

# PARRILLA

**GAIA** Gastronomía eta Sukaldaritza Arteak

**EGUTEGIA** 2024/12/21 - 2024/12/21

**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

- 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

## IRAKASLEAK

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