PASTA

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

Pasta online ikastaroa: ezagutu pastaren sukaldaritzaren sekretu gakoak eta menperatu oinarrizko teknikak.

Ikasi pasta fresko eta tradizionala egiten online ikastaro malgu batekin. Gozatu showcookingez, errezetez, bideoez, podcast-ez eta ariketa praktikoez zure teknika hobetzeko.

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.

15 orduko trebakuntza, zure erritmoan egin ahal izango duzuna 6 hilabetez.

Edukiak:

Historia eta sailkapena

- Pastaren historia
- Pasta italiarraren historia
- Pasta motak

Pasta luzatzeko, osatzeko, lehortzeko eta mozteko tresnak

Irina, osagai nagusia

- Gariaren sailkapena
- Gari gogorraren semola-motak
- Glutena
- Almidoiak

Beste osagai batzuk

- Osagai likidoak
- Arrautza
- Gatza

Semola-pasta freskoa

- Motak
- Funtsezko puntuak

Pasta fresko arrautzaduna

- Irina
- Arrautza
- Proportzioak

Oratzea eta atsedena

Ijezketa eta forma

- Eskuz ijeztea
- Makinaz ijeztea
- Ebakitzea eta forma ematea

Egostea

- Gatza egosketan
- Almidoiak egosten ari direnean
- Almidoiaren garapena
- Egosteko oinarrizko arauak

Saltsak eta mantekatuak

- Saltsen sailkapena
- Pasta eta saltsa
- Mantekadoa

IRAKASLEAK

Urda, Txema
Jhon Regefalk

---

http://193.146.78.145:8080/Plone/eu/ikastaroa/pasta