

ARRAINAK ETA ITSASKIAK

GAIA	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
EGUTEGIA	2025/01/01 - 2025/01/02
TOKIA	<u>Donostia-San Sebastián</u>
HIZKUNTZA	Gaztelania
MODALITATEA	Online

**Informazio gehiago
eta izen-ematea**

NORI ZUZENDUA

Online ikastaro trinkoa: arrainen eta itsaskien sukaldaritza menperatzen du teknika zehatzekin, errezeta profesionalekin eta ikuspegi jasangarriarekin.

Aztertu itsas osagaien prestaketa eta sukaldaritza ikastaro malgu batekin eta % 100 online. Ikasi zure erritmoan bideoak, showcookingak, podcast-ak, errezeta deskargagarriak eta ariketa praktikoak eginez. Jarri harremanetan tutorearekin zalantzak argitzeko eta teknika hobetzeko.

Norentzat:

- Sukaldaritzako profesionalak: sukaldariak, abiapuntuko nagusiak, sukaldariburuak, etab.
- Sukaldaritza ikasketetan graduatuak.

PROGRAMA

Plataformako alden kudeaketa astelehenetan, asteazkenetan eta ostiraletan egiten da; horrek esan nahi du izena eman eta gehienez 72 orduko epean sarbide-kredentzialak lortuko dituzula.

25 orduko prestakuntza, zure erritmoan egin ahal izango duzuna 6 hilabetez.

- Arrainen eta itsaskien hastapenak
 - Sailkapena, egitura, habitata, freskotasuna eta iraunkortasuna
- Kontserbazioa
 - Kontserbatzeko eta ontzeko metodoak, anisakisa, kalitate-aldaketak.
- Arrainen aurreelaborazioa
 - Xerratzea, garbiketa, ebaketa-motak, arrain zuriak eta urdinak
- Arrainak egostea
 - Gainerre, plantxa, salteatu, lurruna, labea, hutsa, marinatu, gatzatu, keztatu
- Barrukiak
 - Azala, erraiak, burua, ezkata
- Krustazeoak
 - Aurreelaborazio-motak eta -teknikak

- Moluskuak
 - Maskorra eta zefalopodoak: prozesuak eta espezieak

IRAKASLEAK

Urda, Txema
Fernández de Retana, Ángel

<https://www.mondragon.edu/cursos/eu/ikastaroa/arrainak-eta-itsaskiak>