO MAYOR
PERSONA ENCARGADA DE GOBERNAR TODO LO RELACIONADO CON LABORES DOMESTICAS
DESPUES DE UN TIEMPO EL CARGO ERA HONORIFICO Y ERA OCUPADO POR PERSONA PROVINIENTE DE UNA FAMILIA DE STRIPE
SIGLO XVII
LA REPOSTERIA LA PALABRA REPOSTERIA ERA PARA LA CONFECCION DE POSTRES , DULCES , TURRO NES HELADOS Y BEBIDAS
POSTRE
PLATO DULCE QUE SE TOMA DESPUES DE LA COMIDA
CREMAS , TARTAS PASTELES , HELADOS Y BOMBONES
ELEMENTOS PRINCIPALES DE LA REPOSTERIA
AZUCAR , HUEVOS , LECHE , ARINA MANTEQUILLA , FRUTAS , CHOCOLATE ECENCIAS Y LICORES