Mondragon Unibertsitatea

PARRILLA

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

Informazio gehiago eta izen-ematea

NORI ZUZENDUA

Parrillari buruzko online ikastaroa: ikasi haragia, arraina eta barazkiak erretzeko oinarrizko teknikak sua eta txingarren erabilera menderatuz.

Teknika profesionalekin parrilla menperatzen du online ikastaro honetan. Ikasi parrillero adituekin, showcooking-ekin, bideoekin, errezetekin, podcast-ekin eta ariketa praktikoekin. 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 alten 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.

- Euskal parrillaren hastapenak
  - Esperientzia
  - Produktua
  - Txingarrak erabiltzea
  - Parrilla

- Euskal parrilla eta haren tresnak
  - Parrillaren elementuak
  - Bero-erradiazioa

    - Tresnak
    - Mantentze-lanak eta garbiketa

- Erregaia eta suaren kontrola
    - Ikatza, egurra eta sua
    - Egosteko teknikak eta parrilla profesionala antolatzea

- Haragia
    - Arraza
    - Behi-arrazen sailkapena
    - Haragiaren zaporeak

- Haragiaren konposizioa eta tratamendua
    - Konposizio fisikokimikoa
    - Haragiaren egitura
    - Haragiaren hilketa eta heltzea

- Arraina
    - Arrainen sailkapena
    - Habitataren araberako sailkapena
    - Gorputzaren formaren araberako sailkapena
    - Gantz-edukiaren araberako sailkapena
    - Arrainaren freskotasun-zantzuak
    - Heltzea
    - Arraina parrilarako prestatzea
    - Arrainen kontserbazioa
    - Arraina egostea
    - Arrain-parrilarako lanabesak, Aitor Arreguiren eskutik

- Beroarekin egostea
    - Ohiko egosketa-prozesuak
    - Arrainaren puntua: seinaleak
    - Arrain errearen amaiera
    - Frijituak eta ongailuak

- Barazki-parrilla
    - Testura eta kolorea
    - Barazki arruntak parrillan

IRAKASLEAK

Urda, Txema

---

http://mukom.mondragon.edu:8080/Plone/eu/ikastaroa/parrilla