Mondragon Unibertsitatea

PARRILLA

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

Informazio gehiago eta izen-ematea

NORI ZUZENDUA

Parrillari buruzko online ikastaroa: ikasi haragia, arraina eta barazkiak erretzeko oinarrizko teknikak sua eta txingarren erabilera menderatuz.

Teknika profesionalekin parrilla menperatzen du online ikastaro honetan. Ikasi parrillero adituekin, showcooking-ekin, bideoekin, errezetekin, podcast-ekin eta ariketa praktikoekin. Eta edozein kontsulta izanez gero, jar zaitez ikastaroko tutorearekin harremanetan eta sakondu zure ezagutzan.

Norentzat:

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

PROGRAMA

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

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

- Euskal parrillaren hastapenak
  - Esperientzia
  - Produktua
  - Txingarrak erabiltzea
  - Parrilla

- Euskal parrilla eta haren tresnak
  - Parrillaren elementuak
  - Bero-erradiazioa

- Tresnak
- Mantentze-lanak eta garbiketa

• Erregaia eta suaren kontrola
  - Ikatza, egurra eta sua
  - Egosteko teknikak eta parrilla profesionala antolatzea

• Haragia
  - Arraza
  - Behi-arrazen sailkapena
  - Haragiaren zaporeak

• Haragiaren konposizioa eta tratamendua
  - Konposizio fisikokimikoa
  - Haragiaren egitura
  - Haragiaren hilketa eta heltzea

• Arraina
  - Arrainen sailkapena
  - Habitataren araberako sailkapena
  - Gorputzaren formaren araberako sailkapena
  - Gantz-edukiaren araberako sailkapena
  - Arrainaren freskotasun-zantzuak
  - Heltzea
  - Arraina parrilarako prestatzea
  - Arrainen kontserbazioa
  - Arraina egostea
  - Arrain-parrilarako lanabesak, Aitor Arreguiren eskutik

• Beroarekin egostea
  - Ohiko egosketa-prozesuak
  - Arrainaren puntua: seinaleak
  - Arrain errearen amaiera
  - Frijituak eta ongailuak

• Barazki-parrilla
  - Testura eta kolorea
  - Barazki arruntak parrillan

IRAKASLEAK

Urda, Txema

---

https://www.mondragon.edu/cursos/eu/ikastaroa/parrilla