Mondragon Unibertsitatea

PASTA

TEMÁTICA	Gastronomía y Artes Culinarias
CALENDARIO	21/05/2025 - 21/05/2025
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

- 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