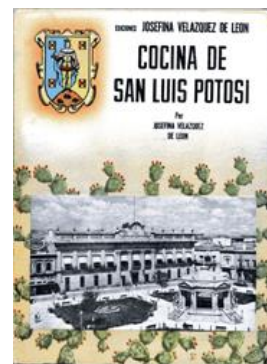


Libros de Josefina Velázquez de León:

1. 100 recetas de cocina sencilla 2ª edición.
2. La cocina española en México. Selección de 75 recetas de platillos de la cocina española adoptados a los elementos de este país.: 1a. Edición.
3. Cómo aprovechar los sobrantes. Año: 1987.
4. Cocina popular. 30 menos económicos compuestos de 3 platillos y un postre. Recetas sumamente económicas, propias para el ambiente actual, todas experimentadas y garantizadas.
5. La cocina selecta: selección de recetas novedosas de cocina y repostería. 1a. Edición.
6. Como cocinar en tiempos de carestía. Año 1987.
7. La cocina instantánea. Ideas prácticas para preparar rápidamente con latas y productos preparados platillos de buen sabor, dulces y repostería.: 1a. Edición
8. La cocina instantánea. Ideas prácticas para preparar rápidamente con latas y productos preparados platillos de buen sabor, dulces y repostería.: 2a. Edición Corregida y Aumentada.
9. Sopas y consomés: selecciones culinarias. Año: 1964.
10. Antojitos mexicanos: selección de 100 recetas de los principales platillos de la cocina mexicana. México 194-
11. Carnes. Recetario antiguo, Año: 1956
12. Libro de cocina. Los 30 menús. Colección de 60 menús con recetas sencillas y prácticas para su uso diario. Séptima Edición, México 1950. (Editorial Centenarios)
13. Cocina rural.
14. Platillos de Jalisco.
15. Cocina poblana. Año: 1954
16. Cocina veracruzana. Selección de las principales recetas de cocina y repostería del Estado de Veracruz. 1ª Edición. Año: 1952. (Editorial Centenarios)
17. Cocina yucateca. Año: 1952, 1ª Edición.
18. Cocina de Campeche. Año: 1953.
19. Cocina Michoacana.
20. Cocina moderna en los aparatos modernos. Año: 1953
21. Cocina en el aire, la. Selección de recetas exquisitas, útiles y prácticas ofrecidas en los diversos programas de radio en que tomó participación la autora en las estaciones: XEQ, XEK, XEJP y XEW de la ciudad de México.: 1a. Edición
22. Pescados.
23. Mariscos y crustáceos.: 2a. Edición. Selecciones Culinarias. Explicaciones prácticas y sencillas para saber elegir, limpiar y preparar toda clase de Mar



24. La cocina económica. Método práctico de cocinar y repostería. Todas las recetas experimentadas y garantizadas por la Academia de Cocina y Repostería "Velázquez de León" México D.F. 1945

25. La cocina vegetariana. 1ª edición. 480 recetas. Alimentaciones a base de vegetales, leguminosas, cereales y frutas.

26. Como cocinar en los aparatos modernos: Obra en 2 Tomos, 1er. Tomo. Explicaciones ilustraciones del manejo de las Ollas para cocimiento a Presión, del baño a María, del horno. Año: 1949 (Editorial Centenarios)

27. Cocina criolla de Nueva Orleans. Año: 1952.

28. Cocina y repostería americana. 100 p.

29. Cocina de la recién casada. Primer tomo.

30. Cocina de la recién casada. Segundo tomo.

31. Platos regionales de la República Mexicana. selección de las mejores 500 recetas de cocina y repostería de todas las Regiones de la República Mexicana.

32. "Smorgasbord". Platos para buffet.: Selección de Recetas Europeas y mexicanas de Entremeses, Canapés, Hors. D'Ouvres, Sandwiches, Platos Fríos, Repostería y Bebidas

33. Libros de cocina mexicana en inglés y español. Obra ilustrada escrita en inglés y español. Recetas de los principales platos de la Cocina Mexicana.

34. Cocina mexicana de abolengo. México 1952

35. Manual práctico de cocina y repostería 3ª. Edición México 1943, obra ilustrada.

36. Las mejores recetas de la Academia Velázquez de León. 12 láminas a colores.

37. Pasteles modernos. 3ª Edición.

38. Pan estilo chino. 60 recetas muy bien explicadas de Biscuits, panqués, galletas, plomos, piedras, bies; pasteles grandes hechos con sólo dos huevos. Año: 1946.

39. Repostería casera. 100 recetas de hotcakes, galletas panqués, frituras, biscuits; pasteles económicos, etc. 1ª Edición 1946.

40. Pan de levadura. 72 recetas de pan de levadura, desde bolillo, telera, volcanes, conchas; hasta los briosch, Savarín; etc. 1ª Edición 1946.

41. Repostería alemana y vienesa: selección de 80 recetas de repostería alemana y vienesa, adaptadas a los elementos de este país. Año: 1951.

42. Repostería selecta, Segunda Edición, México 1945 (tres tomos en un solo volumen) (Editorial Centenarios)

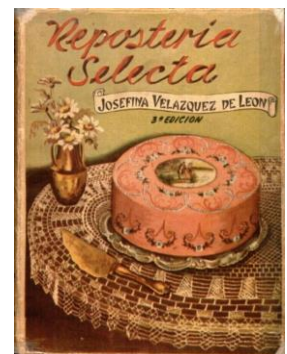
43. Decorado lineal (folleto).

44. Flores de glas (folleto).

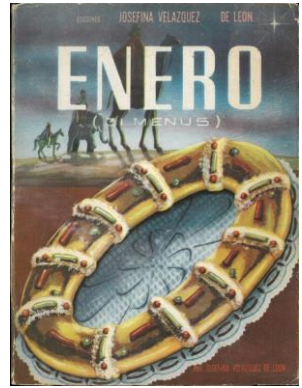
45. Flores de pastillaje (folleto).

46. Filigrana de glass.

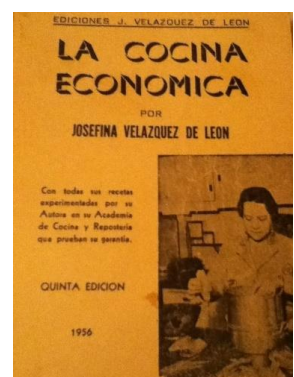
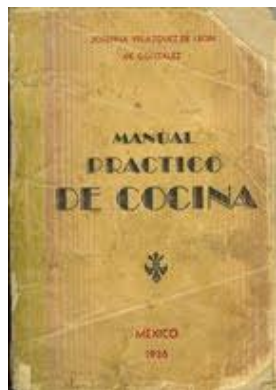
47. Adornos de pasta de almendra.

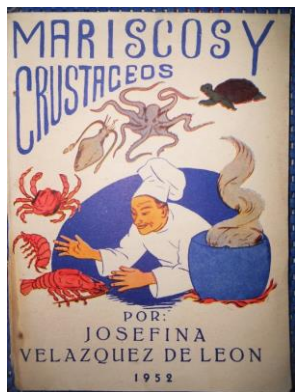


48. Adornos de pastillaje.
49. Piezas grandes de pastillaje.
50. Figuras de medio relieve.
51. Figuras de vaciado de fondant.
52. Muñecas de pastillaje.
53. Método práctico de decorado. Con recetas de 10 pasteles novedosos.
54. Pasteles artísticos. Obra con 50 láminas de colores de pasteles artísticamente decorados; para todas ocasiones: cumpleaños, bautizos, primeras comuniones, bodas, navidad, etc.
55. Prácticas de decorado de pasteles en 100 lecciones.
56. Arte y decoración de pasteles. 2ª Edición. 36 láminas a colores y suplemento, 30 láminas en blanco y negro; recetas muy novedosas de pasteles.
57. Platos para lunch.
58. Platos para buffet.
59. Cena de Navidad.

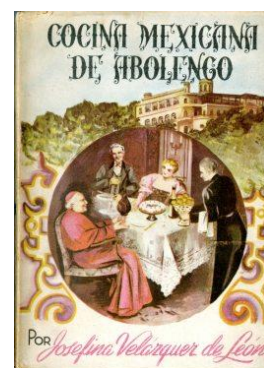


60. Galletas y pastitas.
61. Pasteles americanos.
62. Salchichonería casera. Obra utilísima, manera de matar el cerdo, prepararlo, hacer manteca, tocino, jamones, chorizo, mortadelas, carnes frías, salchichas, etc. 1946
63. Sandwiches modernos. Recetas de toda clase de sándwiches, tortas, pambazos, etc.
64. Tamales y atoles. 50 recetas de tamales al estilo de varias partes de la República Mexicana; 30 recetas de atoles. 2ª Edición 1956.
65. Postres mexicanos. 125 recetas de los mejores postres mexicanos.
66. Dulces mexicanos. Recetas de dulces mexicanos, jamoncillos, yemitas, cocadas, ates, dulces cubiertos, etc.
67. Nieves y helados. Recetas de toda clase de nieves. Paletas, helados; sundaes, napolitanos, etc.
68. Jaletinas. Recetas de jaletinas comerciales, jaletinas de frutas, cremas, gelatinas artísticas, decoradas con paisajes, figuras de medio relieve, etc.
69. 12 industrias en el hogar. Obra utilísima con recetas prácticas para establecer una industria en el hogar.
70. Especialidades para navidad, fin de año y día de reyes. México D.F. 1946
71. Fiestas para niños. Selección de recetas de pasteles, galletas. Jaletinas, helado, sandwiches...: 3ra. Edición
72. Especialidades para el día de las madres: el tesoro de la cocina.
73. Sugerencias para su mesa. Selecciones de recetas prácticas y novedosas, experimentadas por la Academia de Cocina Velázquez de León.
74. Moderno recetario de cocina y repostería.



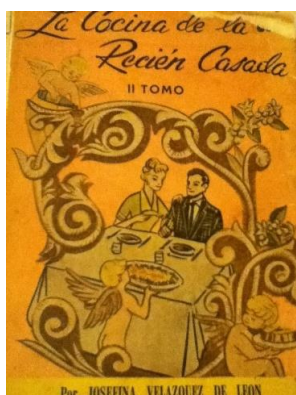


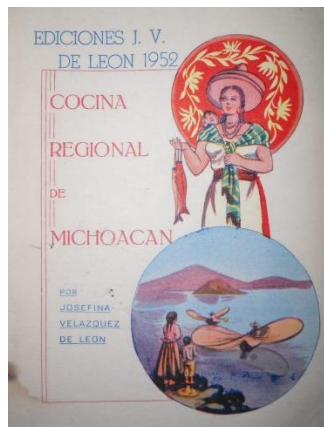
75. Cocktails. Selección de recetas de cocktails, de vinos, de mariscos y de frutas. (Editorial Centenarios)
76. TELE-COCINA: Colección de Folletos Tele-Cocina No. 6
77. Especialidades de la academia.
78. Cocina al minuto.: Sugestiones, ideas prácticas para confeccionar rápidamente con latas y productos preparados platillos y repostería. Año: 1956.
79. Repostería navideña.
80. 8 Menús económicos para la vigilia de cuaresma. 2ª Edición.
81. Huevos, 30 recetas para prepararlos. Selección de recetas prácticas y novedosas, experimentadas y garantizadas por la Academia de cocina Velázquez de León.: 1a. Edición 1956.
82. Aves 30 recetas para prepararlas.
83. Recetas novedosas para fiestas de niños.
84. Gelatinas modernas.
85. La cocina como negocio. Cómo organizar un negocio productivo en la Cocina de su Hogar.
86. Especialidades mexicanas: (con maíz): Selección de platillos confeccionados con maíz, atoles, tamales, repostería, postres. 1a. Edición.
87. Cocina rápida para la mujer moderna. Selección de recetas de rápida confección, buen sabor y bonita presentación, propias para la mujer moderna.: 1a. Edición
88. Método práctico de cocina y repostería.
89. Cocina de Chihuahua.
90. Cocina de Nuevo León.
91. Cocina de la Comarca Lagunera. Año: 1957.
92. Cocina Tamaulipeca. Año: 1957.
93. Cocina de San Luis Potosí.
94. Cocina de Zacatecas.
95. Cocina de Aguascalientes. Año: 1957.



96. Cocina de Sonora.
97. Cocina oaxaqueña. 2ª Edición 1984.
98. Pescados y mariscos: el tesoro de la cocina.
99. Ensaladas y aves. 2ª impresión 1990. (Editorial Centenarios)
100. El libro No. 100.
101. Platillos de verduras. Año: 1973.
102. Carnes frías. Recetas de platillos de carnes frías caseras y de salchichonería casera práctica y sencilla.: El Tesoro de la Cocina (Colección Económica).
103. Pasteles económicos.
104. Cocina de bolsillo: selección de recetas de cocina y repostería novedosa, prácticas de fácil confección y bonita presentación.

105. Cocina, repostería y decorado.
106. Cocina de América y de la República Mexicana.
107. Entremeses y botanas. Colección Fiestas Económicas.
108. Bautizos. Colección Fiestas Económicas.
109. Fiestas económicas para niños. (Folleto) Colección Fiestas Económicas.
110. Primeras Comuniones. Colección Fiestas Económicas.
111. Fiestas de 15 años. Colección Fiestas Económicas.
112. Despedidas de soltera. Colección Fiestas Económicas.
113. Bodas. Colección Fiestas Económicas.
114. Aniversarios de bodas. Colección Fiestas Económicas.
115. Como improvisar fiestas: tesoro de la cocina.: Colección Fiestas Económicas, Folleto No. 10
116. Platos para juego de canasta. Colección Fiestas Económicas.
117. 31 Menús de Enero. Con recetas prácticas y económicas confeccionadas muchas de ellas con productos de la estación.
118. 31 Menús de Febrero. Con recetas prácticas y económicas confeccionadas muchas de ellas con productos de la estación.
119. 31 Menús de Marzo. Con recetas prácticas y económicas confeccionadas muchas de ellas con productos de la estación.
120. 31 Menús de Abril. Con recetas prácticas y económicas confeccionadas muchas de ellas con productos de la estación.
121. 31 Menús de Mayo. Con recetas prácticas y económicas confeccionadas muchas de ellas con productos de la estación.
122. 31 Menús de Junio. Con recetas prácticas y económicas confeccionadas muchas de ellas con productos de la estación.
123. 31 Menús de Julio. Con recetas prácticas y económicas confeccionadas muchas de ellas con productos de la estación.
124. 31 Menús de Agosto. Con recetas prácticas y económicas confeccionadas muchas de ellas con productos de la estación.
125. 31 Menús de Septiembre. Con recetas prácticas y económicas confeccionadas muchas de ellas con productos de la estación.
126. 31 Menús de Octubre. Con recetas prácticas y económicas confeccionadas muchas de ellas con productos de la estación.
127. 31 Menús de Noviembre. Con recetas prácticas y económicas confeccionadas muchas de ellas con productos de la estación.
128. 31 Menús de Diciembre. Con recetas prácticas y económicas confeccionadas muchas de ellas con productos de la estación.
129. Repostería moderna.
130. El libro de oro de las amas de casa. 30 folletos con recetas de cocina repostería, dulcería, muy novedosas y prácticas.





131. Una receta económica para cada día del mes. Recetas económicas para uso diario. Colección Aniversario 1936-1966. (Editorial Centenarios)

132. Como preparar exquisitos platillos y repostería con la nata de la leche. Selección de recetas sencillas económicas de cocina y repostería confeccionadas con la nata de la leche.

133. Cocina para enfermos. Recetas para las dietas que ordenan los médicos para las diferentes enfermedades. Dietas para enfermos muy delicados. Dietas para diferentes enfermedades. Varios desayunos. Dietas para enfermos de diabetes. Sobre alimentación.

134. Bodas de plata, oro, aniversarios.: El Tesoro de la Cocina. Colección Fiestas Económicas. Año: 1940.

135. 30 recetas de platillos populares mexicanos. Platillos para días festivos. 1ª edición 1960.

136. Mexican cook book for american homes. Recetas regionales. Año: 1947. (Editorial Centenarios)

137. Platillos de vigilia. Recetas de caldos, cereales, sopas secas, huevos, pescados, tortas, budines, antojitos, etc.

138. Alimentación vegetariana. Manera de seleccionar y preparar las verduras y recetas de diferentes platillos. Cocina vegetariana y semi-vegetariana.

139. Cocina y repostería navideña.

140. Despensa popular Ceimsa

141. Frijol. Año: 1971.

142. Fuertomate en la cocina.

143. Los mejores antojitos. 2ª Edición 1991.

144. Cómo desayunar, comer y cenar bien. 2ª edición 1994.

145. 30 recetas de platillos populares mexicanos con harina de trigo. 1ª Edición 1960.

146. 30 recetas de platillos populares mexicanos con pescado seco. 1ª Edición 1960.

147. Cocina de actualidad.

148. Vegetales y frutas con leguminosas y cereales. Cocina vegetariana incluyendo carnes, aves y pescados.

149. Postres antiguos mexicanos. Año: 1947.

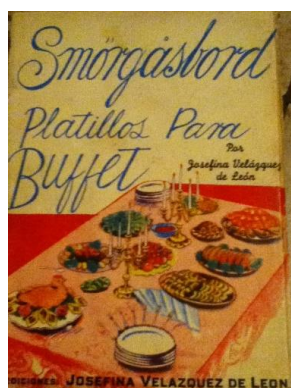
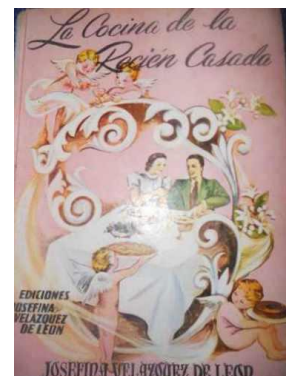
150. Ideas novedosas de cocina y repostería de la Academia Velázquez de León.

151. 420 recetas de platillos populares mexicanos con huevo fresco. Año: 1960.

152. Cocina de León, Guanajuato. Año: 1959.

153. Viajando por las cocinas de las provincias de la República Mexicana.

154. Los 30 menús. Año: 1930.



Fuente:

- http://200.56.242.70/cgi-bin/koha/opac-search.pl?q=ccl=au:Vel%C3%A1zquez%20de%20L%C3%A9on,%20Josefina&offset=0&sort_by=relevance_dsc
- <http://www.eluniversal.com.mx/articulos/53339.html>
- <http://theshops.mx/tambien-con-el-tamal-se-hizo-revolucion/>
- <http://www.revistasoychef.com/soychef/iquien-fue-dona-josefina-velazquez-de-leon-44-articulo-blog.php>
- Blog Josefina Velázquez de León: <http://josefina-food.blogspot.mx/>