

PASTA

GAIA Gastronomía eta Sukaldaritza Arteak

EGUTEGIA 2025/04/03 - 2025/04/03

TOKIA Donostia-San Sebastián

HIZKUNTZA Gaztelania

MODALITATEA Online

**Informazio gehiago
eta izen-ematea**

NORI ZUZENDUA

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

PROGRAMA

- Historia y clasificación
 - Historia de la pasta
 - Historia de la pasta italiana
 - Tipos de pasta
- Utensilios para estirar, formar, secar y cortar la pasta
- La harina, el ingrediente principal
 - Clasificación del trigo
 - Tipos de sémola de Trigo Duro
 - El Gluten
 - Los almidones
- Otros ingredientes
 - Ingredientes líquidos
 - Huevo
 - Sal

- Pasta fresca de sémola
 - Tipos
 - Puntos claves

- Pasta fresca al huevo
 - La harina
 - El huevo
 - Proporciones

- El amasado y el reposo

- El laminado y el formado
 - Laminado a mano
 - Laminado a máquina
 - El corte y formado

- La cocción
 - La sal en la cocción
 - Los almidones durante la cocción
 - Desarrollo del almidón
 - Normas básicas de cocción

- Salsas y mantecados
 - Clasificación de las salsas
 - La pasta y la salsa
 - El mantecado