

Μάιος 2017

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΑ & ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ

GREEK RIZOTO

€24,90

Μπορεί το ριζότο τεχνικά να απαιτεί την χρήση συγκεκριμένης ποικιλίας ρυζιού που καλλιεργείται στην Ιταλία, αλλά εδώ στην Ελλάδα έχουμε τις δικές μας παραδοσιακές μεθόδους που αν και δεν χρησιμοποιούν ρύζι, ωστόσο κάνουν χρήση ιδιότυπων ζυμαρικών και δημητριακών καρπών. Με την τεχνική παρασκευής ενός ριζότο, αποδεικνύουμε πώς ένα τραχανότο με γαρίδες είναι εξίσου γευστικό, ένα κριθαρότο με μανιτάρια θα σας ενθουσιάσει και το κουσκουσάκι με σύγκλινο θα συγκλονίσει και τον πιο δύσκολο ουρανίσκο! Εφόσον λοιπόν έχουμε τις επιλογές μας στην Ελλάδα, μπορούμε να προσφέρουμε τις καλύτερες εναλλακτικές για ένα Greek Risotto!

Εκπαιδευτής Chef: Παναγιώτης Μελιδώνης

Πόντοι MM: 20

Τετ 10/5 18:00 -21:00

MENOU A ΛΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ

€29,90

Η Ελληνική Κουζίνα βρίσκεται στο παγκόσμιο προσκήνιο και αυτή την χρονιά με όλο και περισσότερους Chef να αναζητούν ιδέες για ένα δημιουργικό μενού πέρα από τα κλασσικά. Δύο συνταγές οι οποίες ξεχωρίζουν τόσο για τα προϊόντα τους, όσο και για την ευρηματικότητα τους προσφέρουν την δημιουργικότητα της Ελληνικής μαγειρικής. Στο μενού μία έντεχνη καθαρά Ελληνική σαλάτα με σταμναγκάθι, ταλαγάνι Μεσσηνίας και βινεγκρέτ με οξυμέλι μας αποδεικνύει πόσο πλούσια είναι η γαστρονομική μας παράδοση. Για κυρίως παρασκευάζουμε θράψαλο γεμιστό με λαχανικά, γραβιέρα Μυτιλήνης, πέστο βασιλικού και λαδολέμονο με ούζου. Δύο συνταγές που επάξια διεκδικούν την θέση τους στα διάσημα μενού.

Εκπαιδευτής Chef: Παναγιώτης Μελιδώνης

Πόντοι MM: 35

Πεμ 25/5 18:00 -21:00

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ

€24,90

Τι κάνει το πρωινό Ελληνικό? Μα φυσικά αυτά που μας δίνει η Ελληνική φύση συνδυασμένα με τους κανόνες παρασκευής πρωινών. Τρεις προτάσεις που θα αγαπήσουμε, αλλά και που μπορούμε να εντάξουμε σε ξενοδοχειακές μονάδες, καφετέριες και μικρά εστιατόρια. Ανάμεσα στις προτάσεις μας ο παραδοσιακός καγιανάς με σίγκλινο Μάνης, οι χάχλες Λέσβου με αυγά και σάλτσα τομάτας, αλλά και το ριζόγαλο με βουβαλίσιο γάλα Κερκίνης, κρόκο Κοζάνης και μαστίχα Χίου! Μετά από τέτοιο πρωινό δεν μπορείς να μην αγαπήσεις κάθε γωνιά της χώρας μας!!!

Εκπαιδευτής Chef: Παναγιώτης Μελιδώνης

Πόντοι MM: 20

Τε 16/5 18:00-21:00

ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΑ

PIZZERIA APPETIZERS

€21,90

Πόσες φορές δεν απογοητευτήκατε από τα μέτρια ορεκτικά μίας πιτσαρίας, όταν οι ορέξεις σας είχαν μεγαλύτερες απαιτήσεις? Τα πιο δημοφιλή ορεκτικά μίας πιτσαρίας παρελαύνουν από το τραπέζι του chef, αναλύουμε τις τεχνικές και παρασκευάζουμε με τον πιο τραγανό τρόπο τα πεντανόστιμα onion rings, τα πικάντικα bbq wings, αλλά και το έντονα μυρωδάτο σκορδόψωμο. Τρία snack foods που μπορούν να καταναλωθούν ανά πάσα στιγμή, να μαγειρευτούν με τον καλύτερο τρόπο και να απογειώσουν την διάθεσή μας στο λεπτό!

Εκπαιδευτής Chef: Παναγιώτης Μελιδώνης

Πόντοι MM: 20

Πεμ 18/5 18:00 – 21:00

PANE

€22,90

Οι αγαπημένες μπουκιές παναρισμένες, φρεσκοτηγανισμένες, καλοψημένες και τραγανές όσο θέλουμε! Μαθαίνουμε την σωστή τεχνική για να νόστιμες κοτομπουκιές (chicken nuggets), απολαυστικά fish sticks και all day mozzarella sticks. Στον φούρνο ή στο τηγάνι, αναλόγως τις υγιεινές απαιτήσεις, για πάρτυ ή σνακ, κάθε πανε λιχουδιά μπορεί να σας δώσει τις πρωτότυπες ιδέες τόσο για το πανάρισμα όσο και για την συνοδευτική σάλτσα που θα εμπλουτίσει το σνακ.

Εκπαιδευτής Chef: Παναγιώτης Μελιδώνης

Πόντοι MM: 20

Πα 05/5 18:00 -21:00

2 ΤΡΟΠΟΙ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ

€26,90 ή με κάρτα ανεργίας €16,90

1 υλικό, 2 τεχνικές σε μοναδικές συνταγές... Ο σολομός στα καλύτερα του... μαγειρεύεται σωτέ, στον φούρνο και στην σχάρα για να μας δώσει εξαιρετικά πιάτα! Θα μαγειρέψουμε σολομό ψητό στον φούρνο με σως Dijon και φιλέτα σολομού σωτέ γλασαρισμένα με βαλσάμικο και θα ανακαλύψουμε κάθε τεχνική μαγειρικής για να προσδώσουμε γεύσεις σε ένα ψάρι που μαγειρικά έχει 'τυραννηθεί' αρκετά! Ανακαλύπτουμε ποιες σως ταιριάζουν με τις ανάλογες τεχνικές ψησίματος, αλλά και πως ξεχωρίζουμε ένα καλό φιλέτο κατά την αγορά του.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM: 35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Παρ 12/05 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 12/05 11:00-14:00

STROMBOLI vs CALZONE

€24,90

Η μεγάλη Ιταλική σύγχυση! Ο πόλεμος δύο αγαπημένων Ιταλικών εδεσμάτων. Ποια είναι όμως η διαφορά τους? Τι τα κάνει να ξεχωρίζουν και τι να μοιάζουν? Ένα Stromboli είναι στην ουσία ένα αρτοσκεύασμα σε σχήμα μισοφέγγαρου με ανοιχτές οπές και ζύμη ψωμιού όπου η σάλτσα είναι μέρος της γέμισης. Η παρασκευή δίνει αρκετές ατομικές μερίδες και σερβίρεται στο κέντρο. Ένα calzone είναι η κλειστή παραλλαγή της pizza με το ίδιο ζυμάρι, όπου η σάλτσα χρησιμοποιείται ως άλειμμα και τα υλικά της γέμισης είναι ξεχωριστά. Σερβίρεται σε ατομικές μερίδες. Δύο απίθανες συνταγές, ιδανικές για πιτσαρία: Calzone Πανσέτα & Mozzarella και Stromboli Προβολόνη & Sausage θα σας χαρίσουν τις απίστευτες γνώσεις ενός pizzaiolo!

Εκπαιδευτής Chef :**Μελιδώνης Παναγιώτης**

Πόντοι MM: 20

Πεμ 4/5 18:00-21:00

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΚΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ

ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΟΡΦΑΔΕΣ

- με προπληρωμή -

€26,90

Τρυφερά κολοκυθάκια με τις κορυφές των βλαστών τους που γεμίζονται με ρύζι ή σερβίρονται ομελέτα. Μπορεί να τρώγονται ζεστοί ή κρύοι, κοκκινιστοί σε γιαχνί ή με μυρωδικά, ως ορεκτικό ή κυρίως. Οι κολοκυθοκορφάδες είναι αναμφισβήτητα ένα από τα αγαπημένα πιάτα της Ελληνικής Φύσης αλλά αξιοσημείωτο είναι και το γεγονός πως ο ανθός ενός λαχανικού μπορεί να δώσει νοστιμιές καλύτερες από το ίδιο το λαχανικό. Αν και είναι πολλές φορές δύσκολο να βρείτε κολοκυθοανθούς, ωστόσο αν τελικά τους ανακαλύψετε, αυτό το μοναδικό έδεσμα μπορεί να σας αποδώσει συνταγές υψηλής γαστρονομίας!

Εκπαιδευτής Chef : **Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM: 35

Τετ 24/5 18:00-21:00

Ελάχιστη Συμμετοχή 8 άτομα

ΧΤΑΠΟΔΑΚΙ MEDITERRANEE

€29,90

Ένα υλικό, Δύο τεχνικές ... ανακαλύπτουμε το Χταπόδι σε μοναδικές συνταγές όπως μαγειρεύεται στις χώρες της Μεσογείου. Από Ελλάδα επιλέγουμε χταπόδι στιφάδο με ελιές, από Ιταλία Polpi in Umido με σάλτσα τομάτας και κρασιού και από Ισπανία Pulpo Callego με γλυκιά πάπρικα. Και αν θεωρούν τα μεγάλα ψάρια ως την καλύτερη γαστρονομική επένδυση, εδώ στην Ελλάδα θεωρούμε το χταπόδι τον βασιλιά των θαλασσινών για δύο λόγους. Πρώτον γιατί έχει την μικρότερη περιεκτικότητα σε χοληστέρολη και δεύτερον γιατί το συγκεκριμένο θαλασσινό ταιριάζει τόσο στα «αλώνια» όσο και στα «σαλόνια»! Δηλαδή μπορεί να χαρίσει τόσο πιάτα καθημερινά όσο και πιάτα που αρμόζουν στα καλύτερα εστιατόρια του κόσμου.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM: 35

Τετ 10/5 18:00-21:00

Ελάχιστη Συμμετοχή 8 άτομα

ΤΑ ΜΙΚΡΑ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Τα μικρά της θάλασσας είναι εκείνα τα ψαράκια που συγκεντρώνουν όλη την γεύση του Ελληνικού πελάγους. Ένα μάθημα γεμάτο θαλασσινές μυρωδιές, Ω3 και αλμύρα. Δεν εισάγονται, δεν καταψύχονται και συγκεντρώνουν όλη την νοστιμιά των Ελληνικών Θαλασσών. Μαγειρεύουμε γαύρο φουρνιστό, γεμιστή σαρδέλα ψητή και αθερινόπιτα ζαλισμένη από ούζο. Εξασκούμε σε φιλεταρίσματα, μαριναρίσματα και χυλούς τηγανίσματος και συνοδεύουμε τις τεχνικές με μικρή σαλάτα.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πεμ 18/5 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 18/5 11:00-14:00

Ελάχιστη Συμμετοχή 8 άτομα

ARROSTO MISTO

€29,90

Ίσως το πιο νόστιμο Ιταλικό ψητό που θα δοκιμάσετε ποτέ. Η ιδιαιτερότητα του έγκειται στην χρήση τριών διαφορετικών κρεάτων για να παρασκευαστεί η συνταγή με το κοτόπουλο να δίνει τις βασικές νότες, αλλά και με τα λουκάνικα και τα ορτύκια να ολοκληρώνουν τις γεύσεις της συνταγής. Για να μαγειρευτεί το ψητό ψήνεται σε ζωμό πουλερικών και λευκό κρασί, ενώ το πιάτο συμπληρώνουν μυρωδικά και πολέντα που απογειώνουν κάθε μπουκιά! Δεν είναι τυχαίο που οι Ιταλοί θεωρούν το arrosto misto αγαπημένο Κυριακάτικο, οικογενειακό πιάτο.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυνίχας
Τρ 02/05 18:00-21:00

Πόντοι MM: 35

POLO A LA BRASA

€26,90

Η Περουβιανή κουζίνα συνδυάζει κλασικές νοτιοαμερικάνικες γεύσεις και υλικά με επιρροές από την Κίνα και την Ιαπωνία εξαιτίας των χιλιάδων μεταναστών από την Άπω Ανατολή που εγκαταστάθηκαν στην χώρα στις αρχές του 20^{ου} αιώνα. Σήμερα βρίσκεται στο επίκεντρο του παγκόσμιου γαστρονομικού χάρτη, καθώς έχει επηρεάσει σημαντικούς chef όπως ο Nobu Matsuhisa που διερευνούν τα όρια της fusion κουζίνας. Μαγειρεύουμε ένα 100% αυθεντικό Περουβιανό γεύμα με ψητό κοτόπουλο μαριναρισμένο σε σάλτσα σόγιας, χυμό λάιμ, γεύσεις από τζίντζερ, δυόσμο, τσίλι και μπύρα. Συνοδεύουμε με σάλτσα Aji Verde που περιέχει αρώματα κόλιανδρου, δυόσμου, τσίλι και χειροποίητη μαγιονέζα, αλλά και με σάλτσα Criolla με πίκλες κρεμμυδιού, νότες λάιμ και κόλιανδρου και τις πιο τραγανές διπλοτηγανισμένες πατάτες.

Εκπαιδευτής Chef: Μαδιανός Γιώργος
Δευτ 15/5 18:00 – 21:00

Πόντοι MM: 35

CEVICHE ΚΑΙ ΤΑΛΙΑΤΑ

€29,90

Ψημένα ελάχιστα, με και χωρίς μέσο θερμοκρασία! 2 διαφορετικές τεχνικές για τα πιο φινετσάτα πιάτα που θα μπορούσατε να δημιουργήσετε. Το Ceviche, seviche ή cebiche είναι μία τεχνική που χρησιμοποιείται εδώ και αιώνες στο Περού και στο Εκουαδόρ ως μέσο συντήρησης σε ψάρια. Η φινετσάτη όμως τεχνική του χάρισε στην παγκόσμια γαστρονομία ένα εξαιρετικό ορεκτικό. Χρησιμοποιούμε την σάρκα από θαλασσινά ψάρια για να «ψήσουμε» με τα οξέα φρούτων a la leche de tigre και αλκοολούχων ποτών. Από την άλλη πλευρά της υφηλίου, οι Ιταλοί διαρρηγνύουν τα ιμάτια τους για την εξαιρετική tagliatta! Ένα ορεκτικό πιάτο με μπριζόλα (sirloin steak) ψημένη saignant, σερβιρισμένη με ρόκα και παρμεζάνα. Συνοδεύουμε με πολέντα, ενώ διαφορετικά μπαχαρικά και αρτύματα θα δώσουν μία διαφορετική νότα στο πιάτο μας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
Δευτ 22/5 18:00 – 21:00

Πόντοι MM: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή 8 άτομα

CARRIBEAN BARBACOA

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Barbacoa έχει επικρατήσει να θεωρείται η μορφή μαγειρεμένου κρέατος με ρίζες από την Καραϊβική... Για την ιστορία έτσι λεγόταν η συσκευή που χρησιμοποιούσε η φυλή Taíno για να καπνίζει τις τροφές. Οι Ισπανοί υιοθέτησαν τη λέξη barbacoa και την έφεραν στη χώρα τους, όπου με τον καιρό ξεκίνησε να χρησιμοποιείται ως όρος για τη μέθοδο ψησίματος, αλλά και το ίδιο το ψητό. Ετοιμάζουμε πίτες, κάνουμε τις απαραίτητες προετοιμασίες για τις γემίσεις, για braise κρεάτων, όσπρια και σαλάτα και παρασκευάζουμε πικάντικη σάλτσα. Εξωτικό street snacking!!!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
Τρ 30/5 11:00-14:00 | Παρ 12/5 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 30/5 11:00-14:00

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

SPANISH TAPAS

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Όσο πιο “βρώμικο” στην Ισπανία, τόσο πιο γευστικό λένε... Απολαύστε τις γεύσεις των Ισπανών, φτιάχνοντας λαχταριστά Spanish Tapas σε διάφορες βάσεις. Θα μπορούσαμε να τα παρομοιάσουμε με τα δικά μας καναπεδάκια, για βάση όμως χρησιμοποιείται οτιδήποτε από ψωμάκι σε χωνάκι ή σε ποτήρι. Μαζί φτιάχνουμε spanish tapas με διάφορες γεύσεις, χοιρινό με καραμελωμένα μήλα, πατάτα κροκέτα γεμιστή, αλλά και ψάρι μαριναρισμένο σε εσπεριδοειδή, σόγια και φρέσκια ντομάτα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
Πεμ 11/5 11:00-14:00 | Δευτ 15/5 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 11/5 11:00-14:00

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

SPRING ROLLS, GYOZA, WON TON

€29,90 ή με κάρτα ανεργίας €19,90

Σε αυτό το μάθημα λύνουμε την παρεξήγηση! Spring rolls, gyoza και won ton αναφέρονται στο ίδιο προϊόν. Και τα τρία είδη είναι dim sum (μικρές μπουκιές) στην κατηγορία των dumplings. Αν και οι καταβολές τους είναι αρκετά παρόμοιες, ωστόσο δικαιωματικά κάθε είδος έχει αναπτυχθεί περισσότερο σε συγκεκριμένες χώρες με ειδικά φύλλα, γεμίσεις και τεχνικές και για διαφορετική κατανάλωση. αραδοσιακά σερβίρεται κατά το Κινέζικο νέο έτος και θεωρείται σύμβολο της άνοιξης. Το ρολό είναι γεμιστό με διάφορα λαχανικά και καμιά φορά και κρέας. Η ονομασία τους προέρχεται από την εποχή στην οποία συνηθίζονταν να καταναλώνονται. Παρασκευάζουμε spring rolls με λαχανικά και χειροποίητη γλυκόξινη σως. Ένα άλλο είδος dumpling είναι τα Γιαπωνέζικα gyoza σε σχήμα μισοφέγγαρου (ή στα κινεζικά jiaozi) που συνήθως σερβίρονται βραστά, τηγανιτά ή ψητά και έχουν γέμιση κιμά. Μοιάζουν αρκετά με τα Ρώσικα pelmeni. Τα won ton είναι ένα ακόμα είδος σε σχήμα πουγκιού που συνήθως σερβίρονται σε σούπα μαζί με noodles, αλλά και αυτά έχουν την δυνατότητα να μαγειρευτούν και με άλλες τεχνικές.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Διάρκεια: 3 ½ ώρες

Τετ 24/5 11:00-14:30 | Τετ 31/5 18:00-21:30 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 24/05 11:00-14:30

Πόντοι MM: 35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

STREET FOOD

THE DODGER DOG

€26,90

Το Dodger Dog είναι ένα από τα πιο διάσημα hot dog στην Αμερική. Το όνομά του οφείλεται στους Los Angeles Dodgers! Στην ουσία είναι ένα γιγάντιο hot dog με ψωμάκι ατμού. Είναι το σήμα κατατεθέν στο Dodger Stadium της Καλιφόρνια με πωλήσεις περισσότερες από 2 εκ ετησίως! Αν και απλή η συνταγή, ωστόσο εκείνο που την κάνει να ξεχωρίζει είναι ότι μπορεί να παρασκευαστεί αποδομώντας μία μία τις διαδικασίες και δομώντας τις ως το Απόλυτα Gourmet Hot Dog! Η συνταγή χειροποίητο, αφράτο ψωμάκι, χειροποίητο λουκάνικο, κέτσαπ και μουστάρδα, ψητές τομάτες και καραμελωμένα κρεμμύδια! Η απόλυτη gourmet αμαρτία σε hot dog!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Δευτ 29/5 18:00-21:00

Πόντοι MM: 35

BIG KAHUNA BURGER

€26,90

Δεν είναι κρυφό μυστικό ότι όλες οι ταινίες του Quentin Tarantino διαδραματίζονται στον ίδιο κόσμο, με αρκετούς χαρακτήρες να εμφανίζονται στις περισσότερες ταινίες του. Ένα από τα «κοινά» των ταινιών είναι το κατάστημα fast food, Big Kahuna Burger, το οποίο κάνει την εμφάνισή του στα «Death Proof», «Four Rooms», «Dusk Till Dawn» και «Reservoir Dogs», ενώ την τιμητική του έχει και στο «Pulp Fiction».

Ο λόγος για το απόλυτο και εντελώς καλοκαιρινό Hawaiian Burger! Το αγαπημένο burger του Ταραντίνο περιέχει μπιφτέκι μόσχου, τεριγιαکی σως, μείγμα μπαχαρικών για γκριλ, ψητό ανανά, μπέικον και γλυκό τυρί προβολόνη αντί για Monterey. Γαρνίρεται με χειροποίητη μαγιονέζα και κόλιανδρο.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Δευτ 8/5 18:00-21:00

Πόντοι MM: 35

ΛΙΒΑΝΕΖΙΚΟ SHAWARMA

€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90

Σε αυτό το μάθημα το γαστρονομικό ταξίδι μας κάνει στάση στο Λίβανο και συγκεκριμένα στη Βυρηττό. Παρασκευάζουμε ίσως το πιο αγαπητό φαγητό του δρόμου, το Shawarma! Λιβανέζικο τυλιχτό που το βρίσκετε παντού, γεμάτο από τα γεύσεις της Μέσης Ανατολής και περικυκλωμένο από έντονες μυρωδιές και αρώματα! Ετοιμάζουμε τις περίφημες λιβανέζικες πίτες, μαρινάρουμε και γεμίζουμε με κοτόπουλο, ρύζι, μελιτζάνα, ταχίνι και διάφορα μυρωδικά. Συνοδεύουμε με λαχανικά που συναντάμε στην Λιβανέζικη Κουζίνα και γευόμαστε το πιο απολαυστικό Shawarma!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Παρ 19/5 11:00 – 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 19/5 11:00 – 14:00

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

STREET NOODLES

€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90

Τα πιο κλασικά Street Noodles! Δύο αγαπημένες συνταγές σε ένα μάθημα για όσους λατρεύουν τα ασιατικά ζυμαρικά! Με ιστορία 4,000 ετών τα Καντονέζικα Pork Chow Mein και τα Βιετναμέζικα Shrimp Lo Mein τα βρίσκετε παντού στους δρόμους της Κίνας και με αρκετές παραλλαγές. Αρκετές και οι ποικιλίες σε noodles που χρησιμοποιούνται από somen, udon, ramen, yakisoba, won ton, vermicelli και lo mein, εμείς απλά επικεντρώναστε στα βασικά! Η παλέτα μας σε υλικά περιλαμβάνει από φρέσκα λαχανικά, αυγά, χοιρινό ή γαρίδες, σάλτσες, αρωματικά και μπαχαρικά με έναν τρόπο παρασκευής: pan fried!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πε 4/5 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 4/5 11:00-14:00

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΚΡΕΑΣ

ΚΛΕΦΤΙΚΟ - ΕΞΟΧΙΚΟ

€29,90 ή με κάρτα ανεργίας €19,90

Δύο φαγητά με αρκετές διαφορές και πολλές ομοιότητες! Το κλέφτικο πήρε το όνομα του από τους κλέφτες που έκλεβαν αρνιά και τα έψηναν σε πρόχειρους φούρνους που έσκαβαν μέσα στη γη, για να κρύψουν την μυρωδιά από το ψήσιμο. Στην δική μας συνταγή, μαγειρεύουμε το κλέφτικο σε λαδόκολλα μέσα σε πηλίνο σκεύος για να αποτυπώσουμε τις γεύσεις του παραδοσιακού φαγητού. Το εξοχικό από την άλλη, πήρε το όνομά του από τις εξοχικές ταβέρνες όπου χρησιμοποιούσαν χοιρινό και σκληρό τυρί, όπως φέτα τυλιγμένα σε λαδόκολλα, πολλές φορές με την προσθήκη πράσινης πιπεριάς.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Τε 3/5 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 3/5 11:00-14:00

ΚΕΜΠΑΠ-ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Γίνεται γιαουρτλού χωρίς κεμπάπ? Το διάσημο κεμπάπ παρασκευάζεται άλλοτε με αρνί ή με μείγμα διαφορετικών κρεάτων και σερβίρεται με αμέτρητες παραλλαγές στα διασημότερα εστιατόρια του κόσμου. Η γεύση του οφείλεται κυρίως στα μπαχαρικά και αρωματικά που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή του κιμά, στο πλάσιμο και το μαγείρεμα του kebab, αλλά και στην ανάλογη σάλτσα που θα του χαρίσει γεύση. Χωρίς αυτό δεν φτιάχνουμε όμως το γιαουρτλού. Οι περισσότεροι θεωρούν ότι γιαουρτλού είναι κεμπάπ με γιαούρτι και σάλτσα τομάτας. Όμως το αυθεντικό γιαουρτλού είναι πολύ περισσότερο από κρέας με γιαούρτι. Ανακαλύπτουμε τα βάθη αυτής της συνταγής αλλά και την τεχνική για το απόλυτο ανατολίτικο πιάτο!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τετ 31/5 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 31/5 11:00-14:00

ΣΟΥΒΛΑΚΙ-ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ

€29,90 ή με κάρτα ανεργίας €19,90

Σουβλάκι – Το ελληνικό street food που όχι μόνο άντεξε μέσα στην κρίση, αλλά δημιούργησε αμέτρητες παραλλαγές για να αντισταθεί σε όσα το υποβάθμιζαν. Δίπλα του το γευστικότερο παραδοσιακό κοντοσούβλι που πρωτοστατεί στις μεγάλες γιορτές! Και τα δύο μαζί είναι οι γεύσεις που προτιμώνται περισσότερο από οτιδήποτε άλλο... Τι τα κάνει όμως γευστικά και τρυφερά? Από την επιλογή του κρέατος στην μαρινάδα και το ψήσιμο σε οποιοδήποτε μέσο θερμοκρασίας, μαθαίνουμε την τεχνική των μαστόρων στο σουβλάκι και το κοντοσούβλι!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Τετ 17/5 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 17/5 11:00-14:00

Η ΤΕΛΕΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ

€29,90

Ποιο είναι το ιδανικό κρέας που πρέπει να επιλέξουμε για να αποδώσει τις καλύτερες μπριζόλες? Πώς θα πετύχουμε την τέλεια υφή και γεύση στην μπριζόλα μας? Διαφορετικά κομμάτια με υπέροχες τεχνικές (σωτέ, ροτί), γαρνιτούρες με κηπευτικά εποχής, χειροποίητες σως για να συνδυάσουμε και να απογειώσουμε την γεύση της και όλα τα μυστικά για να τελειοποιήσετε την Μπριζόλα!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35

Δευτ 29/5 18:00-21:00

Ελάχιστη Συμμετοχή 8 άτομα

ΓΚΙΟΥΛΜΠΑΣΙ

€26,90

Αν και γκιούλμπασι στα τούρκικα σημαίνει Πρωτοχρονιά, προφανώς η λέξη προήλθε από φαγητό που σερβίρονταν μόνο σε ιδιαίτερες περιστάσεις. Αν ρωτήσετε μερακλήδες κρεοπώληδες θα σας πούνε δύο παραλλαγές: μία με παραγεμισμένη σπάλα αρνιού και μία με τριών ειδών διαφορετικά κρέατα δεμένα σε πουγκί λαδόκολλας. Και οι δύο εκδοχές του γκιούλμπασι περιλαμβάνουν μυρωδικά, μπαχαρικά, ξηρούς καρπούς, φρούτα και αρτύματα. Ένα μάθημα τόσο μοναδικό, όσο και ιδιαίτερα νόστιμο!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM :35

Τρ 9/5 18:00-21:00

CHICKEN FAMOUS

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Δύο διάσημα κοτόπουλα που αγαπήθηκαν για την πλούσια γεύση τους! Γεμιστά και τα δύο και με διαφορετικές παρασκευές στην μαγειρική! Το κοτόπουλο Κιέβου γνωστό και ως suprême de volaille à la Kien προέρχεται από τις περιοχές της Ρωσίας, Πολωνίας και της Ουκρανίας. Παρασκευάζεται από φιλέτο κοτόπουλο άνευ οστού το οποίο γεμίζεται και πανάρεται πριν ψηθεί και γίνει τραγανό απέξω και τρυφερό γεμάτο χυμούς και νοστιμιά στο εσωτερικό του. Το κοτόπουλο Gordon Bleu είναι στην ουσία ένα σνίτσελ που έχει την καταγωγή του στην Ελβετία αρχές του 20^{ου} αιώνα. Αυτό που το κάνει τόσο νόστιμο είναι ότι το τρυφερό φιλέτου του κοτόπουλου γεμίζεται με ελβετικό τυρί και ζαμπόν, πανάρεται σε παρμεζάνα και ψήνεται στον φούρνο μέχρι να βγάλει όλες τις νοστιμιές του.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 2/5 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 2/5 11:00-14:00

ΣΝΙΤΣΕΛ ΚΑΙ ΠΟΠΙΕΤΕΣ

€26,90 ή κάρτα ανεργίας με €16,90

Κλασικό και Αγαπημένο... τα σνίτσελ και οι ποπιέτες χαρίζουν τα πιο γευστικά πιάτα κρεατικών. Μαθαίνουμε τεχνικές για το πανάρισμα των σνίτσελ και δημιουργούμε την δική μας μοναδική συνταγή από χοιρινό συνοδευόμενο από πατάτες ατμού με βούτυρο maitre d' hotel. Οι ποπιέτες αποτελούν αγαπημένο έδεσμα στην Νορμανδία, αλλά και ως bracirole στην Ιταλία. Εκπαιδευόμαστε στην τεχνική για τη γέμιση a la Florentine που περιλαμβάνει λαχανικά εποχής. Ένα μάθημα γεμάτο υπέροχες πληροφορίες και διαδικασίες από την αρχή μέχρι το τέλος!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Τετ 10/5 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 10/5 11:00-14:00

PORCHETTA

€34,90

Στην Ιταλία αν δεν μυρίσει porchetta, ο Ιταλός δεν χορταίνει. Το κλασικό street food sandwich περιλαμβάνει χοιρινό, τραγανό, ζουμερό με μυρωδικά (φασκόμηλο, δεντρολίβανο, ξύσμα λεμονιού, σκόρδο και πιπέρι) σε χειροποίητη ciabatta με απίθανες γαρνιτούρες. Μαθαίνουμε να ανοίγουμε κομμάτι χοιρινού, να το γεμίζουμε, τυλίγουμε σε ρολό και να το δένουμε μέχρι το ψήσιμό του. Ανακαλύπτουμε τις πιο ταιριαστές σάλτσες που θα το συνοδέψουν.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Μαδιανός

Πόντοι MM:35

Παρ 12/5 18:00-21:00

SATAY

€26,90

Το χοιρινό satay είναι μία από τις πιο δημοφιλείς συνταγές της Μαλαισίας και της Ταϊλάνδης στην αυθεντική της εκδοχή! Σουβλάκια χοιρινής μπριζόλας μαριναρισμένης σε αρωματική μαρινάδα με σχοινόπρασο, τζίντζερ και κουρκουμά, σερβιρισμένα με γλυκόξινη και καυτερή σάλτσα φιστικιών Nam Jim. Ανάμεσα στις τεχνικές μας η Ταϊλανδέζικη κόκκινη πάστα κάρυ. Συνοδεύουμε τα καλαμάκια μας με δροσερές πίκλες και φρυγανισμένο λευκό ψωμί.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Μαδιανός

Πόντοι MM:35

Τετ 24/5 18:00-21:00

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

NUTELLA vs MERENDA

€26,90

Πώς θα σας φαινόταν αν οι δύο αγαπημένες σας σοκολάτες ερχόντουσαν σε διαμάχη? Nutella, η σύγχρονη εκδοχή της πραλίνας με υψηλότερο ποσοστό φουντουκιών εναντίον Merenda, της σοκολάτας των παιδικών μας αναμνήσεων. Οι δυο τους ανταγωνίζονται και δημιουργούν η κάθε μία μοναδικές, ξεχωριστές, γεμάτες σοκολάτα συνταγές! Δύο cakes με διαφορετική βάση, γέμιση και γλάσο σε σύσταση πραλίνας μας αποδεικνύουν ποια σοκολάτα τελικά αναδεικνύει ιδανικά τις συνταγές μας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Παρ 19/5 18:00-21:00

Πόντοι MM :35

MANGO & GINGER CAKE

€24,90

Ένα εξωτικό φρούτο ενώνεται με το μοναδικό μπαχαρικό ginger και μας προσφέρει μια υπέροχη γεύση. Γεύσεις που θα μας ταξιδέψουν στις Ανατολικές χώρες και θα μας αφήσουν στον ουρανό μας την απόλυτη μαγεία των εξωτικών χωρών. Η φρεσκάδα του mango και η πικρή γεύση του ginger είναι ο απόλυτος συνδυασμός για αυτούς που αγαπάνε τις γλυκόξινες γεύσεις. Τούρτα με γάλα καρύδας, λάιμ και ginger και πουρέ μάνγκο! Εξαιρετική γεύση που σε ταξιδεύει στις ακτές της Ινδονησίας και της Ταϊλάνδης.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Τε 9/5 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

COCKTAILS IN DESSERTS

€22,90

Επιδόρπια που κλείνουν ιδανικά ένα γεύμα ή που συνδυάζονται έντεχνα με cocktails. Φρέσκιες, ελαφριές και απολαυστικές γεύσεις για κάθε στιγμή. Cocktails στις γλυκές εκδοχές τους. Δοκιμάζουμε Pina Colada (mousse σοκολάτας, mousse ανανά, μπισκοκού, ganache καρύδας) και Margarita (semifreddo lime με τεκίλα).

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Παρ 12/5 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

PAVLOVA

€24,90

Η αγαπημένη ρανίονα, διεκδικεί τις ρίζες της η Αυστραλία και η Νέα Ζηλανδία, ενώ το όνομά της προέρχεται από την prima μπαλαρίνα Άννα Πάβλοβα. Πρόκειται για ένα γλυκό με μαρέγκα, τραγανή εξωτερικά, υγρή και μαλακή εσωτερικά με πλούσια βελούδινη κρέμα και φρούτα. Μαζί ακολουθούμε την κλασική συνταγή, και εκπαιδευόμαστε στην τεχνική της μαρέγκας, γαρνίρουμε με φρούτα εποχής και σαντιγί, αλλά και μια εναλλακτική εκδοχή με σοκολάτα γάλακτος.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Πεμ 18/5 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

SOFT COOKIES

€22,90

Λατρεύετε τα soft cookies? Θέλετε να συνδυάσετε γεύση και υφή σε μία συνταγή που έχει αγαπηθεί από κάθε παιδάκι σε όλο τον κόσμο? Σας έχουμε τις πιο νόστιμες συνταγές για σπιτικά μπισκότα... Επιλέγουμε γεύσεις σοκολάτας με σπασμένα κομμάτια, μήλο – κανέλα και φράουλα – λευκή σοκολάτα και προσθέτουμε την γλύκα στην συνταγή.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Τετ 31/5 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

SAINT HONORE

€24,90

Ένα γλυκό που πήρε το όνομά του από τον Γάλλο Άγιο των αρτοποιιών και των ζαχαροπλαστών. Από αυτό λοιπόν μπορούμε να καταλάβουμε ότι σίγουρα είναι ένα γλυκό που θα μας φτάσει στα ουράνια! Δημιουργούμε ένα δαχτυλίδι από pate a choux, πλούσια γέμιση με κρέμα chiboust, λαχταριστή καραμέλα, αναλάφρη σαντιγί και από πάνω μαλλιά από καραμέλα... Ένα υπέροχο γλυκό με 3 τεχνικές και απίστευτη γεύση!!!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Δε 8/5 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

CHOCOLATE CHARLOTTE

€22,90

Ένα επιδόρπιο για επίσημες καταστάσεις και εκλεκτούς καλεσμένους Φτιάχνουμε Swiss roll με μπισκοκού βανίλιας, το κόβουμε και το γεμίζουμε με ανάλαφρη μους από σοκολάτα γάλακτος και ζουμερά κομματάκια από φρούτα εποχής και ρινίσματα από σοκολάτα... Ένα γλυκό που θα αγαπήσετε, αφού είναι απίστευτα γευστικό, για όλες τις εποχές και δεν θέλει κόπο, αλλά σωστή τεχνική!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Τρ 16/5 18:00-21:00

Πόντοι MM:20



MACARON

€22,90

Τι πιο νόστιμο και επιτηδευμένο από τα χειροποίητα γαλλικά macarons... Μαθαίνουμε να δημιουργούμε τις πιο νόστιμες και χειροποίητες συνταγές από τα εξαιρετικά συνοδευτικά ενός ραφινάτου τσαγιού ή ενός γευστικού καφέ! Η δυσκολία του έγκειται στην επιτυχία της συνταγής να αποδώσει μία ομοιόμορφη, βελούδινη και τραγανή παράλληλα αίσθηση που αφήνει η ψημένη αμυγδαλόπαστα με την φινετσάτη ολόφρεσκη γέμιση! Τραγανή πάστα από πούδρα αμυγδάλου, προσεχτικό κόψιμο με κορνέ, ψήσιμο όσο πρέπει και φινετσάτη γέμιση με διαφορετικές γεύσεις για τους λάτρεις του πιο νόστιμου γλυκίσματος

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Πεμ 4/5 18:00-21:00

CHOCOMANIA

€21,90

Σοκολατένιος πειρασμός για τους λάτρεις της σοκολάτας με την αυθεντική συνταγή των Μοελέζ, όπως την εκτελούν οι μεγάλοι Γάλλοι Ζαχαροπλάστες, με κρέμα anglaise. Ακόμη φτιάχνουμε μια λαχταριστή τούρτα σοκολάτας με γκανάζ φουντουκιού! Ένα μάθημα απόλαυση και γνώση για τις καλύτερες σοκολατένιες συνταγές.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Δευτ 22/5 18:00-21:00

CHERRY PIE & STRUDEL

€24,90

Αγαπημένο γλυκόζινο φρούτο στις δύο καλύτερες συνταγές που θα δοκιμάσετε! Αγαπημένη Αμερικάνικη κερασόπιτα με comrote κερασιών κλεισμένο σε ζύμη brisee, αλλά και Αυστρο-Ουγγρικό strudel με υπέροχη κρέμα αμυγδάλου, κονφιτούρα και σιρόπι κερασιών & crème anglaise. Ένα μάθημα με πληθώρα τεχνικών σε παρασκευές που ταιριάζουν ειδικά στο μήνα Μάιο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Τρ 23/5 18:00-21:00

PARFAIT – SEMIFREDDO

€22,90

Όλη η γεύση του καλοκαιριού! Παγωμένο parfait και semifreddo που θα αγαπήσει και ο πιο δύσκολος γευσιγνώστης σε συνταγές απόλυτα χειροποίητες και εξαιρετικά νόστιμες. Μαθαίνουμε τεχνικές για παρφέ σε γεύσεις κρέμας και σοκολάτας με καβουρντισμένους ξηρούς καρπούς και semifreddo, χρησιμοποιώντας φρούτα καλοκαιρινά, όπως πεπόνι και κεράσι.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Τρ 30/05 18:00-21:00

GLAZED CAKES

€24,90

Σε αυτό το μάθημα με την βοήθεια του Pastry Chef μας, δημιουργούμε μαζί ένα εναλλακτικό και ιδιαίτερα δημιουργικό γλυκίσμα. Αφράτο και αρωματικό κέικ σωστά και ομοιόμορφα ψημένο, εξασκούμαστε στην δημιουργία βελούδινης γέμισης με σοκολάτα γάλακτος. Διδασκόμαστε ιδιαίτερες τεχνικές με τις οποίες μπορούμε να επικαλύψουμε περίτεχνα το γλυκό μας ώστε να δημιουργήσουμε μια μοναδική επιφάνεια καθρέπτη που όμοιο του σίγουρα δεν θα έχετε ξαναδεί.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Πεμ 25/5 18:00-21:00

HAZELNUT PLATED

€26,90 ή κάρτα ανεργίας με €16,90

Τα plated desserts είναι μία ολόκληρη κατηγορία επιδορπίων που υποδηλώνουν περισσότερο το στήσιμό τους και λιγότερο την παρασκευή τους. Μικρά γλυκά που αποτελούνται από 2-3 στρώσεις τεχνικών και σε αμέτρητες παραλλαγές. Εμείς ακολουθούμε μία ιδιαίτερα αγαπητή συνταγή με biscuit φουντουκιού για βάση, ganache και mousse σοκολάτας. Η αίσθηση της πραλίνας σχεδόν σε κάθε στρώση και η βελούδινη γεύση του είναι η ιδανική ιδέα για μικρά ατομικά γλυκά.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχαλος Νίκος

Πόντοι MM :35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Παρ 19/5 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 19/5 11:00-14:00

WHITE ROYAL

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Λευκό και βασιλικό επιδόρπιο με φινετσάτες γεύσεις και πολλαπλές τεχνικές. Το White Royal δεν είναι ένα απλό επιδόρπιο, αλλά η καθαρή γεύση μίας bavaroise μαζί με την λευκή σοκολάτα να δίνει τις γεύσεις τους. Για να παρασκευάσουμε το επιδόρπιο θα ακολουθήσουμε την τεχνική για biscuit ως βάση, με crunchy καραμέλας και δημητριακών και θα συνοδεύσουμε με mousse bavaroise λευκής σοκολάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχαλος Νίκος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πεμ 18/5 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 18/5 11:00-14:00

SUMMER SHOWER (verrine)

€26,90 ή κάρτα ανεργίας με €16,90

Καλοκαιρινές γεύσεις, Φρούτα εξωτικά σε γλυκά που σερβίρονται σε verrine (ντελικάτα ποτήρια)! Ο τρόπος σερβιρίσματος κάνει αυτά τα γλυκά πιο φρέσκα και τις τεχνικές που θα χρησιμοποιηθούν πιο προσεγμένες. Για το summer shower θα φτιάξουμε mousse παπάγια και lime mousseline, πανακότα καρύδας και μικρά σπογγώδη κέικ καστανής ζάχαρης, ενώ θα γαρνίρουμε με αφρό παπάγια.

Εκπαιδευτής Chef: **Μακρυμίχαλος Νίκος**

Πόντοι MM :35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Παρ 26/5 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 26/5 11:00-14:00

CHOCOLATE & CARAMEL PETIT FOUR

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Ένα επιδόρπιο που θα συγκλονίσει και τον πιο δύσκολο ουρανίσκο. Γεύσεις σοκολάτας και καραμέλας πλούσιες, αλλά και φινετσάτες συνταιριάζουν για να μας χαρίσουν ένα απόλυτα δροσερό γλυκό. Σοκολάτα γάλακτος με καραμέλα σε mousse, brownies σοκολάτας, τραγανή κρούστα, espresso caramel και γλάσο σοκολάτας σε ένα petit four που πραγματικά αξίζει περίοπτη θέση σε βιτρίνα ζαχαροπλαστείου.

Εκπαιδευτής Chef: **Μακρυμίχαλος Νίκος**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Παρ 5/5 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 5/5 11:00-14:00

ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ (verrine)

€26,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Οι γλυκές και ξινές γεύσεις των φρούτων του δάσους έρχονται σε ισορροπία ένα γλυκό που σερβίρεται σε ποτήρι. Ένα είδος τράιφλ, όμως ιδιαίτερα επιτηδευμένου με τεχνικές που δημιουργούν τις όμορφες στρώσεις του επιδορπίου. Αν και οι στρώσεις διαχωρίζονται, στο σύνολο τους χαρίζουν την ισορροπία στο γλυκό... μαύρο φραγκοστάφυλο, crumble κακάο και coffee mousse.

Εκπαιδευτής Chef: **Μακρυμίχαλος Νίκος**

Πόντοι MM :35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Πεμ 11/5 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 11/5 11:00-14:00

APRICOT & YOGURT TART

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €16,90

Μία τάρτα εξαιρετικών τεχνικών και απόδοσης! Η εποχικότητα στα βερίκοκα ξεκινάει από τα μέσα Μαΐου μέχρι τέλος Αυγούστου. Αξιοποιούμε την νοστιμιά των φρούτων για να παρασκευάσουμε χειροποίητη κομπόστα βερίκοκου με biscuit αμυγδάλου, τραγανή κρούστα και mousse γιαουρτιού. Η τάρτα αυτή ξεφεύγει από τις κλασικές παρασκευές, ακολουθώντας τα χνάρια μεγάλων ζαχαροπλαστών.

Εκπαιδευτής Chef: **Μακρυμίχαλος Νίκος**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πεμ 25/5 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 25/5 11:00-14:00

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Τούρτα: CAPRICORN

-Μόνο με προπληρωμή και ηλ. κράτηση-

€49,90

Ένα πολύ ενδιαφέρον και τεχνικό μάθημα, μας διδάσκει πώς να φτιάξουμε σχέδια βουτυρόκρεμας σε τούρτα για να χαρίσουμε μοναδικά εφέ! Επιλέξαμε το θέμα μονόκερος το οποίο είναι ιδιαίτερα αγαπητό, ρομαντικό και πολύ γλυκό. Ιδανικό για κοριτσάκια κάθε ηλικίας. Στις τεχνικές τούρτας θα δούμε πώς κάνουμε άψογη επικάλυψη και στρώσιμο ζαχαρόπαστας σε τούρτα (τούρτα μοντέλο), ενώ για τα μαλλιά του μονόκερου χρησιμοποιούμε μύτες για σακούλες ζαχαροπλαστικής για να αποδώσουμε τα σχέδια λουλουδιών που ντύνουν το κεφάλι. Για το κέρατο και τα αυτάκια, διαλύουμε σκόνη χρυσού για να βάψουμε με συμπαγές χρώμα. Τέλος, φτιάχνουμε από ένα curcake για να δώσουμε το ίδιο σχήμα και στα μικρότερα γλυκάκια. Παραδίδεται συνταγή για μαρέγκα βουτυρόκρεμα. 1 curcake για τον καθένα.

**advanced level- μέχρι 8 άτομα *σε τούρτα μοντέλο*

**δουλεύουμε πάνω σε ήδη έτοιμα curcakes*

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:35

Τρ 9/5 11:00-15:00

Cookies: BABY SHOWER RAINBOW

-Μόνο με προπληρωμή και ηλ. κράτηση-

€31,90

Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα, ετοιμαζόμαστε για τις βαφτίσεις του καλοκαιριού, εμπλουτίζοντας τις γνώσεις μας ή εξασκώντας τις τεχνικές μας! Μαθαίνουμε να φτιάχνουμε μεγάλα μπισκότα και να τα κόβουμε σε παιδικά σχέδια. Μαθαίνουμε να φτιάχνουμε γλάσο και να το χρωματίζουμε, βλέπουμε την διαφορά στην σύσταση του γλάσου και πώς αυτό ανταποκρίνεται ανάλογα με την χρήση του, χρωματίζουμε και ετοιμάζουμε τα κορνέ για διακόσμηση. Διακοσμούμε τα μπισκότα με γλάσο σε όλες τις rainbow αποχρώσεις και σχέδια (ουράνιο τόξο, φορμάκι, καροτσάκι, σαλιάρρα, ομπρέλα)! Παράλληλα εκπαιδευόμαστε στην ιδιαίτερη διακόσμηση τους, ειδικά για βαφτίσεις και πάρτυ γενεθλίων. Συζητάμε μυστικά και συμβουλές για τα υλικά, την συσκευασία και χρόνους παραγωγής.

**basic level royal icing – μέχρι 8 άτομα *μάθημα εξάσκησης*

*** Σε αυτό το μάθημα δουλεύουμε σε έτοιμα ψημένα μπισκότα*

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:35

Τρ 16/5 11:00-15:00

Figures Modeling: FINDING DORY

-Μόνο με προπληρωμή και ηλ. κράτηση-

€39,90

Μαθαίνουμε να φτιάχνουμε από το μηδέν τα αγαπημένα ζωάκια της ταινίας Finding Dory! Ένα μάθημα που θα σας βοηθήσει να εστιάσετε στις λεπτομέρειες και να πετύχετε ένα άψογο αποτέλεσμα. Εστιάζουμε στις λεπτομέρειες και πετυχαίνουμε ένα άψογο αποτέλεσμα. Εξασκούμαστε στο Figure Modeling χρησιμοποιώντας εργαλεία ζαχαροτεχνικής με κλασσικές κινήσεις μοντελισμού και χρώματα που θα δώσουν ζωή στα σχέδια μας. Το μάθημα περιλαμβάνει 4 από τα σχέδια της φωτογραφίας σε μικρές φιγούρες.

**advanced level μοντελισμός ζαχαρόπαστας – μέχρι 8 άτομα*

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:35

Τρ 23/5 11:00-15:00

Cookies: WEDDING

-Μόνο με προπληρωμή και ηλ. κράτηση-

€34,90

Λατρεμένα βουτυρένια μπισκότα εξαιρετικής γεύσης και διακόσμησης που θα τιμήσουν με τον ομορφότερο και πιο γλυκό τρόπο τον γάμο σας! Με royal icing, δοκιμάζουμε διαφορετικά σχέδια μπισκότου και θέματος. Μαθαίνουμε να χειριζόμαστε επιδέξια την σακούλα ζαχαροπλαστικής για να κάνουμε περιγράμματα, γεμίσματα και γράμματα. Από μπισκότα καρδιάς σε μπισκότα σχεδίου φόρεμα και με ανάλογη διακόσμηση έως γαμπριάτικα, το μάθημα αυτό είναι must για κάθε μικρό ή μεγάλο μπουφέ γλυκών.

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:35

Τρ 30/5 11:00-15:00



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€160

Μάθετε τις βάσεις της μαγειρικής τέχνης σε 5 μαθήματα!!! Ο Μικρός κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην μαγειρική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM :50

Δευτέρα 08.05, 15.05, 22.05, 29.05, 12.06 | 11:00 - 14:00

ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€550

Μάθετε τις βάσεις ενός Chef σε 8 μαθήματα!!! Ο Ταχύρυθμος κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην μαγειρική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος, Γιώργος Μαδιανός

Πόντοι MM :70

Πε 04.05, Πε 11.05, Τρ 16.05, Πε 18.05, Τρ 23.05, Τρ 30.05, Πε 01.06, Πε 08.06 | 18:00 - 21:00

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€920

Μάθετε τις βάσεις ενός Chef σε 12 μαθήματα!!! Ο Ολοκληρωμένος κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην μαγειρική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία. Δίνεται βεβαίωση παρακολούθησης. Δυνατότητα πιστοποίησης προγράμματος.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος, Γιώργος Μαδιανός

Πόντοι MM :170

Πέμπτη 04.05, Τρίτη 09.05, Πέμπτη 11.05, Τρίτη 16.05, Πέμπτη 18.05, Τρίτη 23.05, Πέμπτη 25.05, Τρίτη 30.05, Πέμπτη 01.06, Τρίτη 06.06, Πέμπτη 08.06, Τρίτη 13.06 | 18:00 - 21:00

PASTRY ARTS PROGRAM -ιδανικό για άμεση εργασιακή αποκατάσταση

Διαπιστευμένο 6μηνο Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Ζαχαροπλαστικής Τέχνης
Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών που οδηγεί σε Βεβαίωση Επαγγελματικής & Διαπιστευμένης Κατάρτισης | Πιστοποίηση Pastry Chef | Σύγχρονες Εγκαταστάσεις | Πρακτικά Εργαστήρια | Καταρτισμένοι Εκπαιδευτές|5 Τίτλοι Πιστοποίησης με την ολοκλήρωση του Εκπαιδευτικού Προγράμματος!

World Chefs Recognized School – Επιπλέον Δυνατότητα Διεθνούς Πιστοποίησης

Επικοινωνήστε στο 2109882378 και κλείστε άμεσα ραντεβού με τον σύμβουλο κατάρτισης.

Οι εγγραφές για το τμήμα του Νοεμβρίου 2017 έχουν ανοίξει.

CULINARY ARTS PROGRAM -ιδανικό για άμεση εργασιακή αποκατάσταση

Διαπιστευμένο 1Ετές Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Μαγειρικής Τέχνης
Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών που οδηγεί σε Βεβαίωση Επαγγελματικής & Διαπιστευμένης Κατάρτισης | Πιστοποίηση Cook Chef | Σύγχρονες Εγκαταστάσεις | Πρακτικά Εργαστήρια | Καταρτισμένοι Εκπαιδευτές|7 Τίτλοι Πιστοποίησης με την ολοκλήρωση του Εκπαιδευτικού Προγράμματος!

WorldChefs Recognized School – Επιπλέον Δυνατότητα Διεθνούς Πιστοποίησης

Επικοινωνήστε στο 2109882378 και κλείστε άμεσα ραντεβού με τον σύμβουλο κατάρτισης.

Οι εγγραφές για το τμήμα του Οκτωβρίου 2017 έχουν ανοίξει.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

-Μόνο με προπληρωμή-

€120

Θέλετε να πιστοποιήσετε τις γνώσεις σας; Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνοβλαστό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου σας δίνουν τη ευκαιρία να πιστοποιηθείτε ως Βοηθός Μάγειρα ή Ζαχαροπλάστη και να διεκδικήσετε μια θέση στην αγορά εργασίας. Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων θα σας τηλεφωνήσουμε για να πραγματοποιήσουμε την αίτηση συμμετοχής σας. Φορέας Εξετάσεων είναι ο Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου. Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1 από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας (ΕΟΠΠΕΠ) με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

-Μόνο με προπληρωμή-

€190

Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνοβλαστό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου σας δίνουν τη ευκαιρία να πιστοποιηθείτε ως Χειριστής Τροφίμων με Ασφάλεια και να ξεχωρίσετε στην αγορά εργασίας. Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων θα σας τηλεφωνήσουμε για να πραγματοποιήσουμε την αίτηση συμμετοχής σας. Φορέας Εξετάσεων είναι ο Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου. Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1 από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας (ΕΟΠΠΕΠ) με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΥ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΠΙΣΙΤ.ΕΠΙΧΕΙΡ.

-Μόνο με προπληρωμή-

€190

Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνοβλαστό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου σας δίνουν τη ευκαιρία να πιστοποιηθείτε ως Αγορανομικός Υπεύθυνος Επισιτιστικών Επιχειρήσεων και να γίνετε απαραίτητος στις επιχειρήσεις. Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων θα σας τηλεφωνήσουμε για να πραγματοποιήσουμε την αίτηση συμμετοχής σας. Φορέας Εξετάσεων είναι ο Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου. Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1 από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας (ΕΟΠΠΕΠ) με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469.

*** ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ***

- ✓ Η εταιρεία «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει ή να μεταθέσει ένα σεμινάριο σε περίπτωση που **δεν συμπληρωθεί ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων ή ανωτέρας βίας (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις)**. Ακόμα, έχει το δικαίωμα να αλλάξει εκπαιδευτή. Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο γνώσεων των συμμετεχόντων.
- ✓ Οι μαθητές που διαμένουν εκτός Αττικής οφείλουν να επιβεβαιώνουν την θέση τους έως και μία ημέρα πριν το μάθημα. Σε περίπτωση ξαφνικής ακύρωσης του μαθήματος για τους παραπάνω λόγους, τα ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ δεν φέρουν ευθύνη για έξοδα που έγιναν από τον μαθητή για διαμονή και μεταφορικά.
- ✓ Γραφτείτε στην **Membership Card** για περισσότερα προνόμια & δωρεάν μαθήματα. Τα προνόμια σας ισχύουν αυστηρά από την εγγραφή σας στην κάρτα και μετά. Υπάρχει σχετική γνωστοποίηση στην γραμματεία.
- ✓ Οι **ακυρώσεις χωρίς προειδοποίηση**, οι μαζικές εγγραφές και οι μαζικές ακυρώσεις μαθημάτων, δεν διευκολύνουν στην φυσική λειτουργία του χώρου, στην διάθεση των θέσεων σε συμμετέχοντες σε waiting list, στην δημιουργία φιλικών τιμών, αλλά και στην μείωση του δικού μας κόστους. Βοηθείστε μας να διατηρούμε τις χαμηλές τιμές μας. Παρακαλούμε όπως μας ενημερώνετε σε περίπτωση **ακύρωσης** της θέσης σας **τουλάχιστον 2 ημέρες πριν την έναρξη** του μεμονωμένου μαθήματος. Σε διαφορετική περίπτωση **δεν γίνεται επιστροφή χρημάτων ή αντικατάσταση μαθήματος**.
- ✓ Στα μαθήματα που έχουν την ένδειξη, η θέση σας ισχύει μόνο με κράτηση μέσω του ηλεκτρονικού συστήματος του μαθήματος ή με **προπληρωμή** και έως και 5 ημέρες πριν την έναρξή του. Σε διαφορετική περίπτωση η κράτηση δεν θα ισχύει.
- ✓ Επιδεικνύετε τη νέα **ηλεκτρονική κάρτα ανεργίας** στα μαθήματα ανεργίας.
- ✓ Προσέλθετε στο μάθημα σας τουλάχιστον **5 λεπτά νωρίτερα**. Τα μαθήματα ξεκινούν στην ώρα τους.
- ✓ Παρακολουθείτε τα μαθήματα με την **ένδειξη επιπέδου** που ταιριάζει καλύτερα στις ικανότητές σας.
- ✓ Τα «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» δεν υποχρεούνται να αναπληρώνουν μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.