

# PARRILLA

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

**Informazio gehiago  
eta izen-ematea**

## NORI ZUZENDUA

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

## IRAKASLEAK

Urda, Txema

---

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