

PARRILLA

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias

CALENDARIO 21/12/2024 - 21/12/2024

LUGAR Donostia-San Sebastián

IDIOMA Español

MODALIDAD Online

**Más información
e inscripción**

DIRIGIDO A

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

PROGRAMA

- 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

- 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

Ayala Fernandez, Unai
Gonzalez De Heredia Lopez De Sabando, Arantxa