Mondragon Unibertsitatea

BARAZKIAK

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

Barazki ikastaroa online: ikasi barazkiak hautatzen, prestatzen eta prestatzen teknika profesionalekin, zaporeak eta testurak indartzeko.

Sukaldaritza begetala menderatzen du, online ikastaro malgu batekin. Ikasi showcookingak, bideoak, podcastak, errezeta zehatzak eta barazkiak prestatzeko teknika berritzaileak erabiliz. 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.
Behin izena emanda, 6 hilabeteko epea izango duzu ikastaroa amaitzeko, 20 orduko prestakuntza zure erritmoan egiteko.

Edukiak:

Berdurak eta barazkiak:

- Konposizioa, testura eta urtarokotasuna.

Honako hauen ezaugarriak eta aurreelaborazio-teknikak:

- Sustraiak eta tuberkuluak: azenarioak, arbiak, errefauak, tupinboak eta patatak.
- Bulboak: tipulak, baratxuriak, porruak, tipulina, erremolatxa eta apionaboa.
- Zurtoinak: zainzuriak, kardua, apioa eta mihilua.
- Hosto barazkiak: espinakak, zerbak, azak, letxuga, eskarola, txikoria, endibiak eta radicchio-a.

- Barazki gisa erabilitako fruituak: tomatea, alberjinia, piperrak, kalabaza, kalabazin pepinoa
- Loreak: brokolia, romaneskoa, azalorea eta orburuak.

Barazkien sukaldaritza:

- Testura, kolorea eta zaporea.

Berdura eta barazkiekin egosteko teknikak:

- Urarekin egostea:
- Egosketa ingeles erara
- Galdarraztatu
- Zuritu
- Lurrunetan prestatutako sukaldaritza
- Erregosi

- Egosketa lehorrak:

- Salteatu
- Sueztitu
- Konfitatzea
- Frijitu
- Erretzea
- Arrisolatu
- Glasatu

Barazkiekin kontserbatzeko teknikak:

- Lehortu
- Hartzitu
- Ozpinetan ontzea
- Alkalinizatu

IRAKASLEAK

Urda, Txema
Rodríguez, Alberto
