

# FONDO ETA SALTSAK

<b>GAIA</b>	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
<b>EGUTEGIA</b>	2024/12/21 - 2024/12/21
<b>TOKIA</b>	<u>Donostia-San Sebastián</u>
<b>HIZKUNTZA</b>	Gaztelania
<b>MODALITATEA</b>	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

- Introducción a caldos y fondos
  - Historia de los caldos y fondos
  - Elementos de un caldo
  - Elementos aromáticos
- Caldos y fondos
  - Técnicas de elaboración: espumar y desgrasar
  - Elaboración de un caldo
  - Extracción de sabores
  - Elaboraciones
  - Reducción
- Caldos contemporáneos
  - Caldos y fondos contemporáneos
  - Caldos a presión
  - Caldos al vacío
- Clarificados
  - Caldos y fondos contemporáneos
  - Clarificación o precipitación

- Historia y clasificación de las salsas
  - Clasificación de las salsas
  - Salsas madre
  - Salsas emulsionadas
  
- Fondos complementarios y ligazones a base de partículas vegetales
  - Fondos complementarios
  - Ligazones básicas
  - Ligazones a base de partículas vegetales
  
- Ligazones a base de proteínas y salsas sólidas
  - Ligazones a base de proteínas
  - Ligazones a base de productos proteicos
  - Colágeno y gelatina
  
- Ligazones a base de almidón
  - Ligazones a base de almidón y/o fécula
  - Cómo actúa el almidón en una salsa
  - Tipos de ligazones a base de almidón y/o fécula
  - El almidón
  
- Emulsiones
  - Proceso de elaboración de una salsa emulsionada
  - Tipos de salsas emulsionadas
  
- Infusiones, esencias y licuados