Mondragon Unibertsitatea

PARRILLA

TEMÁTICA	Gastronomía y Artes Culinarias
CALENDARIO	01/01/2025 - 02/01/2025
LUGAR	Donostia-San Sebastián
IDIOMA	Español
MODALIDAD	Online

Más información e inscripción

DIRIGIDO A

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, showcookings, 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

PROFESORADO

Urda, Txema

---

https://www.mondragon.edu/cursos/es/curso/parrilla