

PARRILLA

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias

CALENDARIO 01/01/2025 - 02/01/2025

LUGAR Donostia-San Sebastián

IDIOMA Español

MODALIDAD Online

**Más información
e inscripción**

DIRIGIDO A

Curso online de parrilla: aprende las técnicas esenciales para asar carnes, pescados y vegetales con dominio del fuego y el uso de las brasas.

Domina la parrilla con técnicas profesionales en este curso online. Aprende con parrilleros expertos, showcooking, vídeos, recetas, podcast y ejercicios prácticos. Y si tienes cualquier consulta, ponte en contacto con el tutor del curso y profundiza en tu conocimiento.

Dirigido a:

- Profesionales de la cocina: cocineros/as, jefes/as de partida, jefes/as de cocina, etc.
- Graduados/as en estudios de cocina.

PROGRAMA

La gestión de altas en la plataforma se lleva a cabo los lunes, miércoles y viernes, lo que significa que en un período no superior a 72 horas después de tu inscripción, obtendrás tus credenciales de acceso.

20 horas de formación que podrás realizar a tu ritmo durante un periodo de 6 meses.

- Introducción a la parrilla vasca
 - La experiencia
 - El producto
 - El uso de las brasas
 - La parrilla
- La parrilla vasca y sus utensilios
 - Elementos de la parrilla
 - La radiación de calor

- Utensilios
- Mantenimiento y limpieza

- Combustible y control del fuego
 - El carbón, la leña y el fuego
 - Técnicas de cocción y organización de una parrilla profesional

- La carne
 - La raza
 - Clasificación de las razas de bovino
 - Los sabores de la carne

- Composición y tratamiento de la carne
 - Composición fisicoquímica
 - Estructura de la carne
 - Sacrificio y maduración de la carne

- El pescado
 - Clasificación de los pescados
 - Clasificación según su hábitat
 - Clasificación según su forma de cuerpo
 - Clasificación según su contenido graso
 - Signos de frescura en el pescado
 - Maduración
 - Preparación del pescado para parrilla
 - Conservación de los pescados
 - Cocción del pescado
 - Utensilios para la parrilla de pescados por Aitor Arregui

- Cocción con calor
 - Procesos de cocción tradicionales
 - El punto del pescado: señales
 - Finalización del pescado asado
 - Refritos y aliños

- Parrilla vegetal
 - La textura y el color
 - Vegetales comunes a la parrilla

PROFESORADO

Urda, Txema

<http://mukom.mondragon.edu:8080/Plone/es/curso/parrilla>