

UDA IKASTAROA

SUKALDARITZA eta

GOZOGINTZA

ONGI ETORRI
SUKALDARITZA
PARTE HARTZAILEA
ETA PRAKTIKOA

PLAZA
MUGATUAK
15 URTETIK
GORA



Sukaldaritza
eskola
Aiala

IKASLE BAKOITZAK LANDUTAKO PLATERAK DASTATUKO
DITU ETA ETXERA ERAMATEKO AUKERA IZANGO DU.

Izena-eman!

UDA IKASTAROA

SUKALDARITZA ETA GOZOGINTZA

Sukaldean jaki gozo nahiz gazi goxoak prestatzen ikasi nahi duzu? Sukaldaritzako oinarriak ikasteaz gain, sukaldean moldatzeko errezeta-liburu eraginkor eta anitza lortuko duzu, ondoren zurekin gastronomiaz gozaten jarrai dezazun.

NORI ZUZENDUA

15 urtetik gorako sukaldarizale guztiei zuzendua. Denbora gutxian sukaldaritzako oinarriak ikasi eta sukaldaritzako trebetasunak eskuratu nahi dituztenentzat. Beren teknikak hobetu eta errezeta-liburua freskatu nahi duten zaleentzat ere bai, eguneroko proposamen erraz, osasungarri eta elikagarriekin.



IKASLE
GEHIENEZ

16



DATAK
2023ko ekainaren 27tik uztailaren 7ra



ORDUTEGIA
Astelehenetik ostiralera
(9:00etatik 12:30etara)



IRAUPENA
31,5 ordu



IKASTAROAREN KOSTUA
600€

Klase erabat parte hartzaileak, errezeta bakar batetik alternatiba askotariko plater ezberdinak lortzeko klaseak. Kontserbazio oinarriak eta erosketa egokiak, dekorazioa eta plater muntaketa...

Mantala eta apunteak bertan izango dituzu. Ekarri behar duzun gauza bakarra ikasteko grina da eta noski, ondo pasatzeko gogoia! Goazen sukaldatzera!





IKASGAI- ZERRENDA 2023

HELBURUAK

Ikastaro honen bidez, ikasleek sukaldaritzako oinarrizko teknikak ezagutzen dituzte denbora gutxian, baita sukaldean moldatzeko errezeta-liburu eraginkor eta anitza.

Gure metodoak sukaldaritzako oinarrizko teknikak irakasten ditu, beti errezetei aplikatuak, sukaldean moldatzen ikas dezaten. Eskolak erabat parte hartzaileak direnez (gehienez ere 16 lagun), elkarreragin handia dago, eta ikasleek beharrezko teknikak praktikatu eta elaborazioak egin ditzazkete.

Parte-hartzaileek egindako elaborazioak dastatuko dituzte egunero, eta egindako platerak etxera eramango dituzte. Gainera, ikasle bakoitzari errezeta-liburua, amantala eta bertaratze-diploma dituen dossierra emango diogu, Karlos Arguiñanok sinatua. Ikastaroan zehar etorri ere egingo da eta elkar agurtuko gaitu.

Bete-beteko ikastaroa, dibertigarria eta praktikoa, denbora eta dirua aurrezten eta elikadura osasuntsuagoa izaten lagunduko dizuna. Hori guztia giro eroso eta lasaia batean, non, ondo pasatzeaz eta harremanak egiteaz gain, janaria prestatzen ikasiko duzun.



ARRAINA

Hegaluzea:

- Euskal sukaldaritzako platerak eta nazioarteko sukaldaritzak.

Parrilla sukaldaritzak

- Getariako arrain erretegien sekretuak bertan ezagutuko ditugu, dastaketa batekin.

MINIATURA SUKALDARITZA

Euskal sukaldaritzako mokadu txikiak, pintxo tradizionalak eta modernoak eta nazioarteko errezetak.

ASIAR SUKALDARITZA

- Sushi.
- Ramen.
- Tenpura.

ANIMALIA PROTEINARIK GABEKO SUKALDEA

- Sukaldaritzak beganoaren hastapena.
- Prestaketa gaziak eta gozoak.

SUKALDARITZA GOZOA

Txokolatea:

- Brownie.
- Coulant.

Choux oreak:

- Choux orearen erabilera desberdinak (frijitua eta labean).

IRAKASLEAK:

- Manuel Piñeiro.
- Thierry Vallespir.
- Eva Arguiñano.
- Lordi Etxaondo.



Zatoz Hitzordua eskatu

Deitu 943 134 600 telefonora eta hitzordua eskatu.

Nafarroa etorbidea, 61 - 20800 Zarautz

AIALA 
KARLOSARGUIÑANO