

HONDO ETA SALTSAK

GAIA	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
EGUTEGIA	2025/01/01 - 2025/01/02
TOKIA	<u>Donostia-San Sebastián</u>
HIZKUNTZA	Gaztelania
MODALITATEA	Online

**Informazio gehiago
eta izen-ematea**

NORI ZUZENDUA

Funts eta saltsen online ikastaroa: ikasi saldak, ligazioiak eta emultsioak prestatzen, zure plateren zaporea indartzeko teknika profesionalak erabiliz.

Funtsak eta saltsak online ikastaro malgu batekin egiten ditu. Ikasi showcooking-ak, errezeta zehatzak, bideoak, podcast-ak eta klarifikazio eta erredukzio teknika aurreratuak erabiliz. Eta edozein kontsulta izanez gero, jar zaitez ikastaroko tutorearekin harremanetan eta sakondu zure ezagutzan.

Norentzat:

- Sukaldaritzako profesionalak: sukaldariak, abiapuntuko nagusiak, sukaldariburuak, etab.
- Sukaldaritza ikasketetan graduatuak.

PROGRAMA

Plataformako alden kudeaketa astelehenetan, asteazkenetan eta ostiraletan egiten da; horrek esan nahi du izena eman eta gehienez 72 orduko epean sarbide-kredentzialak lortuko dituzula.

20 orduko prestakuntza, zure erritmoan egin ahal izango duzuna 6 hilabetez.

Oinarrizko saldak eta hondoak

- Txahal-salda argitua
- Demiglacé
- Arkume-zuku ustela
- Izkiratzar-jaka
- Tipula-salda hutsean
- Umami salda
- Tomate-ura

Saldak argitzea

- Zuringoz argitzea
- Animalia-proteinaz iragazia

Saltsak eta ligazoiak

- Saltsa berdea
- Tinta-saltsa
- Oilasko gisatua eta zigala pikatuarekin
- Murrizketa
- Tomate-uraren gelatina
- Ligatu arrautza-gorringoarekin
- Almidoiarekin ligatzea
- Roux zuria
- Beurre manié
- Pil-pila hutsean
- Esnegainarekin ligatu
- Ligatu gurinarekin

Infusioak, esentziak eta likidotuak

- Infusioa Konan
- Tirabeques likidotzea eta muskuilu-salda | Ricard Camarena

IRAKASLEAK

Urda, Txema
Cabello, Hector