

PRESIO BIDEZKO SUKALDARITZA: HUTSA ETA GOI-PRESIOAK

GAIA Gastronomía eta Sukaldaritza Arteak

EGUTEGIA 2025/12/09 - 2026/01/19 Og

TOKIA Donostia-San Sebastián

HIZKUNTZA Gaztelania

MODALITATEA Online

Informazio gehiago
eta izen-ematea

HELBURUAK

- Elaborazio gastronomikoetan presio-, huts- eta tenperatura baxuko egosketa-teknikak aplikatzea, funtzionamendua eta kontrol-aldagaiak ulertuz.
- Makina, osagai eta gehigarri espezifikoei saiakuntzak egitea, zapoak eta testurak bultzatuz, presioa behar bezala erabiliz.
- Nortasun propioa duten plater sortzaile eta berritzaileak diseinatzea, sukaldaritza garaikidean eta proiektu gastronomiko profesionalean presio- eta huts-teknikak txertatuz.

NORI ZUZENDUA

Ikastaro hau gastronomiaren sektoreko profesionalentzat diseinatuta dago, elaborazioetan presio-, huts- eta tenperatura-baxuko teknikak txertatu nahi dituztenentzat, eta irizpide teknikoekin eta sormenarekin integratu nahi dituztenentzat.

Gomendatutako profilak:

- Sukaldaritzan presioa eta hutsa modu profesionalean aplikatuz beren jakintza teknikoa handitu nahi duten sukaldariak.
- I+Gko profesionalak eta ekoizpen-arduradunak, makineriarekin eta prozesuekin esperimentatu nahi dutenak, elaborazio egonkorragoak, eraginkorragoak eta berezituagoak sortzeko.
- Errepertorio teknikoa zabaltzeko nahi duten eta alde zuzenetik ezagutza duten sukaldaritzako ekintzaile eta zale sutsuak.

PROGRAMA

Presio eta presio handiko sukaldaritzaren hastapenak

- Kontzeptuak argitzen: hutseko sukaldaritza eta presio altu eta baxuen bidezkoa
- Hutseko eta presio altu eta baxuetako sukaldaritzaren kontzeptua, jatorria eta bilakaera

- Eragozpenak eta erabilera-arazoak

Presioa

- Sarrera eta makinak hautatzeko faktoreak
- Abangoardiako presiopeko makinekin egostea: sarrera, sailkapenak, ezaugarriak eta erabiltzeko moduak:
 - Presio altuan egostea
 - Presio baxuetan egostea
 - Presio kontrolatuan egostea
 - GastroVac
 - Presio-eltzea
 - Okoo

Hutsa

- Makineria: Ezaugarriak, sailkapenak eta erabiltzeko moduak
 - Hutseko distilagailua
 - Maria bainu termostatiko kontrolatua
 - Huts-makina
 - Liofilizagailua
 - Konbekzio-labea
 - Gastrovaka
- Aplikazioak: Ezaugarriak, dosifikazioak, erabilera
 - Tenperatura baxuan egostea
 - Inpregnatzea/ozpinetan ontzea
 - Tenperatura baxua presiorik gabe
 - Destilazioa
 - Kontserbazioa

IRAKASLEAK

Urda, Txema

Arrufat, Luis