

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2019



Ηλεκτρονικά

Δηλώνετε την συμμετοχή σας ηλεκτρονικά στο www.mathimatamageirikis.gr μέσω της ειδική φόρμας κράτησης και πραγματοποιείτε την πληρωμή σας άμεσα, μέσω Payral, πιστωτικής κάρτας ή cash card. Το σύστημά μας θα σας αποστείλει αυτοματοποιημένο μήνυμα επιτυχούς κράτησης. Το περιβάλλον στο οποίο γίνονται όλες οι συναλλαγές με πιστωτική κάρτα ή cash card είναι απολύτως ασφαλές (3D Secure) και διαχειρίζεται κατευθείαν από την Εθνική Τράπεζα. Γι' αυτό κατά την πρώτη σας συναλλαγή, η τράπεζα θα σας πιστοποιήσει για να μην έχετε καμία αμφιβολία! Σε περίπτωση που η κάρτα σας έχει εγγραφεί στο πρόγραμμα ασφαλών αγορών (3D Secured MasterCard & Verified by VISA), θα μεταφερθείτε αυτόματα (redirection) στην ιστοσελίδα (website) της εκδότριας Τράπεζας, όπου θα εισάγετε τον μυστικό κωδικό σας. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας θα μεταφερθείτε εκ νέου (directed) στη παρούσα ιστοσελίδα για την ολοκλήρωση της διαδικασίας πληρωμής. Για ποσά άνω των €300, η πληρωμή με πιστωτική κάρτα σας δίνει τη δυνατότητα να εξοφλήσετε το ποσό με μέχρι 6 δόσεις.

Στο χώρο μας με προκράτηση

Αν αντιμετωπίζετε πρόβλημα με την ηλεκτρονική σας κράτηση μπορείτε να μας καλείτε στο 2109882378 ή να κάνετε προκράτηση στο χώρο μας, με μετρητά αλλά και με κάρτα, καθημερινά από Δευτέρα έως Παρασκευή 10.00-21.00. Σε κάθε περίπτωση η πληρωμή θα πρέπει να πραγματοποιείται τουλάχιστον 3 ημέρες πριν τη διεξαγωγή του μαθήματος (στο χώρο μας ή με κατάθεση σε τράπεζα).

Τράπεζα

Αν επιθυμείτε να πληρώσετε με κατάθεση σε λογαριασμό τραπεζής:

ΕΘΝΙΚΗ: 53320060659, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE
IBAN GR78 0110 5330 0000 5332 0060 659

EUROBANK: 00260251570201007244, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE
IBAN GR27 0260 2510 0005 7020 1007 244

Παρακαλούμε αποστείλετέ μας με email το καταθετήριο.

ΝΕΕΣ ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ



Masterclass = Εξειδικευμένο σεμινάριο επιπέδου 1, 2, 3 αστεριών

★ Chef's choice = Προσωπική επιλογή του Chef με πιάτα αγαπημένα

✓ Best Seller = Μαθήματα / Κατηγορία ιδιαίτερα δημοφιλής

€€€ Low Price = Μαθήματα με μειωμένη τιμή

↕ Monthly Deal = Προσφορά του μήνα



MASTERCLASSES

ΜΟΝΤΕΡΝΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΓΙΑ ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

100€

Εκσυγχρονισμένα δημιουργικά πιάτα με επίκεντρο τα θαλασσινά, την ευσυνείδητη χρήση τους στην Κουζίνα, την γευστική ανωτερότητα των τεχνικών και την διαφοροποίηση τους σε ένα μενού. Από την χρήση των υλικών, στην δημιουργικότητα των συνταγών έως την εξαιρετική αποτύπωση της εντοπιότητας σε ένα μενού που δίνει δυνατότητες βράβευσης!

Στο σεμινάριο αυτό ανακαλύπτουμε διαφορετικά θαλασσινά και πώς μπορούμε να προσδώσουμε την μέγιστη αξία σε ένα μενού.

Ορεκτικό: Λευκός και μαύρος ταραμάς revisitee με αυγοτάραχο

Σούπα: Ελληνική Gazpacho με μύδια, καπνιστό χέλι και λάδι από θυμάρι

Κυρίως 1^ο πιάτο: Χταπόδι ψητό με μέλι τρούφας, κρέμα πράσου και πουρέ καλαμπόκι

Κυρίως 2^ο πιάτο: Κριθαρότο με μελάνι σουπιάς και κιμά καλαμάρι

Εκπαιδευτής Chef: Βασίλης Τσατσάκης

Επίπεδο: Mastering

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τε 13/2/2019

Ωρα : 11:00-15:00



ΜΟΝΤΕΡΝΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

69,90€

Η χορτοφαγία αποτελεί πλέον μία παγκόσμια τάση! Όλο και περισσότεροι άνθρωποι μειώνουν ή διακόπτουν την κατανάλωση σε κρεατοφαγικά πιάτα λόγω στάσης ζωής. Στην Ελλάδα ειδικά την περίοδο της νηστείας η κατανάλωση σε χορτοφαγικά παρουσιάζει έντονη αύξηση. Γαστρονομικά η εστίαση είναι αυτή που οδηγεί τις νέες τάσεις με δημιουργικά vegan/vegetarian πιάτα! Η τάση επικεντρώνεται σε παράγοντες μαγειρικών τεχνικών με βάση την εποχικότητα και την καλλιέργεια τους, την φυσική και υγιεινή διατροφή, την μείωση των κοστολογίων σε μία κουζίνα, την ελαχιστοποίηση του αποτυπώματος άνθρακα και του food waste.

Στο σεμινάριο αυτό δημιουργούμε ένα εξαιρετικό μενού με πλήρη απουσία κρέατος, μοντέρνες τεχνικές μαγειρικής και πλήρως εναρμονισμένο στα εποχιακά δεδομένα.

Ορεκτικό: Mousse καπνιστής μελιτζάνας με coulis πιπεριάς Φλωρίνης και κροστίνι

Σούπα: Βελουτέ καπνιστής σελινόριζας με citrus χλωροφύλλης και κενέλ ελληνικών τυριών

Κυρίως: Ριζότο σε infused ζωμό πράσου με κρέμα πράσου που έχει σιγοψηθεί σε thermomix

Επίδωρο: Cheesecake άγριου τριαντάφυλλου

Εκπαιδευτής Chef: Βασίλης Τσατσάκης

Επίπεδο: Mastering

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Δε 25/2/2019

Ωρα : 11:00-15:00



Λίγα λόγια για τον σεφ Βασίλη Τσατσάκη...

Ο Βασίλης Τσατσάκης, γεννήθηκε στο Ηράκλειο Κρήτης. Ζυμώθηκε" από μικρός με τη μαγειρική τέχνη αφού η οικογένειά του διατηρούσε ταβέρνα με παραδοσιακή κρητική κουζίνα. Σπούδασε μαγειρική, ζαχαροπλαστική και αρτοποιία και όταν αποφοίτησε, παρέμεινε στην Αθήνα όπου και συνεργάστηκε με μια σειρά γνωστών εστιατορίων: "Ορίζοντες Λυκαβηττού", "Θέα Θάλασσα", "Meat Square", το βραβευμένο εστιατόριο ψαριού "Παπαϊωάννου" και "Μπαρμπουνάκι". Μεγάλη στροφή στην καριέρα του είναι η συνεργασία με τους αδελφούς Βουλγαράκη στο εστιατόριο "Ψαράδες", καθώς και στο ιστορικό "Lazaros", ως executive chef. Η συσσωρευμένη πείρα του εκφράζεται με μια σειρά δημιουργικών πιάτων σύγχρονης ελληνικής κουζίνας. Έχει δημιουργήσει το δικό του αφοσιωμένο κοινό σε όλες τις επιχειρήσεις των αδελφών Βουλγαράκη στο παγκόσμια γνωστό "Αδολο", στο gastronomy catering "Lazarte", αλλά και στην εταιρεία consulting "Plethore". Δραστηριοποιείται παράλληλα ως chef της FrieslandCampina. οργανώνει και παρουσιάζει σεμινάρια σε μαθητές μαγειρικών σχολών και επαγγελματίες της εστίασης.



Ειδική Τιμή για τα 2 μαθήματα: 150€



Όπου αναφέρεται επίπεδο γνώσης και δεξιοτήτων, είναι απαραίτητη η εμπειρία
Για τα εξειδικευμένα μαθήματα, η προπληρωμή είναι απαραίτητη



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

Εξειδικευμένα σεμινάρια τα οποία οδηγούν στην **απόκτηση προσόντων** σε συγκεκριμένο αντικείμενο στον **κλάδο της Εστίασης**.

ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΚΑΙ ΑΚΟΝΙΣΜΑ & ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

29,90€

Ένα σεμινάριο για όσους τα μαχαίρια αποτελούν το βασικό εργαλείο στην κουζίνα, καλύπτοντας πληθώρα αναγκών, διευκολύνοντας την καθημερινή εργασία τους. Το μαχαίρι είναι το σημαντικότερο τεχνητό μέσο σε ένα εστιατόριο, ικανό να επηρεάσει τους χρόνους και την ευκολία στην μαγειρική, την ηρεμία και στάση σώματος του Chef. Και δεδομένου του χρόνου που ξοδεύει στο χέρι σας, σίγουρα αξίζει να βεβαιωθείτε πόσο αξιόπιστο είναι. Κι όμως ακόμα και οι μεγαλύτεροι Chef αγνοούν τα βασικά τόσο για τις πραγματικές τους ανάγκες, όσο και για την χρήση, φροντίδα και συντήρησή τους.

Στο σεμινάριο εκπαιδεύστε τι ταιριάζει καλύτερα στις συνθήκες σας, την εποικοδομητική χρήση τόσο των μαχαιριών και άλλων σημαντικών εργαλείων και έχει βασικό στόχο να καλυτερεύσετε αισθητά την καθημερινότητά σας.

Αναλυτικά: Πώς επιλέγουμε μαχαίρι? Ποιο είναι το σωστό μαχαίρι για κάθε εργασία στην κουζίνα? Τι κάνει τόσο σημαντική την κατάλληλη επιλογή μαχαριού και πώς θα μας βοηθήσει στην κουζίνα? Τι ρόλο παίζει η λαβή ενός μαχαριού στην σωστή χρήση του? Κάθε μαχαίρι ταιριάζει σε διαφορετική ιδιοσυγκρασία και ανατομία χεριού? Πώς βοηθάει το κάθε μέγεθος μαχαριού στις εργασίες της κουζίνας? Πώς ακονίζουμε και διατηρούμε τα μαχαίρια μας? Τι εργαλεία ακονίσματος θα χρησιμοποιήσουμε? Μπορούμε να επιδιορθώσουμε τα μαχαίρια μας? Τι είναι το τρόχισμα μαχαιριών σε κορδέλα και πώς μπορεί ένα παλιό μαχαίρι να γίνει σαν καινούριο χωρίς χαρακιές και γρέζια? Επιπλέον, γίνεται παρουσίαση χρήσης μικροεργαλείων. Πώς χρησιμοποιείται σωστά ένα μαντολίνο και ποια η μέγιστη χρήση ενός ραβδομπλέντερ (beamer)?

Αυτά και πολλά άλλα θα απαντηθούν σε ένα ιδιαίτερα σημαντικό σεμινάριο το οποίο αφορά στην ευγενέστερη και αποδοτικότερη χρήση των επαγγελματικών μαχαιριών.

Εκπαιδευτής: Ραφαηλίδης Θανάσης
Χρυσικόπουλος Χρήστος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: 1/2/2019

Ώρα: 10:00-13:00



ΚΟΠΕΣ

29,90€

Η απαρχή της μαγειρικής, η οποία απαιτεί επιδεξιότητα, επιμονή και βαθιά κατανόηση τι μπορούν οι κοπές να προσφέρουν στο τελικό αποτέλεσμα μέσα σε μία κουζίνα. Ένας καλός Chef γνωρίζει να ονοματίζει και κόψει ανάλογα την μαγειρική τεχνική που επιθυμεί διάφορα λαχανικά και φρούτα. Ένας εξαιρετικός Chef όμως κατανοεί σε βάθος ότι η υψηλή μαγειρική απαιτεί εξειδικευμένες γνώσεις και άψογο χειρισμό του μαχαριού, τόσο προς όφελος του ιδίου, όσο και του αποτελέσματος που θέλει να δημιουργήσει. Οι χρόνοι στην κουζίνα ελαχιστοποιούνται, τα γεύματα μαγειρεύονται καλύτερα, προσφέρει περισσότερες δημιουργικές δυνατότητες, εκμηδενίζει την καταπόνηση των αρθρώσεων και μυών του χεριού και τέλος δημιουργεί ελκυστικά αποτελέσματα στον πελάτη.

Στο σεμινάριο εκπαιδεύστε στις σημαντικότερες κοπές σε ένα και μοναδικό μάθημα. Μαθαίνετε να χρησιμοποιείτε σωστά το μαχαίρι του Chef, να στέκεστε ισορροπημένα σε έναν πάγκο εργασίας και κάνετε εξάσκηση σε λαχανικά, μέχρι να αποδώσετε ένα εξαιρετικό αποτέλεσμα. Μαθαίνουμε κοπές όπως καρρέ, ροδέλες, hache, emince, a la paysanne, σε λοξές φέτες, julienne, brunoise, concasser, chiffonade, escalope. Τόσες γνώσεις σε ένα μάθημα δεν θα ξαναβρείτε ποτέ...

Οι γνώσεις που θα αποκομίσετε θα σας συνοδεύουν σε όλη σας την ζωή. Ένα σεμινάριο τόσο ωφέλιμο, όσο το ίδιο το επάγγελμα του Chef, απαραίτητο για κάθε βαθμό εμπειρίας στην κουζίνα.

Εκπαιδευτής: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 2/2/2019

Ώρα : 10:00 – 13:00



Ειδική Τιμή για τα 2 μαθήματα: 49,90€



**Όπου αναφέρεται επίπεδο γνώσης και δεξιοτήτων, είναι απαραίτητη η εμπειρία
Για τα εξειδικευμένα μαθήματα, η προπληρωμή είναι απαραίτητη**



ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ

49,90€

Αν σας λέγανε ότι μπορείτε να ελέγξετε τις πωλήσεις της επιχείρησής σας, θα αφήνατε στην τύχη τους παράγοντες που επηρεάζουν τον τζίρο σας? Το μενού αποτελεί το μοναδικό είδος προώθησης που θα διαβαστεί από το 100% των πελατών για την τελική επιλογή στην παραγγελία. Μπορεί άμεσα να επηρεάζει όχι μόνο τι θα αγοράσει ο πελάτης αλλά τελικά πόσα θα ξοδέψει. Ένα σωστά σχεδιασμένο μενού είναι το πρώτο σημαντικό εργαλείο πώλησης στην επιχείρηση σας. Στο σεμινάριο αυτό προσεγγίζουμε τις βασικούς παράγοντες που κρίνουν τις εντυπώσεις που αφήνει ο κατάλογος εδεσμάτων σε μία επιχείρηση.

Από την σύνθεση, στον σχεδιασμό και την ανάλυση του μενού, αναπτύσσουμε και συζητάμε κάθε μέρος που το επηρεάζει, αλλά και την σημασία του, τις επιλογές που έχουμε σε είδη μενού, τα πλεονεκτήματα/μειονεκτήματα σε κάθε μία, αλλά και όσα πρέπει να προσέξουμε.

Απευθύνεται σε επαγγελματίες της εστίασης, της ζαχαροπλαστικής, επιχειρηματίες και εργαζόμενους στον τουριστικό κλάδο.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Δε 25/2/2019

Ώρα : 17:00 - 20:00

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα

ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ (WORKSHOP)

49,90€

Έχετε αναρωτηθεί πόσο αποτελεσματικά είναι κοστολογημένα κάθε συνταγή που εκτελείται στην κουζίνα? Κατά πόσο πετάτε χρήματα στον σκουπιδοτενεκέ πριν καν πουληθεί το πιάτο αυτό? Αν εσείς ως επιχειρηματίας, σεφ ή ζαχαροπλάστης, έχετε δημιουργήσει τις προϋποθέσεις για να λάβει ο πελάτης ένα άρτιο προϊόν, στην σωστή τιμή, χωρίς να δημιουργεί επιπλέον ζημιά στην επιχείρηση?

Σε αυτό το σεμινάριο όχι μόνο θα εκπαιδευτούμε, αλλά εργαζόμαστε πάνω σε ασκήσεις που μας εκπαιδεύουν στην έννοια της κοστολόγησης προϊόντων.

Αναπτύσσουμε τα είδη κόστους, υπολογίζουμε τα γενικά έξοδα. Ανακαλύπτουμε τι είναι πρότυπη συνταγή και πως θα μπορέσουμε να κάνουμε την σωστή διατύπωση της, αναλύουμε τις στρατηγικές τιμών και επιλέγουμε την δική μας.

Η διαδικασία της κοστολόγησης απαιτεί χαρτί, μολύβι και κομπιουτεράκι.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τρ 26/2/2019

Ώρα : 17:00 - 20:00

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα



Ειδική Τιμή για τα 2 μαθήματα: 89,90€



Όπου αναφέρεται επίπεδο γνώσης και δεξιοτήτων, είναι απαραίτητη η εμπειρία
Για τα εξειδικευμένα μαθήματα, η προπληρωμή είναι απαραίτητη



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Ιδανικά σεμινάρια για **εξάσκηση δεξιοτήτων**, για την **απόκτηση νέων γνώσεων/τεχνικών** και την **ανάπτυξη ιδεών** στην Μαγειρική Τέχνη.

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΚΡΕΑΣ



ΠΡΩΤΟΤΥΠΕΣ ΙΔΕΕΣ ΓΙΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ

26,90€

Το σουβλάκι δεν είναι μία πρωτοτυπία του ψητοπωλείου στην πιο λαϊκή του μορφή. Μπορεί να αποτελέσει εξαιρετικό πιάτο και με μοναδικό χαρακτήρα. Πρακτικά σουβλάκι αποκαλούμε τα κομμάτια κρέατος που περνιούνται από καλαμάκι και ψήνονται στην ανάλογη θερμοκρασία. Αν λοιπόν θέλετε να ξεφύγετε από τα συνηθισμένα, το σεμινάριο αυτό προσφέρει ολοκληρωμένες γνώσεις σε εναλλακτικές τεχνικές και συνταγές για εκπληκτικά σουβλάκια. Ανακαλύπτουμε ποιο κομμάτι είναι για κάθε κρέας και ποια σάλτσα του ταιριάζει. Ετοιμάζουμε αρνίσιο σουβλάκι με μπαχαρικά και σάλτσα harissa (Μαρόκο), κοτόπουλο σουβλάκι tika masala (Ινδικό) και χοιρινό σουβλάκι με chimichurri (Αργεντίνικο). Επιπλέον ετοιμάζουμε πίτες, chimichurri, τζατζίκι, μαρινάδες και ψήσιμο στο bbq.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 1/2/2019

Ώρα : 18:00-21:00

ΠΑΝΣΕΤΑ PORCHETTA

39,90€

Ιταλική Παραδοσιακή νοστιμιά, φημισμένη για την γεύση της, αλλά και την αγάπη των Chef στην παρασκευή της. Ένα μάθημα γεμάτο τεχνικές και λαχταριστά πιάτα! Μαθαίνουμε να μαρινάρουμε το χοιρινό και εκπαιδευόμαστε σε τρεις διαφορετικές τεχνικές για σωστό ψήσιμο, μαρινάρισμα με τα κατάλληλα υλικά και τον σωστό τρόπο για να ξεκοκαλίσουμε το χοιρινό μας. Συνοδεύουμε το γεύμα με χειροποίητο ψωμί και σαλάτα εποχής. Ένα μάθημα γεμάτο μαγειρική γνώση!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρι 5/2/2019

Ώρα : 18:00-21:00

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΙΜΑ

29,90€

Για τους πιο μερακλήδες της γεύσης και ειδικά όταν πρόκειται ένα κρεατοσκεύασμα με κιμά να συνδυαστεί με αλκοόλ, ο αρνίσιος κιμάς είναι η ιδανική επιλογή. Μυρίζει λίγο πιο έντονα, αλλά αν θέλετε αυτή είναι η χάρη και νοστιμιά του. Αποδεδειγμένα είναι ο καλύτερος κιμάς για να συνταριάξει με ποτά και να απορροφηθούν τέλεια οι γεμάτες γεύσεις. Τρεις χαρακτηριστικές συνταγές από το Ανατολίτικο λεχματζούν με τα μπαχαρικά και μυρωδικά του αποτελεί ένα τέλειο ορεκτικό ή street food που ανάλογα με τον τρόπο προετοιμασίας του στέκεται μόνο του σε κάθε μαγειρική στιγμή. Το κοσμοπολίτικο στις κεμπάπ είναι μία συνταγή που την έχουμε συναντήσει σε όλες τις μορφές και όσο απλό και αν φαίνεται επιδέχεται ιδιαίτερη μαεστρία για να μας δώσει την νοστιμιά του. Τέλος ετοιμάζουμε τα μπουτάκια της χανούμισας (καντίν μπουτού κεφτέ), που παρόλο το ασυνήθιστο όνομα τους, έχουν πλούσια γεύση τα κλασικά κεφτεδάκια της πολιτικής κουζίνας!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 7/2/2019

Ώρα : 18:00-21:00

ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΡΕΑΤΑ

29,90€

Ένα εξαιρετικό σεμινάριο στα γεμιστά κρέατα και πώς μπορούμε να δώσουμε την μέγιστη αξία και γεύση σε ένα πιάτο. Από το άνοιγμα του κρέατος, στον τρόπο δεσίματος και τις περίτεχνες φάρσες (γεμίσεις), στο μάθημα εκπαιδεύεστε αναλυτικά ποιο κομμάτι κρέατος συνταριάξει ιδανικά με ποια υλικά, πώς κάνουμε χοιρινή πορκέτα με φίνα μυρωδικά, αρνίσια παιδάκια κορώνα με κιμά και λαχανικά, αλλά και κοτόπουλο ρολό με πράσο, σέλινο και μανιτάρια. Επιλέγουμε μαγειρική μέθοδο και ανακαλύπτουμε πόσο γευστικό και διαφορετικό μπορεί να γίνει ένα κομμάτι κρέατος.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 8/2/2019

Ώρα : 18:00-21:00

★ Chef's choice



CORDON BLEU

26,90€

Ο γαλλικός όρος cordon bleu μεταφράζεται ως "μπλε κορδέλα". Σύμφωνα με το Larousse Gastronomique cordon bleu "ήταν αρχικά μια φαρδιά κορδέλα που φορούσαν τα μέλη της υψηλότερης τάξης ιπποτών, οι L'Ordre des chevaliers du Saint-Esprit. Ο όρος χρησιμοποιήθηκε κατ'επέκταση σε πιάτα που παρασκευάζονται με πολύ υψηλά πρότυπα και σε εξαιρετικές μαγειρικές τεχνικές. Τα φιλέτα cordon bleu γράφουν περίπου 1 αιώνα ιστορία με πρώτη καταγωγή την Ελβετία και μετέπειτα καταγραφή τη Νέα Υόρκη.

Αν και η πρώτη συνταγή ήταν αρκετά απλή και περιελάμβανε χοιρομέρι και τυρί, στο σεμινάριο αυτό εξετάζουμε και τα 3 διαφορετικά είδη κρεάτων που χρησιμοποιούνται στην γνωστή παρασκευή των cordon bleu: cordon bleu κοτόπουλο (με πατάτες, τυρί και χοιρομέρι), cordon bleu χοιρινού (με σπανάκι), cordon bleu μόσχου (με blue cheese και κουκουνάρι).

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης
Ημερομηνία: Πέ 14/2/2019

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι MM: 35
★ Chef's choice

SALTIBOCCA & PICCATATA

26,90€

Γιατί οι Ιταλοί λατρεύουν τόσο την saltimbocca alla Romana και ποια η διαφορά της riccata με το κλασικό Schnitzel? Μαγειρεύουμε 2 κλασικές συνταγές και μαθαίνουμε πώς μπορούμε να φτιάξουμε παραδοσιακές νοστιμιές της Ιταλίας που βασίζονται σε μαρινάρισμα νερού με φασκόμηλο.

Ιδανικά κομμάτια κρέατος για saltimbocca η χρήση πουλερικών και για την riccata το μοσχάρι. Δύο τεχνικές που με διαφορετικούς τρόπους μπορούν να σας χαρίσουν από καθημερινά μαγειρέματα έως και επίσημα γεύματα.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης
Ημερομηνία: Πα 22/2/2019

Επίπεδο: Advanced
Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι MM:35
✓ Best Seller

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΚΡΕΑΤΑ ΓΙΑ BBQ

26,90€

Τρία διαφορετικά κρέατα που ξεφεύγουν από τις κλασικές επιλογές για bbq και δίνουν αμέτρητους συνδυασμούς στην κουζίνα. Δυνητικά οι προοπτικές που προσφέρουν εξελίσσουν την γνώση μας και ανοίγουν την γευστική παλέτα.

Ετοιμάζουμε κουνέλι (πώς το φιλετάρουμε) σε μαρινάδα λεμονιού με καπνιστό αλάτι και σκόρδο και συνοδεύουμε με κριθαράκι και λαχανικά, συκώτι μοσχάρι μαριναρισμένο σε γάλα με σιφάδο μαυροδάφνης και ορτύκια με μαρινάδα Άπω Ανατολής (τεχνικά ανακαλύπτουμε πώς ανοίγουμε τα ορτύκια και πώς τα καθαρίζουμε) με τραχανόπιτα.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος
Ημερομηνία: Πα 22/2/2019

Επίπεδο: Advanced
Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι MM: 35

TOMAHAWK

44,90€

Τι είναι η Tomahawk; Σίγουρα δεν πρόκειται για ακόμα μία μπριζόλα που έχετε ακούσει αλλά δεν έχετε δοκιμάσει. Λίγοι άνθρωποι έχουν δοκιμάσει μία Tomahawk, και σίγουρα δεν ξεχνάνε την γεύση της, δεδομένου ότι πρόκειται για την απόλυτη μπριζόλα. Ονομάστηκε έτσι, επειδή το αποστεωμένο στις άκρες κομμάτι της μπριζόλας μοιάζει με το τσεκούρι Tomahawk που χρησιμοποιούσαν οι Ινδιάνοι της Αμερικής. Αν σας αρέσουν οι μπριζόλες με οστά όπως το T-bone ή το Porterhouse, θα αγαπήσετε την μπριζόλα Tomahawk!

Εκπαιδευόμαστε στο τέλειο ψήσιμο της tomahawk, στην λεπτεπίλεπτη σάλτσα που θα συνοδέψει αυτό το ιδιαίτερα δημοφιλές κομμάτι μπριζόλας, αλλά και στην περίτεχνη γαρνιτούρα. Ετοιμάζουμε ψητές baby πατάτες και τομάτες με θυμάρι και την απαλά πικάντικη γεύση από τις πιπεριές τσίλι.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος
Ημερομηνία: Δε 25/2/2019

Επίπεδο: Advanced
Ώρα : 17:00-21:00

Πόντοι MM: 65
★ Chef's choice



ΜΑΥΡΟΣ ΧΟΙΡΟΣ

44,90€

Η πιο αρχαία ράτσα χοίρου στον Ελλαδικό χώρο. Αρχαία όσο και οι ιστορίες για την εκτροφή ζώων έξω από το παλάτι του Οδυσσέα... και ιδιαίτερη μιας και ενδέχεται να ήταν η μοναδική ποικιλία χοίρου στην Ευρώπη. Μάλιστα ενδέχεται η εκτροφή του να ταξίδεψε έως την Ιταλία και Ισπανία για να μας δώσει τα δικά τους γνωστά Patta Negra και Nero di Nebrodi. Μία ράτσα που χρειάστηκε έρευνα και κόπο από Έλληνες κτηνοτρόφους για να συνεχίσει να αναπαράγεται, ακόμα και μετά τον σχεδόν αφανισμό της. Δίνει προϊόντα εξαιρετικής γαστρονομικής αξίας και μπορούμε να παινευόμαστε για την δική μας αυτόχθονα ποικιλία.

Το πιο κόκκινο κρέας του έχει ελαφρώς περισσότερο λίπος και είναι πιο "χυμώδες" από τα γνωστά χοιρινά κρέατα, ενώ γευστικά θεωρείται ανώτερο! Στο σεμινάριο εκπαιδευόμαστε σε 3 διαφορετικές τεχνικές μαγειρικής για να ανακαλύψουμε τις τεχνικές που αναδεικνύουν τέλεια το ψήσιμο αυτού του μοναδικά γευστικού κρέατος. Από κότσι στον φούρνο σε μπριζόλα στην σχάρα μέχρι σπάλα στην κατσαρόλα, συνδυάζεται με μανιτάρια, φρούτα του δάσους και μήλα και προσφέρει μία ανεπανάληπτη εκπαιδευτική εμπειρία.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος Επίπεδο: Advanced Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τρ 26/2/2019

Ώρα : 17:00-21:00

🌟 Chef's choice

ΓΥΡΟΣ

24,90€

Η τέχνη του γύρου μας έφτασε από τους πρόσφυγες της Σμύρνης και της Κωνσταντινούπολης όταν οι ίδιοι επεξεργάζονταν το «αιρετικό» χοιρινό σε υπέροχα λαχταριστά κομμάτια κρέατος ψημένα σε σούβλες πριν το σερβίρουν.

Στο σεμινάριο παρουσιάζεται η επιλογή του χοιρινού κρέατος και οι τεχνικές επεξεργασίας του, το μαρινάρισμα και το ελαφρύ καρύκευμά που απαιτείται για να γίνει λαχταριστή κάθε μερίδα μέχρι το στήσιμο σε σούβλα για ομοιόμορφο ψήσιμο. Στα εκπαιδευτικά πλαίσια του μαθήματος μαθαίνουμε επιπλέον για εναλλακτικά κρέατα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν υπό τη μορφή γύρου, αλλά και τα νόστιμα συνοδευτικά του.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος Επίπεδο: Basic Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τε 27/2/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller Ελάχιστη συμμετοχή 10 άτομα

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΟΥΤΙ

34,90€

Γνωρίζοντας πώς να αξιοποιείς ένα μεγαλύτερο κομμάτι κρέατος, μπορείς να επιτύχεις πολλά σε μία κουζίνα. Το χοιρινό μπούτι είναι το καλύτερο παράδειγμα. Είναι το πιο άπαχο μέρος του χοιρινού. Πρακτικά είναι ένα στεγνό κρέας με ελάχιστο λίπος και χαμηλή τιμή. Αν μεριδοποιηθεί σωστά, προσφέρει διαφορετικά κομμάτια κρέατος, εξοικονομώντας αισθητά από το budget. Πριν μαγειρευτεί, μαρινάρεται για να πάρει τα αρώματα της μαρινάδας, αλλά και για να τρυφεροποιηθεί!

Το σεμινάριο προσεγγίζει συνολικά το χοιρινό μπούτι και όλα όσα μπορεί να προσφέρει από την διατροφική αξία και την θρεπτική αξία (βιταμίνες-πρωτεΐνες-μεταλλικά στοιχεία), έως την ανατομία, το ξεκοκάλισμα, από ποια μέρη αποτελείται στο σίτεμα του, με ποιο τρόπο μαγειρεύεται κάθε είδος, πως δένουμε ρολό και ποιες είναι οι καλύτερες συνταγές και μαρινάδες.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος Επίπεδο: Advanced Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 28/2/2019

Ώρα : 18:00-21:00

🌟 Chef's choice

ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙ-ΠΑΪΔΑΚΙ

26,90 ή 16,90€ κάρτα ανεργίας

Τα μπριζολάκια και τα παιδάκια είναι μία εκδοχή ψησίματος για μικρότερα κομμάτια μπριζόλας τόσο λαχταριστά που σχεδόν δημιουργεί ένα αίσθημα κρεατολαγνείας. Η τελετουργία για να τα ψήσεις με τέτοιο τρόπο ώστε να γίνουν τρυφερά απαιτεί γνώσεις ψησίματος, αλλά και μαρινάρισμα για όσους θέλουν να προσδώσουν σύνθετες γεύσεις.

Ετοιμάζουμε μαζί αγαπημένα κομμάτια κρέατος με πανσετούλες, παιδάκια κοτόπουλο και spare ribs για τους μερακλήδες της παρέας! Τα συνοδεύουμε με τις δικές τους μαρινάδες, ντιπ και γαρνιτούρες.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης Επίπεδο: Basic Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 28/2/2019

Ώρα : 10:00-13:00

✓ Best Seller Ελάχιστη συμμετοχή 8 άτομα



ΤΕΧΝΙΚΑ

ΤΟ ΑΥΓΟ & ΤΕΧΝΙΚΕΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Το αυγό εκτός από γευστικό είναι και ιδιαιτέρως θρεπτικό για τον οργανισμό μας αποτελεί ένα από τα πιο βασικά μαθήματα της μαγειρικής Τέχνης. Έχει ιδιαιτερότητες τόσο στις τεχνικές παρασκευές του, όσο και ως μέσο δεσίματος (liaison) σε σάλτσες. Κόβει εύκολα, δεν συντηρείται, απαιτεί συγκεκριμένες θερμοκρασίες για ένα επιτυχημένο αποτέλεσμα και θέλει γνώση στην χρήση του. Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε μοναδικές τεχνικές που θα απογειώσουν τις συνταγές αυτούσιες και συνδυαστικές!

Αυγά τεχνικής μουλές (φόρμας) με κρέμα σπανάκι, αυγά τεχνικής sur le plat, αυγά τεχνικής en cocotte, αλλά και ομελέτα σε 2 διαφορετικές εκδοχές, την Γαλλική και την Ελληνική. Το μάθημα αυτό είναι σημαντικό τόσο για την προετοιμασία ενός ιδανικού πρωινού, όσο και για την γενικευμένη χρήση τους στην μαγειρική.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 6/2/2019

Ωρα: 10:00-13:00

€€€ Low Price

ΨΕΥΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Κεφτέδες χωρίς κρέας... βασική νοστιμιά κυρίως στις Κυκλάδες με αμέτρητες εφαρμογές και εξαιρετική γεύση. Αν και οι Ισπανοί θέλουν να οικειοποιηθούν αυτά τα μικρά tapas, ωστόσο ο Ελληνικός τρόπος συνίσταται περισσότερο στον χυλό που τηγανίζεται με την προσθήκη φρέσκων γεύσεων και λιγότερο σε ζυμάρι που ψήνεται.

Αποτελούν ένα εξαιρετικό ορεκτικό που δίνει απεριόριστες δυνατότητες στην κουζίνα. Ετοιμάζουμε 3 παρασκευές με μυρωδικά, ψάρι και λαχανικά που θα μας χαρίσουν τους πιο νόστιμους ψευτοκεφτέδες της Ελλάδας και θα κάνουν τους κεφτέδες της Ισπανίας να παραμιλάνε.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 7/2/2019

Ωρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price

ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΜΕ ΜΕ ΤΥΡΙΑ

29,90€

Η χρήση των τυριών στην μαγειρική αποτελεί μία μαγική συνεργασία! Το τυρί «δένει» το τελικό αποτέλεσμα, «συγκρατεί» τις γεύσεις, «γεμίζει» τα αρώματα και προσφέρει «πλούτο» σε κάθε συνταγή. Χρειάζεται, όμως, προσοχή στην χρήση του για να μην πικρίσει, λιώσει και απλώσει ή τελικά καταστρέψει την συνταγή μας.

Ανακαλύπτουμε ολοκληρωμένα την χρήση των τυριών στην κουζίνα μέσα από μία σειρά διαφορετικών τεχνικών εφαρμογών και απολαμβάνουμε μοναδικές συνταγές: Καπνίζουμε γραβιέρα και φτιάχνουμε σιρόπι τριαντάφυλλο, γεμίζουμε μυτζητροπιτάκια με ρακί και πορτοκάλι, πανάρουμε κασέρι και συνταιριάζουμε με κολοκυθόσπορους και ηλιόσπορους με σάλτσα από κρίνα, ετοιμάζουμε μία διαφορετική τυροσαλάτα πικάντικη με σταφίδες και ανθότυρο και εκπαιδευόμαστε πώς κάνουμε ανθότυρο. Συνοδεύουμε με χειροποίητα κριτσίνια!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 15/2/2019

Ωρα : 17:00-21:00

ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

Ένα ουράνιο τόξο χρωμάτων και σχεδίων που θα σας συνεπάρει τόσο για τις γνώσεις και τεχνικές που θα σας προσφέρει, όσο και για τις δυνατότητες που θα αποκτήσετε στην κουζίνα. Χρωματίζουμε ζυμαρικά με φυσικό τρόπο και δημιουργούμε περίτεχνους συνδυασμούς: πολύχρωμα farfalle (φιογκάκια), καρώ agnolotti και ριγέ papardelle με τις γεύσεις και τα χρώματα από σπανάκι, καρότο, παντζάρι, μελάνι σουπιάς, πάπρικα, σαφράν και κourkouμά.

Από τα υλικά για την ζύμη και την υφή της, στο χρωμάτισμα και την παλέτα των υλικών που μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε, στην δημιουργία σχεδίων έως το μαγείρεμα και τις πρακτικές τους εφαρμογές, αυτό το μάθημα αποτελεί την γευστική και δημιουργική ικανοποίηση όλων όσων ασχολούνται με την pasta!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 15/2/2019

Ωρα : 17:00-21:00



SOUFFLES-AU GRATINS

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανέργιας

Υπέροχες γεύσεις σουφλέ και ο γκρατέν σε συνταγές που σερβίρονται ως κυρίως ή και ως γαρνιτούρες! Οι δυνατότητες που μας δίνουν τα σουφλέ και ογκρατέν είναι απεριόριστες. Ωστόσο, είναι παρεξηγημένες τεχνικές που συνήθως παραπέμπουν σε πολύ διαφορετικές συνταγές.

Σε αυτό το μάθημα συζητάμε για τα βασικά λάθη που γίνονται στα σουφλέ, μαθαίνουμε ποιες οι βασικές τεχνικές για υπέροχες συνταγές και δοκιμάζουμε Soufflee τυριών, Ο γκρατέν ζυμαρικών, Ο γκρατέν λαχανικών!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 18/2/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price

ΣΑΛΑΤΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Σαλάτες με κοτόπουλο, ένα πλήρες γεύμα, απολαυστικό που μπορεί να αποτελέσει και κυρίως πιάτο σε ένα δείπνο. Το προνόμιο του κοτόπουλου σε σαλάτα ότι εμπλουτίζει γευστικά τις ταπεινές πρασινάδες, είναι οικονομικό και μπορεί να προσφέρει πολλές παραλλαγές. Εκπαιδευόμαστε στις διαφορετικές χρήσεις του κοτόπουλου σε μία σαλάτα, ποιο είναι το καλύτερο κομμάτι που μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε ανάλογα τον τρόπο ψησίματος? Με τι θα καρυκεύσουμε για να πετύχουμε την τέλεια Cajun γεύση? Πως θα πετύχουμε και θα διατηρήσουμε την τέλεια κρούστα ξηρών καρπών? Ποιος είναι ο σωστός συνδυασμός με φρούτα σε μία σαλάτα?

Ο chef θα μας λύσει όλες τις απορίες, ενώ μαζί του δημιουργούμε 3 διαφορετικές σαλάτες:

Σαλάτα με φράουλες, ψητό κοτόπουλο, μαρούλι romaine, κατσικίσιο τυρί και γραβιέρα και βινεγκρέτ βαλσάμικου Πανδαισία σαλατικών με κοτόπουλο πανέ, αποξηραμένα cranberries, καραμελωμένους ξηρούς καρπούς, blue cheese, σέλερυ και κρέμα βαλσάμικου

Σαλάτα Cajun με τραγανά βουτυρωμένα φιλέτα κοτόπουλο, μαρούλι, λόλα κόκκινη, ραντίτσιο, αυγά, τσένταρ και ντρέσινγκ μελιού

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 21/2/2019

Ώρα : 10:00-13:00



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ ΜΕΝΟΥ

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

29,90€

Ξεφύγετε από τα συνηθισμένα, διαφοροποιείστε το ίδιο αποτέλεσμα και σερβίρετε μοναδικά ορεκτικά με ένα twist δημιουργικότητας! Αν σας φαίνεται περίεργο, περιμένετε να δοκιμάσετε τον συνδυασμό γεύσεων που απογειώνει το αποτέλεσμα, μετατρέποντας ταπεινά υλικά σε βασιλικά ορεκτικά!

Από την δροσερή πανακότα τομάτας με φρέσκια κρέμα και φρυγανισμένα κροστίνι, ταπενάντ ελιάς και βασιλικού, στο πληθωρικό μιλφειγ μανιταριών με ψητά φουντούκια, αλλά και τα ιδιότροπα σπαράγγια στην σχάρα με αχλάδια, φρυγανισμένο ψωμί και βινεγκρέτ καρυδιού με μοσχοκάρυδο. Πιο δημιουργικά δεν γίνεται, πιο γευστικά γίνεται...

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 4/2/2019

Ώρα : 10:00-14:00

CIAO BELLA

29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

Όταν οι δύο μας σεφ συναντιούνται σε ένα μάθημα είναι σίγουρο ότι το αποτέλεσμα θα μας ... γοητεύσει.

Ο Chef Προκόπης Καρακατσάνης και ο Ζαχαροπλάστης Γιάννης Ζωγράφος συνεργάζονται για να αποδώσουν ένα εξαιρετικό μενού:

Θα εξασκηθούμε στην τεχνική του carpaccio με λαυράκι, με την απόλυτη βινεγκρέτ από passion fruit συνοδεία με ένα γευστικό κουλί κόκκινης πιπεριάς. Συνεχίζουμε με γευστικό κριθαρώτο θαλασσινών και αυγοτάραχο ελληνικού καφέ.

Ολοκληρώνουμε με ένα επιδόρπιο πειρασμός όπως και το όνομα του: Aphrodisiac, σοκολατένιος σπόγγος, πανακότα με άρωμα lychee, raspberrry μους, κρεμώ lychee τριαντάφυλλο, κραμπλ φιστίκι. Όλα αυτά μας δένουν σε ένα επιδόρπιο που μπορεί να σταθεί σε κάθε περίπτωση. Η τεχνική για να ολοκληρωθεί το γλυκό είναι το flokage, δηλαδή ψέκασμα με βούτυρο κακάο.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Γιάννης Ζωγράφος

Ημερομηνία: Πε 14/2/2019

Ώρα : 10:00-14:00

RAINBOW RISOTTO

29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

Πώς μπορούμε να απογειώσουμε το πιο εμπορικό πιάτο όλων των εποχών, χαρίζοντας του αέρα, προσωπικότητα, γεύση και κυρίως χρώμα.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε πώς μπορούμε να αποδώσουμε φυσικά χρώματα και γεύσεις, προσφέροντας ένα πιάτο που εντυπωσιάζει στο μάτι, όσο και στον ουρανίσκο. Στο μάθημα θα εκπαιδευτείτε στην άρτια παρασκευή του risotto. Θα μάθετε με ποιο τρόπο πετυχαίνουμε το ρύζι χυλωμένο, αλλά όχι λασπωμένο! Και εξασκούμαστε στους χρωματισμούς (rainbow) που δανειζόμαστε από την φύση, με 4 παρασκευές εξαιρετικών τεχνικών. 4 γεύσεις risotto και γεύσεις από σπανάκι, μελάνι σουπιάς, κρόκο Κοζάνης και παντζάρι.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 21/2/2019

Ώρα: 17:00 - 21:00



ΔΙΕΘΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

KEEP ON WOKING

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Έχετε το Wok? Έχουμε την συνταγή. Μαθαίνουμε τεχνικές stir frying σε αυτό το μοναδικό σκεύος με τις άπειρες δυνατότητες με υλικά που βρίσκονται παντού, για να δημιουργήσουμε χειροποίητα πιάτα Ασίας γεμάτα νοστιμιά και χωρίς δύσκολες διαδικασίες.

Ετοιμάζουμε Nasi Goreng με noodles αυγού, λαχανικά, chilli και άλλες spicy γεύσεις εξασκώντας την τεχνική stir frying, δίνουμε τον κλασικό ασιατικό χαρακτήρα στο γλυκόξινο χοιρινό με ανανά και για γλυκό ετοιμάζουμε τηγανιτές μπανάνες!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 5/2/2019

Ωρα : 10:00-13:00

SICILY

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Ποιος μπορεί να αντισταθεί στην Ιταλική Κουζίνα? Το ατού της είναι πως συνδυάζει φρέσκα υλικά, ρουστίκ μαγειρέματα, εύκολες διαδικασίες σε πιάτα μοναδικής γεύσης! Πώς θα σας φαινόταν λοιπόν, να ετοιμάσετε ένα γεύμα αφιερωμένο στις μοναδικές γεύσεις της Καλαβρίας, της Τεργέστης και της Νάπολης?

Τρεις απόλυτα γευστικές και εύκολες συνταγές για τους λάτρεις των γεύσεων και τους μερακλήδες της καλοπέρασης. Focaccia με καπνιστή μελιτζάνα, Frutti di Mare Risotto και γρήγορο Tiramisu (a la minute)!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 8/2/2019

Ωρα : 10:00-13:00

ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΓΑΛΛΙΚΕΣ ΣΟΥΠΕΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Μοναδικές Γαλλικές Σούπες για να τις σερβίρετε πρώτο πιάτο στο εορταστικό σας τραπέζι. Η Κρεμμυδόσουπα, έρχεται από τους ρωμαϊκούς χρόνους, αφού τα κρεμμύδια ήταν άφθονα και καταναλώνονταν από τους φτωχούς. Αργότερα, έγινε ένα αγαπημένο γαλλικό πιάτο. Η Μπουγιαμπέσα, αρχικά ήταν ένα στιφάδο που γινόταν από ψαράδες της Μασσαλίας με ψάρια τα οποία δεν μπορούσαν να προωθήσουν σε αγορές ή εστιατόρια. Σήμερα αποτελεί ένα από τα «καλά» ορεκτικά πιάτα των εστιατορίων και φτιάχνεται με πετρόψαρα και βότανα Προβηγκίας. Έχει το δικό της τρόπο σερβιρίσματος και είναι πλέον ένα αγαπημένο πιάτο.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 11/02/2019

Ωρα : 10:00-13:00

✓ Best Seller

ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΓΑΛΛΙΚΕΣ ΤΑΡΤΕΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Πλούσιες, πληθωρικές Γαλλικές τάρτες. Διάσημες για την μοναδική ζύμη τους αλλά και για τον συνδυασμό των υλικών τους. Αν και για πολλούς η quiche Lorraine αποτελεί την επιτομή στις τάρτες, ωστόσο στο μάθημα αυτό εξασκούμαστε σε τεχνικές για δύο εξίσου νόστιμες τάρτες.

Εκπαιδευόμαστε στην κλασική γαλλική συνταγή που είναι η βάση για όλες τις Γαλλικές τάρτες και όσο εύκολο αν ακούγεται εδώ γίνονται τα περισσότερα τεχνικά λάθη. ζύμη βουτύρου, στους σωστούς χρόνους για να καραμελώσεις τα κρεμμύδια αλλά δημιουργούμε και μια κλασική με σπανάκι και μπέικον.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 15/02/2019

Ωρα : 10:00-13:00

✓ Best Seller

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

26,90€

Άρωμα Κωνσταντινούπολης, μπαχαρικά και αρωματικά, μερακλίδικες τεχνικές από τις γυναίκες της Πόλης και μια Κουζίνα μωσαϊκό λαών που ακόμα θέλει να διασώζεται στον χρόνο. Όσοι έχουν καταβολές από την Πόλη γνωρίζουν την μαγεία της Κουζίνας που συντίθεται μέσα από ένα συγκερασμό πικάντικων αρωμάτων και γλυκών μπαχαρικών.

Επιλέγουμε τις πιο δημοφιλείς συνταγές και ετοιμάζουμε μπουγιουρντί πολιτικό, γκιοζλεμέ, σουτζουκάκια. Στρώνουμε παραδοσιακό τραπέζι και ο ουρανίσκος φτάνει στα ύψη πριν την ώρα του!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 27/2/2019

Ωρα : 10:00-13:00



STREET FOOD

BEST OF CLUB SANDWICHES

26,90€

Club Sandwich... Ένα γρήγορο γεύμα που μπορεί να δώσει τις πιο gourmet ιδέες! Fast Food + Υψηλή Εστίαση σε ένα μάθημα όλο κέφι για όσους λατρεύουν τα sandwiches! Δημιουργείστε στον ελάχιστο χρόνο τα πιο απολαυστικά γεύματα με υλικά που δεν το πιστεύατε.

Κλασικό NY με βραστό κοτόπουλο, αυγό και μπεικον, Καπνιστού σολομού με κρέμα αβοκάντο, Gourmet με pulled meat, τομάτες κονφί, camembert, προσούτο και φράουλες. Το μάθημα συμπεριλαμβάνει δημιουργία χειροποίητου ψωμιού, ιδανικό για club sandwich.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 5/2/2019

Ώρα : 18:00-21:00

ΦΑΛΑΦΕΛ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Το φαλάφελ είναι παραδοσιακό φαγητό της Ανατολικής Μεσογείου. Το κλασικό αγαπημένο σνακ αντικαθιστά το κρέας σε περιόδους νηστείας και αποτελείται από ρεβίθια, αρωματικά στοιχεία και πολλά μπαχαρικά. Πλέον όμως μπορείτε να βρείτε και εκδοχές με φασόλια φάβας ή κουκιά στην ζύμη του.

Ένα άκρως τεχνικό μάθημα με μεσανατολικό χαρακτήρα. Συνοδεύουμε με την δική μας συνταγή για χούμους, χειροποίητες πίτες και την παραδοσιακή γαρνιτούρα για το αγαπημένο street food.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 8/2/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price

TACOTIME

24,90€

Φορέστε τα sombreros σας και ετοιμαστείτε για μεγάλη ζημιά! Παρέα με τον Chef, μεταφερόμαστε στην Λατινική Αμερική και ετοιμάζουμε tacos με 2 λαχταριστές γεμίσεις.

Συνεργαζόμαστε για να φτιάξουμε χειροποίητη τραγανή ζύμη και γεμίζουμε με ζουμερή χοιρινή πανσέτα, αλλά και κοτόπουλο με πικάντικη σάλτσα. Κάνουμε τις απαραίτητες προετοιμασίες για τα λαχανικά και παρασκευάζουμε αυθεντική σάλτσα pico de gallo και γευστικό guacamole. Κλασική tacoteria με υπέροχες γεύσεις και εξαιρετικές τεχνικές!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τρ 12/2/2019

Ώρα : 18:00-21:00

€€€ Low Price

PABLO ESCOBAR BURGER

29,90€

Ένα όνομα... Μια ιστορία.. Σε αυτό το μάθημα δημιουργούμε το πιο ιδιαίτερο Burger που έχετε δοκιμάσει ποτέ! Οφείλει το όνομα του στον Don Pablo Escobar, γνωστό Κολομβιανό με φλογερό και εκρηκτικό ταμπεραμέντο που άφησε ανεξίτηλο το όνομα του στον Παγκόσμιο χάρτη. Σήμερα λοιπόν εμείς δημιουργούμε το απόλυτο burger φλογερό και εκρηκτικό όπως και εκείνος...

Χειροποίητο ψωμάκι για burger με μπαχαρικά, διπλό μπιφτέκι Black Angus ψημένο στον ιδανικό χρόνο ώστε να παραμείνει ζουμερό, τραγανό μπέικον άρτια συνδυασμένο με σάλτσα τσίλι με φρέσκιες πιπεριές jalapenos. Καυτερό και ελκυστικό όσο και η σπιρτάδα του Don Pablo Escobar...

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 23/2/2019

Ώρα : 10:30-13:30



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

PANZEROTTI

24,90€

Η Ιταλική Κουζίνα βασίζεται στα φρέσκα υλικά, ρουστικ μαγειρέματα, εύκολες διαδικασίες και πιάτα μοναδικής γεύσης! Σε αυτό το μάθημα μαγειρεύουμε ένα κλασικό ναπολιτάνικο φαγητό- ορόσημο για την έναρξη του ετήσιου καρναβαλιού στο Μπάρι, το panzerotto, το οποίο γεμίζεται με δύο διαφορετικούς τρόπους: με μείγμα λαχανικών και τυριού, αλλά και κατά την παράδοση της περιοχής Apulia με χοιρινό, μοσχάρι, πεκορίνο, μοτσαρέλα και πλούσια κρέμα. Τα panzerotti είναι από τα πιο δημοφιλή πιάτα της Κεντρικής και Νότιας Ιταλίας, μια διαφορετική εκδοχή calzone, που θα κάνει τις αισθήσεις μας να φτάσουν στο ζενίθ! Εξάλλου δεν είναι τυχαία η δημιουργία των καταστημάτων Panzerotti Bites στο Brooklyn.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πε 7/2/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price

ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΕΣ ΚΑΙ ΑΥΓΟΠΙΤΕΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Οι αυγόπιτες είναι μία ολόκληρη κατηγορία από πίτες που την συναντάμε σε ολόκληρη την Ελλάδα με μικρές διαφορές. Στην ουσία πρόκειται για στρώσεις από φύλλα και γεμισμένη εναλλάξ με φέτα και αυγό, μία πίτα που θα μπορούσε να χαρακτηριστεί εύκολα από πολλούς ως εναλλακτική «τυρόπιτα». Είναι ιδιαίτερως γευστική και πολύ πολύ εύκολη. Επιπλέον, ετοιμάζουμε την αγαπημένη γαλατόπιτα, ένα κλασικό πιάτο της Βόρειας Ελλάδας με κρέμα σιμιγδαλιού, φρέσκο γάλα και φύλλα κρούστας. Σε μερικές περιοχές της Ελλάδας φτιάχνεται και χωρίς φύλλο. Ένα είναι σίγουρο, ότι πρόκειται για μία από τις πιο νόστιμες πίτες της χώρας μας!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 15/2/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price

ΠΙΡΟΣΚΙ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Το απόλυτο πρωινό σνακ, το πιροσκι, λειτουργεί σαν βάλσαμο στο στομάχι και σαν αμβροσία στο στόμα, αφήνοντας έναν μοναδικό συνδυασμό γεύσεων από φρούτα, λουκάνικο και φρούτα για όσους επιθυμούν πιο ελαφριά γεύση. Φυσικά όλη η μαεστρία, αλλά και η δυσκολία είναι στη ζύμη. Ο Chef ανοίγει τα χαρτιά του και σας αποκαλύπτει τα μυστικά για να πετύχετε ένα τραγανό αποτέλεσμα με απολαυστική γέμιση που μπορείτε να το προσφέρετε κάθε στιγμή της ημέρας! Εμείς δημιουργούμε πιροσκι με πατάτα, λουκάνικο, ζαμπόν και τυρί...

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 12/2/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price

ΓΚΟΥΡΟΥ ΤΗΣ ΤΥΡΟΠΙΤΑΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Αγαπημένη γεύση των περισσότερων είναι η τυρόπιτα. Ιδιαίτερως για άτομα που είναι αρκετές ώρες εκτός σπιτιού και κινούνται περισσότερο στο δρόμο είναι μια εύκολη, πρακτική και φυσικά γευστική λύση. Όλοι μας όμως πάντα θα αναζητούμε την γεύση από την σπιτική τυρόπιτα της μαμάς. Σε αυτό το μάθημα μαθαίνουμε τα μυστικά και tips για να δημιουργήσουμε την τέλεια ζύμη κουρού, αλλά και για μια πολύσπορη εκδοχή της που θα μας κάνει να μην αρκεστούμε σε ένα μόνο κομμάτι.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 26/2/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price

ΑΛΜΥΡΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Ένα μάθημα που επικεντρώνεται στις τηγανίτες ή αν θέλετε στα pan cakes! Με αλμυρά υλικά και τεχνικές χυλού δημιουργούμε μοναδικές ορεκτικές μπουκιές που ξεσηκώνουν τον ουρανίσκο. Οι τηγανίτες ή pan cakes, δικαιωματικά μας ανήκουν, μιας και καταγράφονται ως συνταγή από την Αρχαία Ελλάδα ως τηγανίτες. Συνήθως βέβαια σερβίρονταν ως πρωινό έδεσμα και όχι ως ορεκτική μπουκιά. Στο μάθημα αυτό αναλύουμε τις τεχνικές χυλού και τηγανίσματος και δένουμε τις γεύσεις μας με υλικά που θα μας χαρίσουν υπέροχες αλμυρές τηγανίτες. Μαγειρεύουμε τηγανίτες πράσου, καπνιστού τυριού, και φέτας με βασιλικό, τα οποία σερβίρουμε ως ορεκτικό ή και ως σνακ. Συνοδεύουμε με χειροποίητης σως.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 27/2/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Ιδανικά σεμινάρια ζαχαροπλαστικής για **εξάσκηση δεξιοτήτων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες.

MASTERCLASSES

STRAWBERRY GATEAU

49,90€

Λεπτεπίλεπτο petit gateau με βάση την φράουλα και την λευκή σοκολάτα.

Χαρακτηρίζεται από την «άγλυκη» φινέτσα του, προσφέροντας μια μοναδική αίσθηση φρεσκάδας. Για την παρασκευή του απαιτείται χρήση ιδιαίτερων συστατικών κατά την εφαρμογή, άψογη επαγγελματική εκτέλεση των τεχνικών και ισορροπία μεταξύ των μόνο 2 γεύσεων που υπάρχουν γευστικά στο γλυκό. Παρόλα αυτά το Strawberry Gateau παραμένει ένα ασυναγώνιστο επιδόρπιο που μόνο εντυπωσιάζει με την σύνθετη απλότητά του. Δίνουμε έμφαση σε καθεμία από τις τεχνικές που χρησιμοποιούμε: τραγανή βάση με μους λευκής σοκολάτας, flocage λευκής σοκολάτας, coulis φράουλας και κρεμώ φράουλας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Mastering

Πόντοι MM:65

Ημερομηνία: Τρ 5/2/2019

Ώρα : 17:00-21:00

WOODY

39,90€

Από το μοντέρνες έως αναθεωρημένες τεχνικές ζαχαροπλαστικής, η Woody αποτελεί μία μοναδική τούρτα με πολυπλοκότητα στις γεύσεις της. Καταφέρνει τόσο έντεχνα να συνδυάσει 6 διαφορετικές γεύσεις και να φέρει την αρμονία ανάμεσά τους.

Η ισορροπία επιτυγχάνεται μέσα από τις διαφορετικές εντάσεις και τους συνδυασμούς που δημιουργούνται ανάμεσα στην σοκολάτα γάλακτος με την μους φουντουκιού, τους ξηρούς καρπούς με τα μπισκότα κανέλας, τις τεχνικές των εσπεριδοειδών που εναλλάσσονται μεταξύ κρεμώ λεμονιού και του περγαμόντο ως το περίτεχνο φοντάν λεμονιού.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Mastering

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 11/2/2019

Ώρα : 17:00-21:00

PUCCINI

29,90€

Μία μοναδική τούρτα που ενορχηστρώνεται από τον συνδυασμό της σοκολάτας με τον καφέ! Βουτυράτη τραγανή βάση τάρτας με γέμιση σοκολάτα και καφέ σε κρέμα namelaka, σαντιγί βανίλιας και μασκαρπόνε και σοκολατένια νουγκατίνα ξηρών καρπών.

Ο συνδυασμός των υλικών αφήνει στο στόμα την ζεστή αίσθηση του χειμώνα και των ψημένων καρπών, ενώ για την τεχνική παρασκευή της απαιτούνται γνώσεις ζαχαροπλαστικής μιας και όλη η γεύση της τούρτας συνίσταται στην άψογη εκτέλεσή τους.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Mastering

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 12/2/2019

Ώρα : 17:00-21:00

THE CHOCOLAT-ORANGE DOME

49,90€

Εξαιρετικό επιδόρπιο του Γάλλου Παγκόσμιου Ζαχαροπλάστη Jean Thomas Schneider που φέρει την υπογραφή του!

7 διαφορετικές τεχνικές συνθέτουν το γλυκό και απαιτούν γνώση και εμπειρία στην ζαχαροπλαστική, 15 διαφορετικά υλικά, 3 σοκολάτες διαφορετικής ποσόστωσης που συνιστούν τα διαφορετικά επίπεδα γεύσης, η αρμονία μεταξύ της κρέμας με το πορτοκάλι και οι ενδιάμεσες στρώσεις δημιουργούν το συνολικό αποτέλεσμα. Ετοιμάζουμε πατ σαμπλέ κακάο, κρέμα πορτοκαλιού, ζενουά σοκολάτας, κρεμώ σοκολάτας, κρεμώ πορτοκαλιού, μους πορτοκαλιού και γλάσο λευκής σοκολάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Mastering

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Δε 18/2/2019

Ώρα : 17:00-21:00



ΤΕΧΝΙΚΑ

ORANGE GENIAL

31,90€

Μία ολόκληρη σειρά γλυκών έχει στηθεί στο concept ότι όλα χαρακτηρίζουν το φρούτο το οποίο αντιπροσωπεύει. Εξαιρετικές γεύσεις πορτοκαλιού και ένας εκπληκτικός συνδυασμός τεχνικών και γεύσεων σε ένα επιδόρπιο που απαιτεί αρμονία και επιδεξιότητα.

Κατά την δημιουργία του χρησιμοποιούμε τεχνικές για φινετσάτη ντακουάζ, κροκάν λευκής σοκολάτας και πραλίνας, κρεμώ πορτοκάλι, pate de fruit πορτοκάλι και μους φυστίκι Για τις ανάγκες του μαθήματος χρησιμοποιούμε εξαιρετικής ποιότητας σοκολάτα Weiss Gianduja!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 2/2/2019

Ωρα : 10:30-13:30

**ΕΚΔΟΧΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΤΗΣ ΚΡΕΜΑΣ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**

28,00€

Ανακαλύπτουμε ποιες είναι οι εκδοχές και τα παράγωγα της κρέμας ζαχαροπλαστικής και μαθαίνουμε τεχνικές για την κρέμα patissier, leger, mousseline, chiboust και diplomat.

Ένα ίσως από τα πιο σημαντικά μαθήματα της Ζαχαροπλαστικής Τέχνης, που όχι μόνο εκτελείται λάθος, αλλά στο σύνολό της υπάρχει κενό γνώσεων, παρότι αποτελεί την βάση σε κάθε γλύκισμα που παρασκευάζουμε.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 6/2/2019

Ωρα : 10:00-13:00

SAINT HONORE DE CAPUCINE

29,90€

Saint honore, ένα γλυκό που πήρε το όνομα του από τον μοναχό της Βενεδικτίνης και Γάλλο πολιούχο των αρτοποιιών. Για πρώτη φορά το γευτήκαμε το 1847 και από τότε όλοι οι μεγάλοι pastry chef έχουν δημιουργήσει παραλλαγές του. Ωστόσο, η συγκεκριμένη εκδοχή αποτελεί μία υπέροχη πρόταση του Γάλλου, Meilleur Ouvrier de France ζαχαροπλάστη Arnaud Larher.

Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για την πιο αφράτη ζύμη σου, στην παρασκευή κρέμας πικραμυγδάλου αλλά και κομπόστας raspberrry. Στο τέλος συνθέτει το γλυκό σε μία πολύ όμορφη δημιουργία.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 6/2/2019

Ωρα : 18:00-21:00

PRALINE CROISSANT

31,90€

Υπό την καθοδήγηση του Pastry Chef εκπαιδευόμαστε βήμα βήμα στη παρασκευή του croissant, μαθαίνουμε και εξασκούμε σε εξειδικευμένες τεχνικές για τη δημιουργία τραγανής βουτυράτης ζύμης.

Η γέννηση του κρουασάν, είναι ουσιαστικά ένας νεοτερισμός, μία προσαρμογή του παλιού Kirferl, που δημιουργήθηκε πριν την εφεύρεση των viennoiseries και χρονολογείται τουλάχιστον το 1839 (μερικοί λένε το 1838) όταν ένας αυστριακός αξιωματικός πυροβολικού, ο August Zang ίδρυσε ένα Βιεννέζικο αρτοποιείο ("Boulangerie Viennoise") στη rue de Richelieu 92 στο Παρίσι. Αργότερα το concept αυτό βρήκε πολλούς μιμητές και το croissant διαδόθηκε γρήγορα...

Πιο αναλυτικά εκπαιδευόμαστε στο υπέροχο δίπλωμα της ζύμης του, στη τεχνική της διχρωμίας που θέλουμε να δώσουμε με την χρήση της πραλίνας και στην μαγεία που απαιτεί το ψήσιμό του. Ψήνουμε τα καλύτερα praline croissant, δίνοντας προσοχή στις ιδιαιτερότητες που έχουν οι τεχνικές του. Η γεύση του είναι απλά αναντικατάστατη!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 19/2/2019

Ωρα : 17:00-21:00



TARTEΣ – ΖΥΜΕΣ – ΜΠΙΣΚΟΤΑ

MILLEFEUILLE

24,90€

Οι φανατικοί οπαδοί του μιλφέιγ μάχονται ανάμεσα στην κρέμα pâtissière ή την σαντιγί, αλλά οι τρεις στρώσεις φύλλου με pâte feuilletée είναι αδιαπραγμάτευτες. Για να είναι νόστιμο το μιλφέιγ πρέπει το φύλλο να παραμένει τραγανό και η κρέμα να έχει δέσει καλά. Για topping υπάρχουν διαφορετικές επιλογές ανάμεσα από αρωματικό γλάσο ζάχαρης, ζάχαρη άχνη και σοκολάτα. Εμείς θα δούμε 2 διαφορετικές εκδοχές γέμισης και μασκαρίσματος με γέμιση σοκολάτα και κρέμα pâtissière στο γλυκό με τα χίλια φύλλα...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πα 1/2/2019

Ωρα : 18:00-21:00

RELIGIEUSE SALTED BUTTER CARAMEL

26,90€

Το religieuse (“καλόγρια” στα Γαλλικά – προφανώς λόγω κάποιας ομοιότητας που είδαν οι Γάλλοι) φέρεται να προήλθε στα μέσα του δέκατου ένατου αιώνα, όπως μαζί με άλλα αρτοποιήματα φτιαγμένα από την pâte à choux. Στην ουσία είναι η κλασική ζύμη σου η οποία επιδέχεται πολλές προτάσεις στα γεμίσματα, τα γλασαρίσματα, αλλά και το στήσιμο του γλυκού. Ωστόσο για να δημιουργήσουμε την συγκεκριμένη εκδοχή ακολουθούμε διαδικασίες ιδιαίτερα τεχνικές στην σύνθεσή του: μαρέγκα, κρακελέν, ζύμη σου, αλμυρή κρέμα βουτύρου καραμέλας, φοντάν καραμέλας. Το αποτέλεσμα είναι ένα ιδιαίτερα λαχταριστό επιδόρπιο!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 4/2/2019

Ωρα : 18:00-21:00

PROFITEROLE TARTE

24,90€

Μια πρωτότυπη και εντυπωσιακή τάρτα με ποικίλες τεχνικές σε ένα γλυκό αποθέωση. Εξασκούμαστε στην παρασκευή της τάρτας και στις τεχνικές που έχει για ένα άρτιο αποτέλεσμα. Ταυτόχρονα μαθαίνουμε τεχνικές και tips για τη παρασκευή του profiterole το οποίο θα γεμίσει την τάρτα. Η κλασική τάρτα σοκολάτας γίνεται με την τεχνική του απαρτέν σοκολάτας, όπου η ζύμη ψήνεται μαζί με την σοκολάτα και ενσωματώνει όλες τις γεύσεις μαζί. Μία επιπλέον εκδοχή θέλει την ζύμη και την σοκολάτα να ψήνονται ξεχωριστά με μία στρώση καραμέλας βουτύρου και καραμελωμένων φουντουκιών. Κάθε μία εκδοχή είναι συγκλονιστική και χρησιμοποιείται για διαφορετικούς λόγους.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τε 13/2/2019

Ωρα : 18:00-21:00

€€€ Low Price

COOKIES COOKIES COOKIES

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Η λέξη cookies προέρχεται από την ολλανδική λέξη koekje που σημαίνει μικρό κεικ. Η ιστορία θέλει τα πρώτα cookies να εμφανίζονται τον 7^ο αιώνα, ως δοκιμαστικά κεικ για να ελεγχθεί η θερμοκρασία του φούρνου. Αποτελούν ιδανική πρόταση για τη συνοδεία του καφέ, του τσάι, και πολλών ακόμα ροφημάτων! Επιδέχονται πολλές προτάσεις στα γεμίσματα που δίνουν συνεχώς διαφορετικό χαρακτήρα στα μπισκότα... Εμείς θα φτιάξουμε cookies γεμιστά με πραλίνα, με λευκή και μαύρη σοκολάτα και cookies με μαρμελάδα. Τρεις διαφορετικές εκδοχές για να τα απολαύσετε όπως σας αρέσουν!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 27/2/2019

Ωρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price

MANGO SAINT MARC

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Εξαιρετική και αρκετά διαφορετική πρόταση για κέικ! Παρασκευάζουμε ένα κέικ δύο στρώσεων, ιδανικό για όσους προτιμούν πιο αρωματικές και ανάλαφρες γεύσεις. Υπό την καθοδήγηση του εκπαιδευτή μας μαθαίνουμε μυστικά και tips για να δημιουργήσουμε ένα αφράτο κέικ, να γεμίσουμε με μους σοκολάτας που δένει αρμονικά με την μπαβαρουάζ μάνγκου. Τέλος επικαλύπτουμε με crème brûlée. Μια αρωματική και εκλεπτυσμένη σύνθεση στο σύνολο της...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 28/2/2019

Ωρα : 10:00-13:00



ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΕΣ ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ

26,90€

Εκπαιδευόμαστε στην άρτια παρασκευή χειμωνιάτικων μαρμελάδων γεμάτες άρωματα και γεύση. Τρεις πεντανόστιμες ιδέες, που μπορούν να βρουν εφαρμογή στα κέικ, τις τηγανίτες του πρωινού γεύματος ακόμα και να τις περιχύσουμε σε μηλόπιτες, τάρτες, δίνοντάς τους νέο χαρακτήρα.

Μαθαίνουμε εξειδικευμένες τεχνικές για να φτιάχνουμε μαρμελάδες με κομματάκια και μαρμελάδες με ζελέ, σε γεύσεις πρωτότυπες όπως gluhwein, μούρα και μανταρίνι. Μάθημα ιδανικό για όσους δουλεύουν σε μπουφέ που προσφέρει πρωινό.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πέ 7/2/2019

Ώρα : 10:00-13:00

MATCHSTICKS , PALMIER & PITHIVIER

26,90€

Στο μάθημα θα μας απασχολήσουν 3 διαφορετικές τεχνικές που γίνονται με την ίδια ζύμη, τη φεγετέ.

Ως αποτέλεσμα θα εκπαιδευτούμε στη παρασκευή 3 γλυκών γαλλικής προέλευσης.

Matchsticks, μοιάζουν με μικρές ράβδους, ίσως όχι τόσο γνωστό γλύκισμα αλλά σίγουρα πολύ νόστιμο και τραγανό. Palmier, πρωτοεμφανίστηκαν στη Γαλλία στις αρχές του 20ού αιώνα. Το όνομά τους σημαίνει «φοίνικας», και είναι γνωστά κυρίως για το περίτεχνο σχήμα τους.

Pithivier, το πτυχωτό γλυκό σε στρογγυλό σχήμα, γεμισμένο με κρέμα όλο αρώματα και ζεστασιά.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πέ 21/2/2019

Ώρα : 10:00-14:00



ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ – ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

TOFFEE

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Εκπαιδευόμαστε στη παρασκευή του toffee, γνωστό και ως καραμέλα βουτύρου, με σκοπό να το συνδυάσουμε αρμονικά σε 2 γλυκά βρετανικής προέλευσης.

Παρασκευάζουμε sticky toffee pudding, υγρό κεικ σοκολάτας γάλακτος, το οποίο καλύπτουμε με τη σάλσα toffee που έχουμε φτιάξει. Ένα διαφορετικό από τα κλασικά cheesecake, με βάση strudel, κρέμα τυριού και επικάλυψη σάλτσας toffee.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 6/2/2019

Ώρα : 10:00- 13:00

€€€ Low Price

ΠΑΡΙΖΙΑΝΙΚΟ ΕΚΛΑΪΡ

26,90€

Τα εκλαίρ είναι το hot trend του Παρισιού με πολλές παραλλαγές και διακοσμήσεις. Συνδυάζουμε με φρούτα εποχής και μους σοκολάτα, χρησιμοποιώντας τις τεχνικές της pate a bombe και της σάλτσας βατόμουρου! Το ζητούμενό μας είναι να αποδώσουμε στα αφράτα εκλαίρ το χαρακτήρα και την γεύση που τους ταιριάζει. Ετοιμάζουμε τρεις γευστικές εκδοχές διαφορετικές από την κλασική σοκολάτα με mascarpone, πορτοκάλι και βατόμουρο. Κρατάμε χρωματισμούς και γεύσεις στο γλασάζ και γευόμαστε τα πιο φρέσκα εκλαίρ της Αθήνας!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 8/2/2019

Ώρα : 18:00-21:00

VERRINE

24,90€

Γνωρίζετε ότι η λέξη Verrine σημαίνει ποτήρι? Το οποίο μάλιστα χρησιμοποιείται ώστε να σερβίρουμε ένα επιδόρπιο με σκοπό να δώσουμε έμφαση στην γεύση αλλά και στην εμφάνιση του? Σε αυτό το τεχνικό μάθημα δημιουργούμε μικρές αμαρτίες να τις «πιεις στο ποτήρι»! Ξεκινάμε με μια ανάλαφρη mousse λευκής σοκολάτας άρτια συνδυασμένη με φρούτα του δάσους, συνεχίζουμε με μια βελούδινη κρέμα συνδυασμένη άψογα με σάλτσα καραμέλας και φρέσκια μπανάνα που από πολλούς θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως μια δημιουργική εκδοχή του banoffee. Ολοκληρώνουμε με μια mousse μαύρης σοκολάτας με εξωτικές πινελιές που θα σας καταπλήξουν. 1 μάθημα, αμέτρητες τεχνικές και μυστικά...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πα 15/2/2019

Ώρα : 18:00-21:00

OPERA PISTACHIO

29,90€

Ακολουθούμε τη συνταγή του Γάλλου Ζαχαροπλάστη Sebastien Cannone, και εκπαιδευόμαστε στη παρασκευή μιας τελείως διαφορετικής τούρτας opera, πιο δημιουργική, πιο χρωματιστή και πιο γευστική.

Μαθαίνουμε βήμα βήμα τις τεχνικές για την δημιουργία κάθε στρώσης.

Μαζί με τον Pastry Chef φτιάχνουμε pistachio joconde sponge, απαλή κρέμα βανίλιας με yuzu και coulis από κόκκινα μούρα, με τραγανή βάση από αλατισμένη καστανή ζάχαρη και αμύγδαλα.

Θα το αγαπήσουν όχι μόνο οι λάτρεις του φιστικιού, αλλά όσοι είναι διστακτικοί με τους δημιουργικούς συνδυασμούς.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 16/2/2019

Ώρα : 17:00-20:00

€€€ Low Price

BLACK FOREST CAKE

26,90€

Patrice Demers, ένας από τους καλύτερους Καναδούς pastry chef. Στη ηλικία των 19 είχε να διαλέξει ανάμεσα σε καριέρα στην ψυχολογία, στην μαγεία και στην ζαχαροπλαστική. Τον κέρδισε η τελευταία και μέσα σε λίγο χρονικό διάστημα έγινε ένας από τους σημαντικούς παγκόσμιους ζαχαροπλάστες. Σε ένα από τα πολύ γνωστά σεμινάρια του παρουσίασε το Black Forest cake. Σοκολατένια βάση με ζελέ από μαρασκίνο και γκανάζ με αλεύρι σίκαλης και σοκολάτα.

Σημασία για αυτό το επιδόρπιο έχει η ακριβή ισορροπία ανάμεσα στις γεύσεις, στα αρώματα και στις υφές.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 16/2/2019

Ώρα : 10:30-13:30



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

Ιδανικά μαθήματα διακοσμητικής ζαχαροτεχνικής για **εξάσκηση δεξιοτήτων** και **απόκτηση νέων γνώσεων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες ζαχαροπλάστες.

VINTAGE WEDDING COOKIES

31,90€

Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα, ετοιμαζόμαστε για τις βαφτίσεις και τους γάμους του καλοκαιριού, εμπλουτίζοντας τις γνώσεις μας ή εξασκώντας τις τεχνικές μας! Εργαζόμαστε σε έτοιμο μπισκότο και κόβουμε σε σχέδια με το πιο αγαπημένο θέμα «Vintage».

Στο μάθημα εξασκούμαστε στα 3 διαφορετικά μπισκότα και μαθαίνουμε να:

- ανοίγουμε ζαχαρόπαστα
- δημιουργούμε διαφορετικές υφές στο μπισκότο
- φτιάχνουμε τα λουλούδια και τις πεταλούδες που χαρίζουν τις γλυκές νότες.

Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τα μπισκότα μαζί τους.

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου
Ημερομηνία: Τρ 8/1/2019

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 17:00-21:00

Πόντοι ΜΜ:35
Μόνο με προπληρωμή



Το σχέδιο ανήκει στο Sugar Pearls Cakes & Bakes

LOVE COOKIES

35,90€

Ένα μάθημα με πολύ αγάπη, καθώς ετοιμαζόμαστε για τον Άγιο Βαλεντίνο, εμπλουτίζοντας τις γνώσεις μας ή εξασκώντας τις τεχνικές μας! Ωστόσο, το σχέδιο είναι εξαιρετικό για γάμους ξεφεύγοντας από τα κλασικά λευκά σχέδια! Φτιάχνουμε το royal, κάνουμε πρακτική εξάσκηση με σακούλες ζαχαροπλαστικής μέχρι το χέρι μας να αποκτήσει την κίνηση που απαιτείται. Μαθαίνουμε να κάνουμε σχέδια, περιγράμματα και γέμισμα. Εργαζόμαστε σε έτοιμο μπισκότο με τις τεχνικές του royal icing

Στο μάθημα εξασκούμαστε στα 4 διαφορετικά μπισκότα και μαθαίνουμε να:

- επικάλυψη μπισκότου
- δημιουργία σταθερών σχεδίων όπως ο έρωτας
- δημιουργία μικρών λουλουδιών

Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τα μπισκότα μαζί τους.

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου
Ημερομηνία: Τε 16/1/2019

Επίπεδο: Advanced
Ώρα: 10:00-14:00

Πόντοι ΜΜ:35
Μόνο με προπληρωμή



Το σχέδιο ανήκει στην Julycupcakes.de

Όπου αναφέρεται επίπεδο γνώσης και δεξιοτήτων, είναι απαραίτητη η εμπειρία



Όπου αναφέρεται ελάχιστη συμμετοχή, το μάθημα διεξάγεται με τον ανάλογο αριθμό ατόμων

Για τα μαθήματα ζαχαροτεχνικής, η προπληρωμή είναι απαραίτητη



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ

- ✓ Προσέλθετε στο μάθημα σας τουλάχιστον **5 λεπτά νωρίτερα**. Τα μαθήματα ξεκινούν στην ώρα τους. Δεν είναι εύκολο για τον εκπαιδευτή να επαναλαμβάνει από την αρχή το μάθημα.
- ✓ Η σχολή «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**
 - για λόγους **ανωτέρας βίας** (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις και ξαφνικές επιθεωρήσεις). Σε αυτή την περίπτωση γίνεται **πλήρης επιστροφή χρημάτων** σε λογαριασμό που θα μας υποδείξετε.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» 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**.
- ✓ 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 κάθε φορά που προσέρχεστε στον χώρο.
- ✓ Παρακολουθείστε 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.
- ✓ Παρακαλούμε τηρείτε αυστηρά τους βασικούς κανόνες υγιεινής και πλένετε συχνά τα χέρια σας, μην προσέρχεστε αν είστε άρρωστοι και φοράτε ποδιά και γάντια μίας χρήσης που μπορείτε να βρείτε σε κάθε αίθουσα.

ΒΑΣΙΚΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ



ΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ ΜΑΣ

