

Τηλεφωνική Εξυπηρέτηση



2109882378

09:00-21:00



mathimatamageirikis.gr

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ



ΙΟΥΝΗΣ - ΙΟΥΛΗΣ 2022



ΤΡΟΠΟΙ ΚΡΑΤΗΣΗΣ & ΠΛΗΡΩΜΗΣ

Ωράριο Λειτουργίας 09:00-21:00 εκτός εορτών 09:00-17:00

Ηλεκτρονικά Online

Δηλώνετε την συμμετοχή σας ηλεκτρονικά στο www.mathimatamageirikis.gr μέσω της ειδική φόρμας κράτησης και πραγματοποιείτε την πληρωμή σας άμεσα, μέσω Paypal, πιστωτικής κάρτας ή cashcard. Το σύστημά μας θα σας αποστείλει αυτοματοποιημένο μήνυμα επιτυχούς κράτησης. Το περιβάλλον στο οποίο γίνονται όλες οι συναλλαγές με πιστωτική κάρτα ή cashcard 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.

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

ΔΩΡΟΚΑΡΤΑ

Η καλύτερη ιδέα για ένα δώρο εμπειρίας που σίγουρα κάνει την διαφορά, είναι η δωροκάρτα για Μαθήματα Μαγειρικής. Προσφέρετε αυτή την μοναδική εμπειρία στο αγαπημένο σας πρόσωπο ή ακόμα καλύτερα εκπαιδεύετέ μαζί για να δοκιμάσετε τις δυνάμεις σας σε μαγειρέματα γεμάτα νοστιμιές και δεξιότητες.

Ιδέες για ένα Ιδιαίτερο Δώρο

Κάντε την ημέρα των αγαπημένων σας προσώπων ξεχωριστή, χαρίζοντάς τους μία μοναδική εμπειρία! Επιλέξτε ανάμεσα από:

- μαθήματα μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής ή ζαχαροτεχνικής από το πρόγραμμα του μήνα
- κύκλους μαθημάτων μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, ζαχαροτεχνικής, σοκολάτας ή γευσιγνωσίας οι οποίοι παρέχουν δυνατότητα πιστοποίησης

Όροι

- Την περίοδο που αφορά υποχρεωτική λειτουργία με ηλεκτρονική εκπαίδευση, η εξαργύρωση της δωροκάρτας γίνεται με webinars.
- Η δωροκάρτα διατίθεται κατόπιν προπληρωμής και ισχύει για 6 μήνες από την ημερομηνία αγοράς
- Σε περίπτωση που επιλέξετε κάποια από τις προγραμματισμένες δραστηριότητες του προγράμματος μας, η τιμή είναι η αναγραφόμενη
- Σε περίπτωση που θέλετε να κλείσετε μία η δύο αίθουσες, η τιμή διαμορφώνεται κατόπιν συνεννόησης
- Η δωροκάρτα δεν ανταλλάσσεται με μετρητά.



ΕΙΜΑΣΤΕ ΠΑΝΤΑ ΔΙΠΛΑ ΣΑΣ

Λίγα Λόγια για εμάς

- ✓ Ελληνική Επιχείρηση με εξαιρετικούς εκπαιδευτές
- ✓ Πιστοποιημένο Κέντρο Δια Βίου Μάθησης 1 με άδεια από το Υπουργείο Παιδείας
- ✓ Σήμα Ποιότητας ISO 9001:2015
- ✓ Recognized School by Worlds Association of Chefs Society (WACS)
- ✓ Πιστοποιημένο Εξεταστικό Κέντρο από τον Τεχνοβλαστό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου (ACTA)

Κάρτα Μέλους

Συμπληρώστε την έντυπη αίτηση εγγραφής αποστείλετέ τη μας στο info@mathimatamageirikis.gr και παραλάβετε την προσωπική σας κάρτα την ημέρα που θα βρεθείτε στο χώρο μας!

Απολαύστε προνόμια στην εξυπηρέτησή σας και πόντους που μπορείτε να εξαργυρώσετε με υπηρεσίες. Βρείτε αναλυτικά τα προνόμια και τους πόντους στην ιστοσελίδα μας.

Ενημερωθείτε για τους πόντους σας από την γραμματεία και εξαργυρώστε με μαθήματα και προγράμματα! Κάθε μάθημα έχει πόντους απόκτησης και πόντους εξαργύρωσης.

Διαβάστε αναλυτικά τους πόντους απόκτησης και τους πόντους εξαργύρωσης για να παρακολουθήσετε δωρεάν το εκπαιδευτικό αντικείμενο της αρεσκείας σας.

Επικοινωνήστε μαζί μας

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ | The Culinary Center & Cookery Club

Λ. Βουλιαγμένης 299, 17343, Άγιος Δημήτριος, 1ος όροφος βρείτε μας στο χάρτη

T&F: +30 2109882378

E: info@mathimatamageirikis.gr | **I:** www.mathimatamageirikis.gr

Career Office: Κλειστό group με εργοδότες που αναζητούν εργαζόμενους. Βρείτε εργασία.

Forum: Επικοινωνήστε με άλλους μαθητές και ανεβάστε φωτογραφίες από τις δημιουργίες σας.



Culinary Center & Cookery Club



Mathimata Mageirikis

Instagram



Mathimata Mageirikis



ΚΑΘΕ ΜΗΝΑ ΣΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΝΟΥΜΕ

Κάθε μήνα μπορούμε να σας ενημερώνουμε για τα νέα μαθήματα, εκπαιδευτικά προγράμματα και στοχευόμενη εκπαίδευση. Επιπλέον, ειδικά για εσάς, προσωποποιημένα, σας υπενθυμίζουμε μαθήματα που αγαπήσατε, σεμινάρια στα οποία θέλετε να κάνετε έγκαιρη κράτηση ή που έχετε ιδιαίτερο ενδιαφέρον.

Οι ενημερώσεις μας γίνονται:

- ✓ Μέσω newsletter
- ✓ Με emails
- ✓ Με ενημερώσεις τηλεφωνικές

Κλείστε το μάθημα ή το πρόγραμμα που σας ενδιαφέρει. Επιλέξτε με βάσει τις σημάνσεις ή το επίπεδο γνώσεων. Με την παρακολούθηση των σεμιναρίων, αποστέλλεται **Βεβαίωση Παρακολούθησης Εκπαιδευτικού Σεμιναρίου ΚΔΒΜ1**.

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
- ✍ **Your Suggestion** = Δική σας Πρόταση Μαθήματος
- +++ **Πόντοι Κάρτας** = Περισσότεροι Πόντοι για την κάρτα σας

ΕΠΙΠΕΔΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ



Επίπεδο Μαθήματος: Basic, Advanced, Mastering

Basic

- ✓ Βασικές Αρχές της Μαγειρικής/Ζαχαροπλαστικής Τέχνης
- ✓ Εύκολο έως Μέτριο επίπεδο γνώσεων και δεξιοτήτων
- ✓ Μπορούν να τα παρακολουθήσουν όλοι

Advanced

- ✓ Εμπλουτισμένες Τεχνικές της Μαγειρικής/Ζαχαροπλαστικής
- ✓ Μέτριο έως Ανώτερο επίπεδο γνώσεων και δεξιοτήτων
- ✓ Προτείνεται σε Ερασιτέχνες με καλό επίπεδο γνώσεων, Μαθητές σχολών, Επαγγελματίες Μάγειρες/ζαχαροπλάστες, Ιδιοκτήτες εστιατορίων

Mastering

- ✓ Προχωρημένες Τεχνικές της Μαγειρικής/Ζαχαροπλαστικής, στήσιμο πιάτων (plating), Μοντέρνες τεχνικές, Εξειδικευμένες γνώσεις
- ✓ Ανώτερο επίπεδο γνώσεων και δεξιοτήτων
- ✓ Προτείνεται σε Επαγγελματίες μάγειρες/ζαχαροπλάστες, Ιδιοκτήτες εστιατορίων



ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ!

Λόγω των συνθηκών Covid 19:

ΜΕΤΡΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΓΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥΣ

- α) Παρακαλούμε τηρείστε τους βασικούς κανόνες ασφάλειας: αποστάσεις, χρήση προσωπικής μάσκας και γαντιών, απολύμανση χεριών κατά την είσοδό σας.
- β) Είναι σημαντικό να μην ακυρώνετε τις θέσεις σας, δεδομένου ότι οι κρατήσεις στα δια ζώσης μαθήματα είναι ιδιαίτερα περιορισμένες και σημαντικές για την επιχείρηση.

ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥΣ

Είστε ασφαλείς!

Καθημερινά παίρνουμε μέτρα στην σχολή μας για την ασφάλεια σας.

- ☒ ☐ Αποστείρωση αέρα με σύστημα O3 ozone generator
- ☒ ☐ Αποστείρωση χώρου με σύστημα UVC sterilizer
- ☒ ☐ Αποστείρωση δημόσιων χώρων και επικίνδυνων σημείων με εγκεκριμένα απολυμαντικά από τον ΕΟΦ
- ☒ ☐ Αποκλειστική χρήση μάσκας & τήρηση μέτρων ασφαλείας με σημάνσεις
- ☒ ☐ Γωνιά ασφάλειας και απολύμανσης μαθητών



FOOD NIGHTS

ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΜΕ ΣΕ ΒΡΑΔΙΕΣ ΜΕ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝ!!!

ΚΑΤΙ ΤΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟ**BURGER NIGHT | EVENT****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Ποια είναι η συνταγή της επιτυχίας για ένα αληθινά νόστιμο smash burger; Ο master του είδους, Τάσος Αντωνίου, συγγραφέας βιβλίων μαγειρικής και δημιουργός του MamaPeinao.gr, αποκαλύπτει όλα όσα πρέπει να ξέρετε για να φτιάξετε στο σπίτι τα πιο ζουμερά, αυθεντικά και γευστικά smash burgers, από το Α ως το Ω.

Ξεκινάμε από την παρασκευή ενός απολαυστικού brioche ψωμιού μαζί με τον Στέφανο Διαμαντόπουλο. Συνεχίζουμε με τη σωστή επιλογή μοσχαρίσιου κρέατος και τα απαραίτητα καρυκεύματα για τον κιμά. Φυσικά, πρωταγωνιστεί το χαρακτηριστικό πάτημα του στην καυτή πλάκα για να πετύχουμε τον τέλειο καραμελωμένο κιμά που ξεχωρίζει το smash burger από τα υπόλοιπα. Ειδική μνεία γίνεται στις sauces και τις γαρνιτούρες που θα χρησιμοποιηθούν για το τελικό στήσιμο του. Την βραδιά ολοκληρώνει το ιδανικό γεύμα με τα smash burgers του Τάσο Αντωνίου!

Σε αυτό το μάθημα θα μάθετε να φτιάχνετε smash burger, την τελευταία τάση του παγκόσμιου street food. Το smash burger του Τάσου Αντωνίου, το οποίο διακρίθηκε από τον Γαστρονόμο της Καθημερινής στο βιβλίο «Burger για σπίτι», θα σας βοηθήσει δημιουργήσετε το δικό σας smash burger στο σπίτι με τα μυστικά από έναν πραγματικό του master του burger!

Ψωμί brioche (μαζί με Διαμαντόπουλο) | Juicy burger | Συνοδευτικές σάλτσες | Συνοδευτικές γαρνιτούρες

Το μάθημα ολοκληρώνεται με δροσερές μπύρες και νόστιμα burgers, συνοδεία της καλύτερης παρέας!

Εκπαιδευτής Chef: Τάσος Αντωνίου, Στέφανος Διαμαντόπουλος

Ημερομηνία: Τε 15/06/2022

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πράκτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic

V Best Seller

♥ CHEESE, CHOCOLATE & WINE | EVENT**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Η γευστική δοκιμασία είναι μια τέχνη, καθώς εκπαιδεύει τον ουρανίσκο και ανοίγει νέους γευστικούς ορίζοντες στον εκπαιδευόμενο δοκιμαστή. Δημιουργούμε μία υπέροχη βραδιά, ελκυστική από κάθε πλευρά και μαθαίνουμε να γευόμαστε τυριά σε συνδυασμό με σύνθετες σοκολάτες και κρασί! Μία βιωματική εμπειρία, όπου οι αισθήσεις ενεργοποιούνται, η μάθηση γίνεται απολαυστική και στόχος μας είναι η πληρότητα! Μια βραδιά με πανδαισία γεύσεων και αρωμάτων...

Μαθαίνουμε τα βασικά μίας γευσσιγνωσίας, οικειοποιούμεστε χαρακτηρισμούς όπως «φρουτώδες», «τανικό», «μεστό», «ωρίμανσης», «βουτυράτο», «κρεμώδες», ερχόμαστε σε επαφή και δοκιμάζουμε δημιουργίες των chef. Ανακαλύπτουμε πώς οι γεύσεις αλλάζουν, όταν συνδυαστούν με Ελληνικά τυριά και σοκολάτες, αλλά και άλλα ιδιαίτερα εδέσματα!

Ελληνικά τυριά | Σοκολατάκια | Κρασί

Την βραδιά συνοδεύουν amuse bouche με αυγοτάραχο και άλλες συνοδευτικές γεύσεις

Εκπαιδευτής: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Ημερομηνία: Πα 08/07/2022

Ώρα: 18:00-21:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πράκτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

Υποστηρικτής:
Le Votre Piree
(σοκολατάκια),
Αυγοτάραχο
Trikalinos



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΕΠΟΧΙΑΚΑ



GNOCCHI

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

24,90€

Μια απίστευτη νοστιμιά που οι περισσότεροι δεν την γνωρίζουμε. Τα νιόκι αν και τα θεωρούμε ζυμαρικά, είναι ωστόσο παρασκευή από πατάτα, σιμιγδάλι και αλεύρι! Τρεις μαγευτικές τεχνικές που θα αλλάξουν τον τρόπο που μαγειρεύετε. Σημασία έχει η τεχνική, τι πατάτες θα χρησιμοποιήσουμε, πού βάζουμε αυγό στις παρασκευές και άλλες τεχνικές απορίες που θα λυθούν σε αυτό το μάθημα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Gnocchi Parisienne με σάλτσα τομάτας και βασιλικό | Gnocchi Piedmontese με πέστο αρωματικών και κουκουνάρι
| Gnocchi Romana με ραγού λαχανικών

Εκπαιδευτής Chef Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:
20

Ημερομηνία: Πα 10/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
80

Ώρα: 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

ΚΡΑΣΟ - ΜΕΖΕΔΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Γευστικά πιάτα μεζεδοπωλείου που θέλουν αλκοόλ για να «σβήσουν» και παρέα για να «χωνευτούν»! Μία διαφοροποιημένη πρόταση για μενού το οποίο σηκώνει κρασί. Ξεφεύγουμε από τις κλασσικές επιλογές και ετοιμάζουμε μία σειρά από πιάτα με διαφορετικά κρέατα και τεχνικές που θα σας δώσουν την έμπνευση που χρειάζεστε για τον απόλυτο κρασομεζέ!

Διαφορετικές τεχνικές για 4 δημοφιλείς παρασκευές κρεάτων και παρασκευασμάτων μαζί με τις ιδιαίτερες γαρνιτούρες τους. Στόχος είναι οι μαθητές να εκπαιδευτούν σε πιάτα τύπου μεζέ.

Πρακτικές εφαρμογές:

Συκώτι μοσχαρίσιου με πατατάτο | Λουκάνικο χωριάτικο με ρέβα τουρσί και χειροποίητη μουστάρδα
Σουτζούκι με γλυκόξινα κρεμμύδια και τσιμένι | Μικρά κεμπάπ από κουνέλι με μπαχαρικά

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:
35

Ημερομηνία: Πα 17/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργ/σης:
130

Ώρα: 19.00 - 22.00

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΕΥΜΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Η Ελληνική Κουζίνα βρίσκεται στο παγκόσμιο προσκήνιο, ιδίως αυτή την χρονιά με όλο και περισσότερους Chef να αναζητούν ιδέες για δημιουργικά μενού που συνδυάζουν κλασσικές επιλογές με ένα παιχνίδισμα γεύσης. Το ζητούμενο είναι πιάτα που ξεχωρίζουν, τόσο για τα προϊόντα τους, όσο και για την γευστική ανωτερότητα.

Στόχος του μαθήματος είναι η εξάσκηση των δεξιοτήτων μας σε τεχνικές που μπορούν να ενισχύσουν την γεύση σε ένα μενού, προσφέρουν τις δικές τους νέες δημιουργικότητας και χαρίζουν γευστική μαγεία στην Ελληνική Κουζίνα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Αγκινάρες και Πιπεριές ψητές γεμιστές με τυρί | Κιμαδόπιτα με χειροποίητο φύλλο | Χοιρινό με πουρέ γλυκοπατάτας και σάλτσα μαυροδάφνης | Επιδόρπιο γιαουρτιού με γλυκό καρότο

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35 **+10 Πόντοι Κάρτας**

Ημερομηνία: Πε 16/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Ώρα: 18.00 - 21.00

Επίπεδο: Basic



PASTA AL POMODORO

WEBINAR

26,90€

Όταν πρόκειται για ζυμαρικά, η Ιταλία είναι αναμφισβήτητη η χώρα, όπου η pasta υπερέχει γευστικά. Ως οι μεγαλύτεροι παραγωγοί και καταναλωτές στον κόσμο - περίπου 25 κιλά ανά άτομο κάθε χρόνο, που ακολουθούν απροσδόκητα οι Τυνήσιοι - οι Ιταλοί είναι πιθανώς οι μόνοι άνθρωποι που χαίρονται να τρώνε ζυμαρικά περισσότερο από μία φορά κάθε μέρα.

Εάν ρωτήσουμε έναν Ιταλό Chef ποια τεχνική συνταγή αποτελεί τον ιδανικό τρόπο αξιολόγησης ενός μάγειρα στην κουζίνα θα απαντήσει spaghetti al pomodoro. Το μυστικό βρίσκεται στην ωρίμανση της τομάτας κάτω από τον ήλιο και στο ελαφρύ μαγείρεμα της. Εκπαιδευόμαστε στον Ιταλικό τρόπο al pomodoro.

Πρακτικές εφαρμογές:

Amatriciana | Arrabbiata | Putanesca

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 21/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 12.00 - 14.00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price



ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΕΣ ΣΟΥΠΕΣ

WEBINAR +ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Υποδεχόμαστε το καλοκαίρι με 4 δροσερές σούπες! Σούπες που έχουν δεξιώσει διάσημους μπουφέςδες Βασιλιάδων, αλλά και έχουν αποτελέσει comfort καλοκαιρινά γεύματα. Απόλυτα διεγερτικές της όρεξης, ανοίγουν ιδανικά ένα γεύμα, συνοδεύουν τέλεια άλλα ορεκτικά και μπορούν να αποτελέσουν απολαυστικά ενδιάμεσα γευμάτων!

Η Βασίλισσα όλων των κρύων σουπών είναι η δροσερή και ανάλαφρη gazpacho- διάσημη Ισπανική σούπα τομάτας με τραγανά κομμάτια αγγουριού. Στις κλασικές παρασκευές του μαθήματος, η απόλυτα βελούδινη σούπα με αβοκάντο και σπανάκι, ένας εκρηκτικός συνδυασμός θρεπτικής αξίας που θα σας αφήσει έκπληκτους με την νοστιμιά της, η πιο Ελληνική επιλογή σούπας αγγουριού και η εξωτική σούπα καρότου και φρούτων!

Πρακτικές εφαρμογές:

Gazpacho με μυρωδικά | Κρύα σούπα αγγουριού με γιαούρτι | Σούπα καρότου με μάνγκο και καρύδα | Σούπα με αβοκάντο και σπανάκι | Τραγανά τσιπς λαχανικών και τσιπς φοκατσια

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Webinar +Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 24/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 12.00-14.00

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller

11.00 – 14.00



**ΣΑΛΑΤΕΣ & ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΟΣΠΡΙΩΝ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Σαλάτες και ορεκτικά οσπρίων που όχι μόνο παραμένουν δημιουργικές και ξεφεύγουν από τις συνηθισμένες επιλογές, δίνουν τις καλύτερες vegan γεύσεις, και αποτελούν ό,τι πιο γευστικό σε σαλάτα μπορείτε να δοκιμάσετε.

Η βασική ουσία των οσπρίων είναι η φυτική πρωτεΐνη που μας χαρίζει τον πλούτο της γεύσης και δένει τα υπόλοιπα συστατικά μεταξύ τους. Εκπαιδευόμαστε σε υπέροχες εφαρμογές οσπρίων πέρα από την χρήση τους σε λαδερά φαγητά.

Οι παρασκευές που θα ακολουθήσουμε θα μας χαρίσουν απίστευτες γεύσεις στην καθημερινή διατροφή, τόσο ώστε να μην μας λείπει το κρέας ούτε μία στιγμή!

Πρακτικές εφαρμογές:

Σαλάτα με ρεβίθια, ρόκα, βαλεριάνα, σπανάκι, τοματίνια, αβοκάντο, καρύδια και power health vinaigrette | Φακές με κρεμμυδάκι, πιπεριές κόκκινες και κόλιανδρο, ο άνηθος, η πικάντικη ρόκα, τα τοματίνια και το σκόρδο | Γλυκά μαυρομάτικα φασόλια με φρέσκο κρεμμυδάκι, αρωματικά βότανα, αβοκάντο και λεμονάτο dressing | Φαλάφελ κάρυ με σπανάκι

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 22/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 11.00 -14.00

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller**ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΓΕΥΜΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Ένα κλασσικό γεύμα με προτάσεις αγαπητές, σχεδόν νοσταλγικές, που δημιουργούν μία αίσθηση της θαλπωρής και αγκαλιάζουν το τραπέζι με αγάπη! Ο Chef στρώνει το τραπέζι με ένα ολοκληρωμένο μενού 3 πιάτων, αρκετά απολαυστικό και ιδιαίτερα γεμάτο!

Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές και διαδικασίες που χαρίζουν γεύση στα 3 πιάτα. Από το φύλλο του μίλφειγ στην γέμιση με καπνιστή μελιτζάνα, στην τεχνική παρασκευή του μουσακά έως το υπέροχο προφιτερόλ, αυτό το μάθημα προσφέρει απλόχερα γεύσεις και απολαύσεις.

Πρακτικές εφαρμογές:

Μίλφειγ μελιτζάνας με γιαούρτι και δυόσμο | Μουσακάς με κιμά κοτόπουλο | Προφιτερολ με παγωτό και σως σοκολάτα

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 15/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 19:00 – 22:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice**ΘΑΛΑΣΣΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Ένα μωσαϊκό θαλασσινών γεύσεων σε μία γαστρονομική πρόταση. Το μάθημα επικεντρώνεται τόσο στις έντεχνες γεύσεις θαλασσινών που στο σύνολό τους δημιουργούν ένα εξαιρετικό μενού, αλλά και στον αριστοτεχνικό τρόπο μαγειρέματός τους. Κλασσικές αλλά και πιο σύγχρονες συνταγές με έναν δημιουργικό αέρα.

8 διαφορετικές τεχνικές μέσα από ένα μενού 5 πιάτων ακονίζουν τις γνώσεις και τις δεξιότητες μας στην διαχείριση θαλασσινών γεύσεων!

Πρακτικές εφαρμογές:

Φάβα με τσιπς αγκινάρας και αυγοτάραχο | Γαριδοκεφτέδες | Ριζότο με μελάνι σουπιάς | Θράψαλα γεμιστά | Παρφέ λεμόνι

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 14/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18:00 – 21:00

Επίπεδο: Basic

**✍ Your
Suggestion**

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Τρία εξαιρετικά πιάτα που δημιουργούν γευστική λαχτάρα στο τραπέζι

Εποχιακές προτάσεις που στο σύνολό τους δημιουργούν ένα μενού και αποτελούν δημοφιλείς επιλογές έχουν ως στόχο να εκπαιδεύετε στην Παραδοσιακή Μαγειρική, εξασκώντας με αρτιότητες τεχνικές και αποδίδοντας με γεύση τις συνταγές αυτές.

Πρακτικές εφαρμογές:

Ρολά μελιτζάνας α λα χουνκιάρ | Μοσχαράκι κοκκινιστό με χειροποίητα χερισια μακαρόνια | Γαλακτομπουρεκακια

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 18/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 11:00 – 14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's
choice



ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΝΕΩΝ ΠΙΑΤΩΝ & ΙΔΕΩΝ ΓΙΑ ΝΕΑ ΜΕΝΟΥ

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ**2 ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΓΙΑ ΨΑΡΙΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Εκπαιδευόμαστε στο ψάρι στην πιο gourmet εκδοχή του! Δύο τεχνικές συνταγές όπου μελετάμε τους σύγχρονους συνδυασμούς υλικών σε συνδυασμό με τα ψάρια για να δημιουργήσουμε εξαιρετικά πιάτα δημιουργικής κουζίνας.

Διαφορετική τεχνική αντιμετώπιση, συνδυασμός κλασσικής προσέγγισης αλλά και ελαφριάς δημιουργικότητας είναι τα βασικά συστατικά του σεμιναρίου που στόχο έχει να μας εμπλουτίσει τις γνώσεις σε ένα δύσκολο αντικείμενο, όπως αυτό της μαγειρικής με ψάρι. Στόχος του σεμιναρίου είναι η τεχνογνωσία διαχείρισης ψαριών υψηλού κόστους και η απόδοσή τους σε πιάτα που αναδεικνύουν την ιδιαιτερότητα κάθε ψαριού.

Πρακτικές εφαρμογές:

Φιλετάρισμα ψαριού

Μπακαλιάρος a la Grenobloise | Πεσκανδρίτσα με καραμέλα πορτοκαλιού

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 14/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

**PREMIUM SEAFOOD PASTA****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Τα θαλασσινά φέρουν έναν αέρα φινέτσας και σε συνδυασμό με φρέσκα ζυμαρικά ανάγουν τα πιάτα σε γαστρονομικές εμπειρίες. Από πιάτα σπαγγέτι με γαρίδες, τομάτα και τσίλι μέχρι πλούσια, κρεμώδη ραβιόλι, το σεμινάριο αυτό προσφέρει μεγάλη έμπνευση, ιδίως όταν πρόκειται για δείπνα με την εξαιρετικά φρέσκια γεύση θάλασσας.

Στόχος του σεμιναρίου είναι η άψογη απόδοση γεύσεων σε πιάτα με θαλασσινά. Για τους σκοπούς του μαθήματος εκπαιδευόμαστε σε 3 δημοφιλή χειροποίητα ζυμαρικά, την εξαιρετική απόδοση των σαλτσών που τα εμπλουτίζουν και την μαγειρική διαχείριση των θαλασσινών που θα προσφέρουν την ιωδιούχα ντελικάτη γεύση τους.

Πρακτικές εφαρμογές:

Ραβιόλι με γέμιση καβουριού σε bisque οστρακόδερμων με μάνγκο και chives | Ταλιατέλες Caccio e Pepe με γαρίδες, φρέσκια τομάτα και τσίλι | Νιόκι με γόνιο καλαμαριού σε μελάνι σουπιάς

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ημερομηνία: Πε 30/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 230
Πρακτική

Ώρα: 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΚΡΕΑΣ

ΣΤΗΘΟΠΛΕΥΡΕΣ - ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Στηθοπλευρές, σιδηρόδρομος, short ribs είναι οι λέξεις για να περιγράψουν ένα γευστικό κομμάτι γεμάτο από χυμώδες κρέας, με κολλαγόνο και κόκκαλο. Στα πλεονεκτήματά του είναι ότι το δημοφιλές κομμάτι είναι όχι μόνο γευστικό, αλλά και οικονομικό. Ωστόσο, έχει λίγο ψαχνό, αρκετό λίπος και πολλά κόκκαλα.

Στόχος του μαθήματος είναι να αναλύσουμε την δομή και σύσταση του κομματιού, ώστε να μπορούμε να επιλέξουμε ανάλογα την περίπτωση την ιδανική μαγειρική τεχνική και γαρνιτούρα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Στηθοπλευρές στην σχάρα | Στηθοπλευρές μαριναρισμένες-γλασαρισμένες | Στηθοπλευρές στον φούρνο με σάλτσα ψητού

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 20/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic

MIX GRILL

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Χωρίς λούσα και γαστριμαργικές συνταγές, με την απλότητα της σχάρας και τις τεχνικές γνώσεις του ψησίματος, το μάθημα αφορά τόσο στο ψήσιμο των κρεάτων, όσο και στην προετοιμασία συνοδευτικών για να μας χαρίσουν τις ζουμερές τους γεύσεις, απελευθερώνοντας τα κρεατολαγνικά μας ένστικτα.

Στόχος του μαθήματος είναι να εξασκηθούμε τόσο στις τεχνικές που αναδεικνύουν τις γεύσεις σε ένα μίξ γκριλ, όσο και στο ίδιο το ψήσιμο των κρεάτων ώστε στο σύνολό τους να δημιουργήσουν το απόλυτο μίξ γκριλ.

Πρακτικές εφαρμογές:

Λουκάνικα, πανσέτες, κοπανάκια, μπιφτεκάκια, πίτες, χαλούμι, τομάτες, κρεμμύδια και ψητές πατάτες και κλασσική τυροκαυτερή είναι το απόλυτο ελληνικό mix grill

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος
Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία : Πε 02/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

BBQ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ & KEBAB

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Οι άνθρωποι σε όλο τον κόσμο μαγειρεύουν διαφορετικά είδη κρέατος σε μικρές σούβλες, καλαμάκια και ξύλα πάνω από ανοιχτές φωτιές για αιώνες. Το κρέας περασμένο σε σουβλάκι κρατά τα υλικά σε μια ομοιόμορφη διάταξη, καθιστώντας γρήγορο και εύκολο το ψήσιμο και πιο διασκεδαστικά στο φαγητό, επιτρέποντας τις γεύσεις από το ένα υλικό να περάσουν στο άλλο.

Ένα σεμινάριο αφιερωμένο στο ψήσιμο για τα πιο λαχταριστά σουβλάκια και κεμπάπ! Σουβλάκι, sashlik, yakitori και shish kebab αποτελούν βασικές συνταγές στις οποίες θα δώσουμε σημασία τόσο στο κρέας, το μαρινάρισμα, την σύνθεση και το αρωμάτισμα, όσο και στο ψήσιμο τους!

Συνοδεύουμε με χούμους, χειροποίητες πίτες και λαχανικά εποχής...

Πρακτικές εφαρμογές:

Σουβλάκι | Sashlik | Yakitori | Shish Kebab (συνταγή Άδανα)

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

+10 Πόντοι
Κάρτας

Ημερομηνία: Πα 15/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 17.00-21.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



PICANHA - ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

49,90€

Η άκρη από το κιλότου του μοσχαριού, top sirloin cap, pointe de rumsteck, όπως και αν το ζητήσετε η picanha είναι μία υπέροχη, τριγωνική κοπή του βοδινού κρέατος που βρίσκεται στο οπίσθιο σημείο της ράχης του ζώου, ανάμεσα στις τελευταίες μπριζόλες του κόντρα και του κιλότου. Δίνει ιδιαίτερα εύγεστα ψητά με μεγάλη διαφορά, αλλά υπάρχουν επιπλέον τρόποι μαγειρικής διαχείρισης της.

Στόχος του μαθήματος αυτού είναι η αξιοποίηση της μοναδικής αυτής κοπής, προκειμένου να αποκτηθούν οι δεξιότητες επιλογής και μαγειρικής τεχνικής για την μέγιστη απόδοση των γεύσεων της.

Πρακτικές εφαρμογές:

Ψητή picanha με σάλτσα chimichurri | Picanha churrasco με farofa και κόριανδρο | Picanha με κρέμα μανιταριών

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

+10 Πόντοι
Κάρτας

Ημερομηνία: Δε 18/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 230
Πρακτική

Ώρα: 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic

 Your
Suggestion

MEATS & COCKTAILS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

3 διάσημα cocktails δίνουν τις γεύσεις τους σε κοπές κρεάτων που προορίζονται για ψήσιμο.

Η αναμεταξύ τους σχέση είναι γνωστή στην μαγειρική, η οποία μάλιστα επιτρέπει περαιτέρω πειραματισμούς και δανείζει τις υπέροχες γεύσεις των αγαπημένων αλκοολούχων συνδυασμών σε κρέατα επιλογής.

Το σεμινάριο παρουσιάζει με ποιον τρόπο μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε τα cocktails, ώστε να ψηθούν τα κρέατα, διατηρώντας τις γεύσεις των ποτών και αρωματίζοντας την σάρκα τους.

Πρακτικές εφαρμογές:

Κοτόπουλο Mojito | Tomahawk Old Fashioned | Παιδάκια El Diablo

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

+10 Πόντοι
Κάρτας

Ημερομηνία: Πε 07/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic

 Chef's choice



ΤΕΧΝΙΚΑ**ΒΑΣΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ PIZZA****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90 €**

Η pizza στο μικροσκόπιο μας σε ένα τεχνικό μάθημα και ιδιαίτερα απολαυστικό! Στο μάθημα παρουσιάζεται η τεχνογνωσία των υλικών, καθώς και οι τεχνικές για την ζύμη της pizza. Αναλύουμε γνωστικά την επιλογή των α' υλών, τον ρόλο του αλεύρου που θα χρησιμοποιήσουμε και την πρωτεϊνική του αναλογία και εκπαιδευόμαστε εργαστηριακά στην παρασκευή της ζύμης, στο ζύμωμα και στην ξεκούραση, καθώς και στην σπουδή της βασικής σάλτσας τομάτας, έως τους βασικούς παράγοντες που πρόκειται να το επηρεάσουν.

Ετοιμάζουμε 3 διαφορετικές πρακτικές εφαρμογές με 3 διαφορετικά ζυμάρια: λευκή ζύμη με κλασικό αλεύρι, ανάμεικτη, ντίνκελ και βλέπουμε τις διαφορές τους.

Πρακτικές εφαρμογές:

Greco με μελιτζάνα, ελιές, σαλάμι Λευκάδας, βουτυράτη φέτα, φρέσκια ρίγανη | **Francescana** με μοτσαρέλα,μανιτάρια πορτοσί, χοιρομέρι, παρμεζάνα | **Vino Rosso** με τοματίνια γλασε, αχλάδι, βραστό ζαμπόν, κόκκινο κρασί, γκρατινέ κατσικίσιο τυρί

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**+10 Πόντοι
Κάρτας**

Ημερομηνία: Τρ 19/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 11.00 -14.00

Επίπεδο: Basic

 **Your
Suggestion****ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΑ RISOTTO****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90 €**

Όλη η νοστιμιά της Ιταλίας σε 3 καλοκαιρινά εκπληκτικά πιάτα.

Το risotto θέλει καλά υλικά και σωστή τεχνική. Μαθαίνουμε για το κατάλληλο χύλωμα χρησιμοποιώντας μαγειρικές διαδικασίες, εξετάζουμε την πλούσια σύστασή του, διαλέγουμε ποικιλία ρυζιού, μαθαίνουμε το μεγάλο μυστικό της γεύσης του και προσθέτουμε όλα εκείνα τα υλικά που θα τους αποδώσουν φινετσάτη γεύση με αύρα καλοκαιριού !

Γιατί τελικά ένα ριζότο για να πετύχει δεν εξαρτάται από έναν και μόνο παράγοντα, αλλά από πολλούς.

Ένα απόλυτα τεχνικό μάθημα που θα σας εκπαιδεύσει στις αυθεντικές Ιταλικές τεχνικές.

Πρακτικές εφαρμογές:

Risotto με χτένια, σπαράγγια και λεμόνι | Risotto με πανσέτα, φρούτα του δάσους και γλάσο βαλσάμικο | Risotto με μελάνι σουπιάς, μύδια και τσιπς αγκινάρας

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 22/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic

 **Your
Suggestion**

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ**NOODLES & FRIED RICE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Αν και τα noodles είναι συνδεδεμένα με την Ασιατική μέθοδο παρασκευής ζυμαρικών, ωστόσο λίγοι ξέρουν πως η λέξη είναι Γερμανική (=nudel). Η ιστορία έχει καταγράψει τις πρώτες παρασκευές noodles κατά την περίοδο της Κινεζικής Δυναστείας των Χαν, ωστόσο ενδείξεις παρουσιάζονται σε αρχαιολογικά ευρήματα της Κίνας 4000 πΧ.

Ολόκληρη η Ανατολή στηρίζει την Κουζίνα της σε μία ολόκληρη σειρά διαφορετικών ζυμαρικών με βάση το ρύζι, το αυγό και το αλεύρι σίτου και το φαγόπυρο.

Το wok είναι χαρακτηριστικό κινέζικο σκεύος που βοηθάει στην μεταφορά της θερμοκρασίας και των υλικών στις πλευρές του και μπορεί να χρησιμοποιηθεί με διαφορετικές μαγειρικές τεχνικές.

Όταν όμως συνδυαστεί με το stir frying, μια τεχνική, η οποία επιτρέπει το γρήγορο μαγείρεμα με ελάχιστο λίπος, σε υψηλή θερμοκρασία και με έντονες αναδεύσεις, οι γεύσεις που προκύπτουν είναι εξαιρετικές.

Πρακτικές εφαρμογές:

Fried rice λαχανικών με αυγό | Tallarin saltado chifa με γαρίδες, μυρωδικά και νούντλς | Mongolian beef noodles με μαριναρισμένο βοδινό, σόγια, φρέσκο κρεμμύδι και τσίλι πιπεριές

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 24/06/2022

Πα 01/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18.00-21.00 & Ώρα: 19.00-22.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ITALIAN TRATTORIA**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Η Ιταλική Κουζίνα είναι πολυδιάστατη και όχι ενιαία. Κάθε περιοχή καταγράφει διαφορετικές γαστρονομικές συνήθειες και προϊόντα. Ως χώρα συστάθηκε τον 19^ο αιώνα και έχει δεχθεί μέσα στην ιστορία πολυάριθμες επιρροές, αλλά πάντοτε ως έθνος έδινε την μέγιστη σημασία στις γεύσεις! Μπορούμε να μάθουμε πολλά από το βιβλίο του Απίκιου, του Αρχέστρατου και από το διάσημο De re coquinaria σχετικά με τις προτιμήσεις των Ιταλών σε κάθε περιοχή.

Βασισμένοι στα εστιατόρια και την συλλογική γεύση της χώρας, συνθέτουμε ένα κλασσικό μενού όπως το βρίσκουμε στις τοπικές, οικογενειακές τρατορίες.

Πρακτικές εφαρμογές:

Parmigiana Melanzane (ψητή μελιτζάνα σε σάλτσα τομάτας με παρμεζάνα και σπιτική Focaccia) | Κοτόπουλο Parmigiana παναρισμένο με μυρωδικά σε σάλτσα τομάτας, ψητές πατάτες και λαχανικά εποχής | Affogatto gelato βανίλιας με espresso και biscotti

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 05/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 19.00-22.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



EXOTIC THAI

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Ταξιδέψτε νοερά στην μαγευτική Ταϊλάνδη και παρασυρθείτε από τις φρέσκες γεύσεις με φρούτα, αρωματικά μπαχαρικά και τα έντονα μυρωδικά!

Το μάθημα έχει στόχο να σας εκπαιδεύσει στην χρήση και στον σωστό συνδυασμό αρτυμάτων, ιδιαίτερων υλικών και γεύσεων που χαρακτηρίζουν την Ταϊλανδέζικη Κουζίνα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Σαλάτα με μάνγκο, μέντα, κάσιους και κόριανδρο | Γαρίδες με κάρυ και καρύδα | Κοτόπουλο Pad Thai | Exotic fruits mousse

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Πρακτική

130

Ημερομηνία: Τρ 12/07/2022

Ώρα: 19.00-22.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



BLOSSOM SPRING ROLLS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Η τέχνη των rainbow blossom spring rolls, όπως αυτά εφαρμόζονται στην Κίνα, Ταϊλάνδη, Βιετνάμ, Ινδονησία και σε χώρες της Ασίας, είναι μοναδική!

Τα φρέσκα υλικά, ο συνδυασμός των γεύσεων, η εποχικότητα και οι εναλλαγές στις γεμίσεις, αλλά και οι συνοδευτικές σάλτσες προσφέρουν εξαιρετικές ιδέες για σνακ και ορεκτικά!

Πρακτικές εφαρμογές:

3 διαφορετικά πολύχρωμα spring rolls, τα οποία εναλλάσσονται μεταξύ λαχανικών, φρούτων, θαλασσινών, μυρωδικών και σαλατικών. Επιπλέον, τα spring rolls συνδυάζονται με 3 λαχταριστές σως με στόχο να προσθέσουν σώμα, γεύση και πρωτεΐνες στα spring rolls!

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ημερομηνία: Τε 20/07/2022

Ώρα: 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΤΟΣΚΑΝΗ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Η κουζίνα της Τοσκάνης έχει τις ρίζες της στη «cucina povera» που σημαίνει «κουζίνα των φτωχών» ή «φτωχή κουζίνα» και προέρχεται από τους φτωχούς αγρότες των αγροτικών περιοχών της Τοσκάνης.

Καθώς είχαν περιορισμένη πρόσβαση στα τρόφιμα, οι Τοσκανοί δεν σπαταλούσαν το φαγητό με αποτέλεσμα να μετατρέπουν απλά υλικά σε γευστικά πιάτα.

Σήμερα, το παραδοσιακό φαγητό της Τοσκάνης εξακολουθεί να αφορά την απλότητα και την ποιότητα και οι Τοσκανοί είναι υπερήφανοι που τρώνε εποχιακά και τοπικά κυρίως.

Παρασκευάζουμε ένα μενού που μας ταξιδεύει στη γαστρονομία της Τοσκάνης και τα εκλεπτυσμένα πιάτα της.

Πρακτικές εφαρμογές:

Zuppa Toscana | Αραντσίνα με τομάτα και βασιλικό | Τορτίνο μελιτζάνας με παρμεζάνα | Peposo alla fornacina (Μοσχαράκι στη γάστρα με λαχανικά εποχής και μυρωδικά εξοχής)

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ημερομηνία: Πε 21/07/2022

Ώρα: 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΑΦΙΕΡΩΜΑ: STREET FOOD**CHIMICHANGA SUMMER EDITION****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Η Μεξικάνικη Κουζίνα έχει κάνει την είσοδό της στην γαστρονομική σκηνή, τουλάχιστον μία δεκαετία τώρα, ωστόσο οι περισσότεροι από εμάς ακόμα την εξερευνούμε. Είναι γνωστή για τις ποικίλες γεύσεις της, την πολύχρωμη διακόσμηση των πιάτων της και την ποικιλία των συστατικών και των καρυκευμάτων.

Το μάθημα επικεντρώνεται στα Μεξικάνικα chimichanga. Μία μορφή τηγανητών burritos, αρκετά διαδεδομένη στα Tex-Mex εστιατόρια.

Πρακτικές εφαρμογές:

Με κοτόπουλο, καρύδα, σκόρδο και κόριανδρο | Με χοιρινό, ψητό ανανά, ρύζι και αβοκάντο | Με γαρίδες, κρέμα, μαγιονέζα και λάιμ

**Το μάθημα δεν συμπεριλαμβάνει δημιουργία χειροποίητης tortillas*

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 21/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 11.00 -14.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

SUMMER BEACH MENU**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Φρουτώδες, δροσερό, ελαφρύ, αρωματικό μενού το οποίο απολαμβάνεται όπου και αν προσφέρεται.

Ένα σεμινάριο που στόχο έχει να σας μυήσει στην χρήση και τον συνδυασμό των φρούτων μέσα στην μαγειρική προκειμένου να αποδώσει τον αέρα του καλοκαιριού.

Πρακτικές εφαρμογές:

Σαλάτα με γαρίδες, μάνγκο, ρόκα, εσκαρόλ και ντρέσινγκ αβοκάντο λάιμ | Hawaiian Pizza με ανανά με φιλέτο χοιρινό και γλυκά κρεμμύδια | Δροσιστικό mango sorbet

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 24/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's
choice**MEAT & JUICY SANDWICHES****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Δημιουργούμε ραφινάτα sandwiches σε ένα μοναδικό σεμινάριο που αφογκράζεται τις εμπορικές ανάγκες των καταστημάτων που προσφέρουν snack.

Τα sandwiches αποτελούν το πιο δυναμικό πιάτο με εξαιρετικές δυνατότητες για παραλλαγές που μπορεί να καταναλωθεί οποιαδήποτε ώρα της ημέρας και όλες τις εποχές. Στόχος είναι η εκπαίδευση και ανάλυση για την παραγωγή sandwiches που διαφέρουν από τα συνηθισμένα προσφερόμενα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Roast beef steak sandwich | Pulled pork pancetta sandwich | Grilled sandwich με μπουτί κοτόπουλου

**Το μάθημα δεν συμπεριλαμβάνει δημιουργία χειροποίητου ψωμιού – επικεντρώνεται στις γεμίσεις*

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 20/07/2022

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 11.00 -14.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's
choice

HOT DOG SUMMER EDITION

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Ένα μοναδικό σεμινάριο στο πιο δημοφιλές «βρώμικο»! Ένα μάθημα που χαρίζει στα hot dog γευστική ανωτερότητα, απόλαυση και εξαιρετικές ιδέες για καλοκαιρινά «βρώμικα»...

Εκπαιδευόμαστε στα top hot dogs για την καλοκαιρινή σεζόν μέσα από τεχνικές διαδικασίες σε κάθε υλικό. Από το ψωμί στυλ brischoe, στο χειροποίητο λουκάνικο, τις σάλτσες και τα μαγειρεμένα στοιχεία που χαρίζουν τον εξαιρετικό χαρακτήρα σε κάθε hot dog. Ετοιμάζουμε τρεις διαφορετικές εκδοχές, διαφορετικής νοοτροπίας, εμπλουτίζουμε τις γνώσεις μας στο αντικείμενο, υιοθετούμε νέες πρακτικές και απολαμβάνουμε εξαιρετικές γεύσεις.

Πρακτικές εφαρμογές:

Χειροποίητο ψωμί |

Μεσογειακό | Καραϊβική | Ταϊλάνδη

*Απολαμβάνουμε το μάθημα με Ελληνική Μπύρα

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη
Συμμετοχή: 10
άτομα

Ημερομηνία: Δε 25/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 19:00 - 22:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

BRUNCH & BREAKFAST

BRUNCH A LA CARTE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Ανακαλύπτουμε τον απόλυτα χειροποίητο τρόπο για το πιο νόστιμο a la carte brunch που μπορούμε να προσφέρουμε.

Ο στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε σε 4 δημοφιλείς επιλογές πρωινού και brunch, να αποκτήσουμε την γνώση των απαιτούμενων τεχνικών για την αναπαραγωγή των πιάτων, αλλά και την ικανότητα να δημιουργήσουμε νέες συνταγές με βάσει την τεχνογνωσία του μαθήματος. Η τέλεια ιδέα για brunch, για επαγγελματίες στον χώρο της εστίασης, vip πρωινά σε yacht and villas.

Πρακτικές εφαρμογές:

Bagel χειροποίητα με σάλτσα cheddar, αυγά μπρουγιέ και τραγανό μπέικον | Γαλλικό τοστ αμυγδάλου με ψητά φρούτα και μπαχαρικά | Pan cakes με καλοψημένο μπέικον, φρέσκα κρεμμυδάκια και σιρόπι σφένδαμου

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 01/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 11.00 – 14.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ**ΨΩΜΙ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Το πιο σημαντικό αγαθό στην διατροφή μας μετά το γάλα! Ωστόσο, η βιομηχανοποίηση έφερε και την αμφιβολία για το ψωμί που αγοράζουμε.

Από την τροφογνωσία και τα άλευρα που χρησιμοποιούμε, στην τεχνική του ζυμώματος και την αναγκαιότητα της ξεκούρασης, μέχρι το πλάσιμο και το ψήσιμο, εκπαιδευόμαστε στις βασικές αρχές αρτοποιίας χειροποίητου ψωμιού.

Πρακτικές εφαρμογές:

Κλασική μπαγκέτα | Αφράτο καρβελάκι σικαλεως | Καλαμποκόψωμο

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 27/06/2022

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 17:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's
choice**ΠΑΤΣΑΒΟΥΡΟΠΙΤΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Η πίτα είναι το φαγητό της ανάγκης, το (σχετικά) γρήγορο στην παρασκευή φαγητό, το φαγητό που μπορείς να πάρεις έξω από το σπίτι και να το καταναλώσεις εύκολα στο χώρο δουλειάς, στο χωράφι. Έτσι, γεννήθηκε – από μία ανάγκη – ο πλούτος της Ελλάδας σε πίτες. Οι πατσαβουρόπιτες ήταν οι γρήγορες πίτες με το σπασμένο φύλλο και ότι υλικά διέθετε ένα σπιτικό της εποχής. Παρέμειναν ωστόσο μία γευστική ανάμνηση, μεταμορφώθηκαν σε μία σημερινή ανάγκη και γεμίστηκαν με αγάπη.

Στο σεμινάριο αυτό ασχολούμαστε με την βασική δομή μίας πατσαβουρόπιτας, αλλά και τις γεύσεις που μπορεί να δεχθεί!

Πρακτικές εφαρμογές:

Με ανθότυρο | Με γιαούρτι και κιμά | Με λαχανικά και κασέρι

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 28/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's
choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ

ΠΑΓΩΤΑ-GELATO-SORBET

VEGAN ΠΑΓΩΤΟ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Μία εναλλακτική διατροφική προσέγγιση! Όλο και περισσότεροι άνθρωποι στρέφονται στην vegan διατροφή ως αποτέλεσμα προσωπικών πεποιθήσεων. Η ουσία είναι ότι η vegan διατροφή αποτελεί μία σοβαρή μελλοντική διατροφική επιλογή, η οποία δεν αποτελεί πλέον κάποιο trend. Η εστίαση ανταποκρίνεται στο κάλεσμα των καταναλωτών και η ζαχαροπλαστική τέχνη ακολουθεί με τις πιο νόστιμες παρασκευές, πιο ελαφριές, πιο υγιεινές από τα παραδοσιακά παγωτά, που όμως δεν έχουν να ζηλέψουν τίποτα από αυτά, τόσο γευστικά όσο και σε υφή.

Στο σεμινάριο αυτό ασχολούμαστε με την βασική δομή ενός παγωτού vegan, από την πρώτη ύλη, η οποία μπορεί να είναι οποιοδήποτε φυτικό γάλα, όπως το γάλα καρύδας, το γάλα αμυγδαλού, αλλά και στο κλασικό γάλα σόγιας.

Πρακτικές εφαρμογές: Βανίλια – γάλα αμυγδαλού, σοκολάτα- καρύδα, μάνγκο

Εκπαιδευτής Chef: Στέφανος Διαμαντόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 04/07/2022

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

GELATO ITALIANO

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Gelato στην κλασική του μορφή! Αυθεντικά Ιταλικό, ελαφρώς soft και αρκετά διαφορετικό από αυτό που αποκαλούμε και ξέρουμε ως παγωτό. Η τεχνική του είναι διαφορετική γι αυτό και χαρίζει διαφορετική υφή στο αποτέλεσμα.

3 μοναδικές γεύσεις που αναδεικνύουν ιδανικά τις γεύσεις του Gelato: Fior di latte ή το Λουλούδι του γάλακτος χάρη στις διακριτικές γεύσεις της κρέμας, Nocciola με την γεύση του φουντουκιού να γεμίζει κάθε κουταλιά και Zabaglione, μία πιο περίτεχνη γεύση με την ελαφριά αίσθηση κρασιού και τον πλούτο των χτυπημένων αυγών. Η συγκεκριμένη γεύση έχει χρησιμοποιηθεί ποικιλοτρόπως και στην μαγειρική!

Πρακτικές εφαρμογές:

Fior di latte ή το Λουλούδι του γάλακτος | Nocciola με την γεύση του φουντουκιού | Gelato Zabaglione

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 07/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

MACARON ΠΑΓΩΤΟ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Το πιο νόστιμο και επιτηδευμένο γαλλικό γλυκό, τώρα μπορούμε να το απολαύσουμε στην πιο καλοκαιρινή εκδοχή του!

Η δυσκολία του έγκειται στην επιτυχία, της τραγανής βάσης macaron και της αφράτης γέμισης παγωτού. Ότι πιο νέο και γευστικό για τους λάτρεις της Γαλλικής Ζαχαροπλαστικής.

Εξασκούμαστε σε τρεις εξαιρετικές συνταγές για macarons με παγωτό αρωματισμένο με ρόδο του Israhah, σορμπέ φρούτα του δάσους με φρέσκα μυρωδικά και τέλος macaron με παγωτό φραμπουάζ και πραλίνα φιστίκι.

Πρακτικές εφαρμογές:

Κλασική συνταγή Macarons | Παγωτό αρωματισμένο με ρόδο του Israhah | Σορμπέ φρούτα του δάσους με μυρωδικά | Παγωτό φραμπουάζ με πραλίνα φιστίκι

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 10/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



BLACK RUM ICE CREAM

WEBINAR

26,90€

Όταν ένα επιδόρπιο σερβίρεται σε ποτήρι είναι πολύ σημαντικό να έχουμε σωστή επιλογή γεύσεων, υφών και αρωμάτων σε κάθε απολαυστική κουταλιά. Ο συνδυασμός είναι εκρηκτικός για ένα επιδόρπιο που αναστατώνει τις αισθήσεις μας. Στο μάθημα εκτελούνται 3 βασικές τεχνικές που αφορούν στα παγωμένα γλυκίσματα. Το απόλυτο δροσιστικό παγωτό με γεύση μαύρο ρούμι και σταφίδες, θα έρθει να δέσει με την απαλή γεύση από το σορμπέ λεμόνι και το κουλί φρούτων.

Πρακτικές εφαρμογές:

Sorbet λεμόνι | Sorbet ρούμι με σταφίδες | Κουλί φρούτων

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 08/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 12:00-14:00

Επίπεδο: Basic

 Your
Suggestion

FROZEN YOGURT

27€

Η εναλλακτική του παγωτού με περισσότερες πρωτεΐνες, αλλά και υπέροχη γεύση για όσους προτιμούν την γεύση του γιαουρτιού. Ανά τον κόσμο παραδέχονται ότι η καλύτερη υφή στο frozen yogurt επιτυγχάνεται με Ελληνικό γιαούρτι και πούλπα φρούτων!

Ανακαλύπτουμε πώς παρασκευάζεται, πώς αρωματίζεται και παίρνει γεύσεις, αλλά και ποιες είναι οι καλύτερες γευστικές προτάσεις.

Πρακτικές εφαρμογές:

Ανανά με γάλα καρύδας | Μάνγκο και lime | Nuts & berries

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 14/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 12:00-14:00

Επίπεδο: Basic

 Your
Suggestion

PARFAIT – SEMIFREDDO

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

27€

Όλη η γεύση του καλοκαιριού με δύο τεχνικές για αφράτα παγωτογλυκίσματα! Παγωμένο parfait και semifreddo στις δύο πιο δημοφιλείς γεύσεις. Τα παρφέ είναι η αφράτη εκδοχή του παγωτού με την προσθήκη ξηρών καρπών και γλυκών συνοδευτικών.

Τεχνικές για semifreddo που στα ιταλικά σημαίνει σχεδόν παγωμένο, σε γεύσεις κρέμας και σοκολάτας με καβουρντισμένους ξηρούς καρπούς και αφράτο, δροσερό, parfait (με βάση την κρέμα γάλακτος και τα αυγά που του χαρίζουν την βελούδινη υφή) με την πλούσια γεύση της gianduja και των καραμελωμένων φουντούκιων..

Πρακτικές εφαρμογές:

Παρφέ κρέμα | Παρφέ σοκολάτα | Τεχνική καβουρντίσματος ξηρών καρπών | Gianduja | Καραμελωμένα φουντούκια

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 19/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

 Your
Suggestion



SMOOTHIES DETOX

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Μπαίνοντας σιγά σιγά σε καλοκαιρινούς ρυθμούς, όλοι μας χρειαζόμαστε κάτι δροσιστικό και ωφέλιμο για τον οργανισμό. Τα Detox Smoothies είναι ίσως η καλύτερη επιλογή. Με βάση τα φρέσκα λαχανικά και τα φρούτα εποχής, δημιουργούμε ένα απολαυστικό ρόφημα που θα μας βοηθήσει να διώξουμε από τον οργανισμό μας όλες τις τοξίνες, θα μας δώσει ενέργεια αλλά και θα μας ξεδιψάσει τις ζεστές μέρες του καλοκαιριού..

5 απίθανες και καλοκαιρινές συνταγές που θα συναρπάσουν και τους πιο δύσκολους! Είναι απίστευτο το αποτέλεσμα που θα δείτε με μόλις μία εβδομάδα detox drinks...

Χρησιμοποιούμε ροζ φρούτα όπως φράουλες και μούρα, καλοκαιρινά φρούτα όπως είναι το καρπούζι και το πεπόνι, φυσιτικοβούτυρο, αλλά και λαχανικά όπως σπανάκι και λάχανο

Πρακτικές εφαρμογές:

Smoothies Green Power | Fruit Compo | Creamy Orange banana | Smoothies Carrot apple spinach

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 09/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΠΑΓΩΤΟ ΧΑΛΒΑΣ | ΠΑΓΩΤΟ ΕΚΜΕΚ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

27€

Όταν οι παραδοσιακές γεύσεις συναντάνε το παγωτό, το αποτέλεσμα απογειώνεται! Το σεμινάριο αυτό έχει στόχο να σας εκπαιδεύσει στην χειροποίητη διαδικασία του παγωτού, αλλά και στην δημιουργία ιδιαίτερων, σύνθετων γεύσεων που θα αποδώσουν τα παραδοσιακά γλυκίσματα της Ελλάδας. Οι δυνατότητες που δίνει το παγωτό εκμέκ και το παγωτό χαλβάς μπορούν να δημιουργήσουν νέα εξαιρετικά επιδόρπια!

Ένα μάθημα που θα σας διδάξει τις πιο γευστικές τεχνικές για vintage παγωτογλυκά, για ένα αποτέλεσμα που απλά δε θα πιστεύετε...

Στις τεχνικές εφαρμογές του μαθήματος, ο σεφ παρουσιάζει την διαδικασία για **χειροποίητο παραδοσιακό εκμέκ**, αλλά και **λαχταριστό χαλβά**. Επιπλέον, δημιουργούμε **παραδοσιακά παγωτά με τις γεύσεις τους** και συζητάμε για το πώς θα μπορούσαμε να εξελίξουμε τα επιδόρπια μας με την υπέροχη δημιουργική λύση των παραδοσιακών παγωτών.

Παρασκευάζουμε:

Παραδοσιακό εκμέκ | Παραδοσιακό χαλβά | Παγωτό χαλβάς | παγωτό εκμέκ

Εκπαιδευτής: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 15/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

ΣΥΝΘΕΤΑ ΠΑΓΩΤΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

LEMON PIE, BANOFFEE

Πως μπορούν να μετατραπούν σε παγωτό δύο από τα πιο διάσημα επιδόρπια? Θα εντρυφήσουμε στα μυστικά για να πετύχουμε την τέλεια έντονη γεύση, αλλά συγχρόνως καλοκαιρινή απόλαυση.

Lemon pie: Βελούδινη κρέμα, εκρήξεις από λεμόνι και υφές τραγανές από το μπισκότο. Αν είστε φαν του συγκεκριμένου γλυκού θα μπορείτε πλέον να το απολαμβάνετε όλο τον χρόνο.

Banoffee: Μια έκπληξη, ένα παγωτογλυκό με συνδυασμούς καραμέλα και παγωτό μπανάνα σε τραγανή βάση μπισκότου. Τέλεια ιδέα για επαγγελματίες και ερασιτέχνες της ζαχαροπλαστικής.

Πρακτικές εφαρμογές :

Lemon pie|Banoffee

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 20/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's
choice

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

BRULEE – PANNA COTTA – FLAN

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

21.90 €

Λευκά επιδόρπια, ένας λευκός καμβάς που επιτρέπει στον σεφ να εκπαιδεύσει σε τεχνικές για τις σωστές υφές αλλά και προσθέσει την δική του δημιουργική πινελιά.

3 μοναδικά επιδόρπια, ένα μάθημα με πολλές τεχνικές και μυστικά!

Κρεμ μπρουλέ φιστίκι, και όμως μπορεί να υπάρξει και να εντυπωσιάσουμε με την απαλή γεύση από το φιστίκι Αιγίνης αλλά και την σωστή υφή μιας επαγγελματικής κρεμ μπρουλέ.

Πανακότα με άρωμα Batida De Coco, χωρίς συζήτηση το πιο καλοκαιρινό επιδόρπιο. Μια τέλεια ιδέα για να κλείσει ένα γεύμα αλλά και μόνο του ως κέρασμα.

Flan A la Espanol, πως με την τεχνική του μπεν μαρί μπορείς να αναδείξεις την σωστή υφή, αρώματα από το ινδοκάρυδο και γεύσεις καραμέλας.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 05/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πράκτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ώρα : 11:00 - 14:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

PARIS BREST ME ΠΑΓΩΤΟ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

21,90€

Όταν η Γαλλική κουλούρα συναντάει την Ιταλική γεύση, το αποτέλεσμα τα «σπάει»!

Το γλυκό που δημιουργήθηκε προς τιμήν του ποδηλατικού αγώνα Παρίσι-Βρέστη με την **αφράτη ζύμη σου σε σχήμα ρόδας ποδηλάτου** και **τα ψημένα αμύγδαλα** που το συνοδεύουν δένουν ιδανικά με την **πλούσια γεύση του ιταλικού παγωτού** σε μία ολοκληρωμένη πρόταση γλυκού!

Στο μάθημα εξασκούμε τόσο τεχνικές ζύμης σου και όσο και τεχνικές artisanal παγωτού για το τελικό αποτέλεσμα..

Πρακτικές εφαρμογές :

Αφράτη ζύμη σου σε σχήμα ρόδας | Τεχνική καβουρντίσματος ξηρών καρπών | Ιταλικού παγωτού

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 18/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πράκτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price



SUMMER TERRINE**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****27€**

Ένα υπέροχο καλοκαιρινό επιδόρπιο με έντονα τα αρώματα από μυρωδικά και φρούτα.

Terrines για τους Γάλλους είναι τα μαγειρικά πυρίμαχα σκεύη όπου μπορείς να δημιουργήσεις αυτές τις περίφημες, πολύ γνωστές παρασκευές στην μαγειρική και ζαχαροπλαστική.

Σύνηθες είναι η έντονη χρήση ζελατίνας και οι διαφάνειες όπου ξεχωρίζουν εσωτερικά όλα τα υλικά, δίνοντας την αίσθηση του πολύ ντελικάτου πιάτου είτε είναι ορεκτικό είτε είναι επιδόρπιο.

Σκοπός του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε στην σωστή τεχνική και χρήση υλικών και γεύσεων. Εύκολα επιδόρπια που όμως πρέπει να γνωρίζουμε πως θα διαχειριστούμε και θα αποδώσουμε στον μέγιστο βαθμό τα αρώματα και την φρεσκάδα των υλικών σε ένα εξαιρετικά οπτικό αποτέλεσμα.

Πρακτικές εφαρμογές :

- Λευκή σοκολάτα & Δυόσμος
- Raspberries & Μαρέγκα
- Φράουλες & Γιαούρτι

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 06/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΜΠΑΡΕΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29.90 €**

Η συνήθειά να τρώμε μια λιχουδιά κάθε τόσο, μπορεί να μας «φορτώσει» με πολλές θερμίδες και πολύ λίγα θρεπτικά συστατικά. Κι όμως, αν το κάνουμε σωστά, το τσιμπολόγημα μπορεί να ενισχύσει τα επίπεδα της ενέργειάς μας και να μας εφοδιάσει με σημαντικά διατροφικά οφέλη.

5 μπάρες δημητριακών, το ιδανικό σνάκ με βιταμίνες που μπορεί να σε κρατήσει όλη την ημέρα.

Σε αυτό το εξειδικευμένο σεμινάριο θα δούμε 5 διαφορετικές μπάρες και θα συνδυάσουμε υλικά και γεύσεις, θα μάθουμε για τον ιδανικό τρόπο ψησίματος και τρόπο συντήρησής τους.

Πρακτικές εφαρμογές :

Ταχίνι-σοκολάτα ,Μέλι-σούσαμι, Αγαύη-βρώμη-ξηροί καρποί, Λιναρόσπορος-chia, Αγαύη-stevia-κανέλα-cranberries.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 21/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 180
Πρακτική

Ώρα : 11:00 - 14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ADVANCED – ΤΕΧΝΙΚΑ**LE PARFAIT SIGNATURE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****27€**

Μεταφερόμαστε στο Σαν Ντιέγκο σε ένα Γαλλικού φήμης ζαχαροπλαστείο, το γνωστό Le Parfait Paris και ετοιμάζουμε τι άλλο? Την απόλυτη παγωμένη καλοκαιρινή τούρτα parfait!

Μαθαίνουμε τεχνικές και μυστικά για το πιο αρωματικό bisquit με αμύγδαλο, αλλά και με την σωστή καθοδήγηση από τον Chef δημιουργούμε την πιο “dark” mousse σοκολάτας. Ολοκληρώνουμε με μια ιδιαίτερη κρούστα από σοκολάτα που σίγουρα δεν έχετε ξαναδοκιμάσει και ένα αποτέλεσμα τόσο άρτια εκτελεσμένο, όσο και έντεχνα απολαυστικό.

Πρακτικές εφαρμογές:

Μπισκούι αμύγδαλο | Κρουστιγιάν | Κραμπλ | Μους μαύρης σοκολάτας | Γλασάζ μαύρης σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

ζώσης

Ημερομηνία: Τε 01/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

CHERRY BLOSSOM**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****27€**

Αρμονία μεταξύ της υπόξινης γεύσης των κερασιών και της γαλακτερής υφής της λευκής mousse στην απόλυτη τραγανή βουτυράτη βάση και το κατακόκκινο αρωματικό γλασάζ κερασιών. Ένα μοναδικό ατομικό επιδόρπιο που ακολουθεί πληθώρα τεχνικών για να αποδώσει τόσο φινετσάτες γεύσεις.

4 τεχνικές συνοψίζουν τις γεύσεις τους στο Cherry Blossom μους λευκής σοκολάτας, sponge κεράσι φιστίκι, καραμέλα κερασιών για την καρδιά του επιδορπίου και υπέροχο φρουτώδες γλασάζ στην επικάλυψη!

Πρακτικές εφαρμογές:

Μους λευκής σοκολάτας | Sponge κεράσι, φιστίκι | Καραμέλα κερασιών | Γλασάζ κεράσι

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

ζώσης

Ημερομηνία: Πε 23/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

CHOCOLATE COCO**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Εξαιρετικό σεμινάριο υψηλής ζαχαροπλαστικής, όπου η τέχνη συναντά την γεύση. Με βάση τους συνδυασμούς υλικών, ετοιμάζουμε αυτό το εξαιρετικό επιδόρπιο που συγκαταλέγεται στα entremets.

Συνδυασμοί γεύσεων και αρωμάτων, με την απόλυτη αίσθηση καλοκαιριού σε ένα επιδόρπιο με τεχνικές που θα πρέπει να εκπαιδευτεί κάθε επαγγελματίας. Μια σύγχρονη ιδέα που στηρίζεται πάνω στην δυνατή αυθεντική γεύση της σοκολάτα 70%.

Σοκολατένιος σπόγγος μπισκότο, που αποτελεί και την σταθερή βάση.

Απολαυστική μους καρύδα, κρεμώ σοκολάτα 70% με έντονη την γεύση σοκολάτας και κροκάν πραλίνας, που δίνει το τραγανό στοιχείο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

ζώσης

Ημερομηνία: Πα 22/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΤΟΥΡΤΑ - ΠΑΣΤΑ**SEMI-FREDDO CAPPUCCINO ΤΟΥΡΤΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Ποια είναι η διαφορά ανάμεσα στο parfait και στο semifreddo; Ένα εκπαιδευτικό σεμινάριο όπου θα μας βοηθήσει να δημιουργήσουμε τα πιο απολαυστικά semifreddo αρωματισμένα με καφέ, με σοκολάτα γάλακτος, αλλά και με γεύση στρατσιατέλα και να δημιουργήσουμε μια πολυστρωματική καλοκαιρινή τούρτα. Τα σεμιφρέντο είναι πιο κρεμώδης, λεία και με πλούσια μεταξένια υφή.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε στο να δημιουργήσουμε μια τούρτα με στρώσεις από παγωμένο σεμιφρέντο, με βάση σοκολάτας.

Τεχνικές που συνθέτουν το επιδόρπιο

- Σοκολατένιος σπόγγος σαν βάση
- Σεμιφρέντο με εκχύλισμα καφέ
- Κρέμα αγκλέζ αρωματισμένη με εκχύλισμα καφέ
- Σεμιφρέντο σοκολάτας γάλακτος
- Σεμιφρέντο στρατσιατέλα

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 21/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

✶ Chef's choice

ΤΟΥΡΤΑ GIANDUJA**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Τι είναι η gianduja και πως μπορούμε να δημιουργήσουμε το πιο γευστικό αποτέλεσμα;

Ένα σεμινάριο που έρχεται να απαντήσει σε όλα αυτά τα ερωτήματα. Μια τούρτα που σε κάθε στρώση της θα γευτούμε θεϊκά απολαυστική πάστα ξηρών καρπών.

Σκοπός του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε σε σωστές υφές και συνδυασμούς. Τεχνικά ανάλαφρες μους και κρεμώ θα δέσουν περίτεχνα την τούρτα.

Τεχνικές που θα εκπαιδευτούμε

- Μους τσιαντούγιας
- Κομποτέ φράουλας
- Κρεμέ μαύρης σοκολάτας
- Μπισκούι σοκολάτας με κομματάκια φράουλας

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 14/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

✎ Your
Suggestion



LILA PAUSE ΤΟΥΡΤΑ ΠΑΓΩΤΟ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Η Lila Pause, γνωστή και πολύ αγαπημένη τηλεοπτική διαφήμιση, αλλά και ένα από τα πιο δημοφιλή γλυκά σε ένα ζαχαροπλαστείο. Έγινε αγαπητή λόγω του συνδυασμού των γεύσεων που αγκαλιάστηκε από μικρούς και μεγάλους.

Σε αυτό το μάθημα θα αναβιώσουμε αρώματα και γεύσεις, τεχνικές και θα απολαύσουμε το αποτέλεσμα στην απόλυτη καλοκαιρινή εκδοχή του!

Στόχος του σεμιναρίου είναι να αποδώσουμε τεχνικά το ομώνυμο γλυκό σε μία τούρτα η οποία αξίζει της προσοχής μας γευστικά και εκπαιδευτικά.

Το αγαπημένο εμπορικό γλύκισμα μετουσιώνεται σε τούρτα και παντρεύει την **ιταλική μαρέγκα με την βελούδινη μους φράουλας, σε biscuit σοκολάτας και με glacage γάλακτος**, δίνοντας ένα εξαιρετικό αποτέλεσμα στην σοκολάτα με ονοματεπώνυμο.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 19/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

 Your
Suggestion

BAKED ALASKA

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

24,90€

Το Baked Alaska είναι ένα κομψό παγωτογλυκό το οποίο αποτέλεσε την βάση όλων των υπόλοιπων! Αποτελείται από παγωτό φυσικά, cake και καψαλισμένη ελβετική μαρέγκα.

Την τεχνοτροπία διεκδικεί το εστιατόριο Delmonico's στη Νέα Υόρκη, μία δημιουργία του Chef Charles Ranhofer το 1867 για να τιμήσει για να τιμήσει την επιτυχή διαπραγμάτευση και απόκτηση της περιοχής από τους Ρώσους.

Το γλυκό αποτελεί καθαρά έμπνευση της παγωμένης περιοχής με στοιχεία που γλυκαίνουν κατά πολύ το αρκτικό τοπίο!

Σε αυτό το μάθημα ανακαλύπτεται πώς ένα παγωτό μπορεί να μεταμορφωθεί στην πιο γευστική δημιουργία γλυκού!!!

Εμείς θα δημιουργήσουμε ένα baked Alaska με σοκολάτα και φράουλα, δύο στρώσεις cake και καψαλισμένες ροζέτες μαρέγκας.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 30/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 80
Πρακτική

Ώρα : 18:00 - 21:00

Επίπεδο: Basic

 Your
Suggestion

ΤΟΥΡΤΑ ΜΠΑΝΑΝΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Μπανάνα, ένα φρούτο όπου τα αρώματα του είναι πρόκληση για κάθε ζαχαροπλάστη. Όσο εύκολος φαίνεται ο συνδυασμός με την σοκολάτα, την καραμέλα ή το αλκοόλ τόσο δύσκολο είναι να συνταιριάξουν, να αναδειχθούν και να εκτοξεύσουν κάθε ουρανίσκο. Υπάρχουν πολλά και διαφορετικά είδη μπανάνας και μπορούμε να την απολαύσουμε ωμή, τηγανητή, ψητή αλλά και αποξηραμένη. Χρησιμοποιείται πολύ και στην μαγειρική.

Στόχος μας σε αυτό το εκπαιδευτικό σεμινάριο είναι να δημιουργήσουμε τις πιο γευστικές τούρτες με θέμα αυτό το τροπικό φρούτο. Κάθε τούρτα έχει τεχνικές και υφές που αξίζει κάθε επαγγελματία να εκπαιδευτεί.

Θα δημιουργήσουμε

Τούρτα κρέμα - μπανάνα - καραμελωμένα φουντούκια - ρούμι

Εκπαιδευτής Chef: Στέφανος Διαμαντόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 13/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

 Chef's choice



ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΟ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟ

CAKES

ΚΕΙΚ ΚΑΡΟΤΟ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

27€

Αν κάποια στιγμή έτυχε να βρεθείτε στο Παρίσι, σίγουρα θα περάσατε από το το Rose Bakery, πολύ γνωστό για το cake καρότο που ετοιμάζει καθημερινά.

Σε ένα carrot cake αυτό που αναζητούμε είναι η ανάλαφρη γεύση από το γλυκό λαχανικό, η απαλή υγρασία και η αφράτη υφή. Αρώματα καρότου που θα αναδείξουν την γλυκιά γεύση του cake και θα απολαύσουμε ένα μαγευτικό αποτέλεσμα. Το σεμινάριο μας εκπαιδεύει τόσο στην κλασική συνταγή όσο και πως λαχταριστά μπορούμε να δημιουργήσουμε με αυτό το λαχανικό την πιο γευστική αρωματική κρέμα, δροσερό ζελέ και την τεχνικά απαιτητική γκανάζ μοντέ. Το frosting τυριού θα ολοκληρώσει ένα επιδόρπιο σκέτος πειρασμός.

Πρακτικές εφαρμογές:

Cake καρότο | Κρέμα καρότο | Γκανάζ μοντέ καρότο | Ζελέ καρότο | Frosting τυριού

Εκπαιδευτής Chef: Στέφανος

Διαμαντόπουλος

Ημερομηνία: Πε 09/06/2022

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

GLAZED CAKES

WEBINAR

26,90€

Σε αυτό το μάθημα με την βοήθεια του Pastry Chef μας, δημιουργούμε μαζί ένα εναλλακτικό και ιδιαίτερα δημιουργικό γλύκισμα. Αφράτο και αρωματικό κέικ σωστά και ομοιόμορφα ψημένο, εξασκούμε στην δημιουργία βελούδινης γέμισης με σοκολάτα γάλακτος.

Διδασκόμεστε ιδιαιτέρως 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.

Πρακτικές εφαρμογές:

Cake κλασικό και αρωματικό | Μους σοκολάτα | Γλασάζ μαύρος καθρέπτης | Γλασάζ λευκός καθρέπτης

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 14/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα: 12:00-14:00

Επίπεδο: Basic

✍ Your
Suggestion

BABKA CAKES

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

27€

Η τάση των τελευταίων χρόνων στον κόσμο της άρτο-ζαχαροπλαστικής είναι τα υβριδικά γλυκά. Το Babka έχει τις ρίζες του στην Βόρεια Ευρώπη και τα Βαλκάνια, και εντάσσεται στην κατηγορία των υβριδικών, αφού πρόκειται για μια γλυκιά διασταύρωση cake-brioche-τσουρεκιού.

Από την αφράτη ζύμη brioche και γεμίζουμε με πολλές στρώσεις σοκολάτα ώστε να σχηματιστούν τα χαρακτηριστικά νερά που κάνει το γέμισμά του. Ένα πειραγμένο cake, δελεαστικό τόσο σε εμφάνιση όσο και σε γεύση.

Τεχνικές:

Ζύμη brioche | Γέμιση σοκολάτας γάλακτος και λευκής σοκολάτας | Τεχνική πλεξούδας | Σιρόπιασμα

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Στέφανος

Ημερομηνία: Πε 30/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:

130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



MERINGUE PINEAPPLE CAKE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

24,90€

Τι πιο καλοκαιρινό από τον ανανά. Ένα τροπικό φρούτο, πλούσιο σε βιταμίνες και αντιοξειδωτικά. Το άρωμα του αναζωογονεί και είναι χαρακτηριστικό για την γλυκύτητα του χωρίς πολλές θερμίδες.

Ο σεφ μας εκπαιδεύει στο αφράτο παντεσπάνι, που με αυτό θα δημιουργήσουμε ένα εξαιρετικό γλυκό σε σχήμα ανανά. Πλούσια κρέμα αρωματισμένη με το φρούτο και υφές από τα κομματάκια που συναντάμε σε κάθε μπουκιά. Εξωτερικά γαρνίρουμε με μαρέγκα και με την τεχνική του blowtorch, δημιουργούμε την αίσθηση του αληθινού ανανά. Ένα κέικ απόλαυση.

Τεχνικές:

Τεχνική cake | Τεχνική κρέμα ανανά | Τεχνική μαρέγκας | Διακόσμηση

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 07/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 80
Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

 Your
Suggestion

ΒΡΑΣΤΑ CAKES

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

21,90€

Κέικ κατσαρόλας ή κέικ βραστά σε κάθε περίπτωση διαφέρουν από την κλασσική τεχνική τους. Ωστόσο, η υγρασία που αποκτούν τα κάνει ιδιαίτερα λαχταριστά.

Στο σεμινάριο αυτό βλέπουμε διάφορες τεχνικές και γεύσεις στις οποίες η ζύμη του κέικ «βράζεται» στην υγρασία για να ψηθεί.

Στόχος να εκπαιδευτούμε σε μία διαφορετική λογική κέικς, η οποία ωστόσο αποτελεί μία πρόταση μεταξύ γλυκού και κέικ μαζί.

Πρακτικές εφαρμογές:

Ζύμη και γεύσεις κέικ βανίλια, σοκολάτας | Τεχνική ψησίματος

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 08/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 80
Πρακτική

Ώρα : 11.00 -14.00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

ΚΕΙΚ ΚΑΡΟΤΟ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

27€

Αν κάποια στιγμή έτυχε να βρεθείτε στο Παρίσι, σίγουρα θα περάσατε από το το Rose Bakery, πολύ γνωστό για το cake καρότο που ετοιμάζει καθημερινά.

Σε ένα carrot cake αυτό που αναζητούμε είναι η ανάλαφρη γεύση από το γλυκό λαχανικό, η απαλή υγρασία και η αφράτη υφή. Αρώματα καρότου που θα αναδείξουν την γλυκιά γεύση του cake και θα απολαύσουμε ένα μαγευτικό αποτέλεσμα. Το σεμινάριο μας εκπαιδεύει τόσο στην κλασσική συνταγή όσο και πως λαχταριστά μπορούμε να δημιουργήσουμε με αυτό το λαχανικό την πιο γευστική αρωματική κρέμα, δροσερό ζελέ και την τεχνικά απαιτητική γκανάζ μοντέ. Το frosting τυριού θα ολοκληρώσει ένα επιδόρπιο σκέτος πειρασμός.

Πρακτικές εφαρμογές:

Cake καρότο | Κρέμα καρότο | Γκανάζ μοντέ καρότο | Ζελέ καρότο | Frosting τυριού

Εκπαιδευτής Chef: Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Διαμαντόπουλος

Ημερομηνία: Πε 21/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

 Chef's choice



ΤΑΡΤΕΣ- ΖΥΜΕΣ –ΜΠΙΣΚΟΤΑ**BREAKFAST PASTRIES****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Πρωτότυπες ιδέες για το τραπέζι ή μπουφέ του πρωινού, διαλεχτά υλικά για να συνοδεύουμε απολαυστικά τον καφέ, το μάθημα breakfast pastries μας χαρίζει την άψογη εφαρμογή στα 3 πιο διαδεδομένα είδη.

Canele pistachio, η καραμελωμένη κρούστα και η τεχνική για αφράτη ζαχαρένια βάση είναι οι τεχνικές που θα μας εκπαιδεύσει ο σεφ. Παρακολουθήστε τον.

Madeleine σοκολάτα πραλίνα, το απόλυτο τραγανό έδεσμα, χωρίς λόγια το πιο απολαυστικό.

Marble cake, η τεχνική του είναι και το μυστικό του, περίτεχνα σχέδια με βανίλια και σοκολάτα, για να πετύχετε ένα αποτέλεσμα που θα γοητεύσει.

Canele pistachio | Marble cake

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 06/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's
choice****ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΠΑΓΩΤΟ ΜΑΣΤΙΧΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Αφράτη και αρωματική, την λένε και πατσαβουρόπιτα γιατί η εκτέλεσή της είναι εύκολη σε αντίθεση με άλλες γλυκιές πίτες. Βασικό υλικό το πορτοκάλι, τα αιθέρια έλαια του οποίου χρησιμοποιούνται πολύ στην ζαχαροπλαστική. Το καλοκαίρι έχει τα πιο έντονα αρώματα και είναι η καταλληλότερη επιλογή για ένα μάθημα που θα μας προσφέρει γνώσεις και γεύσεις.

Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για την παρασκευή 2 διαφορετικών ειδών πορτοκαλόπιτας. Ακολουθούμε την **κλασσική συνταγή με φύλλο κρούστας και γιαούρτι**, καθώς και την **εναλλακτική με φύλλο φεγετέ και κρέμα πορτοκάλι**.

Συνοδεύουμε με χειροποίητο παγωτό μαστίχα, ίσως η κλασικότερη συνταγή αρωματικού παγωτού όπου μπορεί να σερβιριστεί μόνο του ή με σωστές σκέψεις να συνοδεύσει επιδόρπια.

Κλασσική πορτοκαλόπιτα με φύλλο κρούστας | Πορτοκαλόπιτα με φύλλο φεγετέ | Κρέμα πορτοκάλι | Παγωτό μαστίχα

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 16/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

**✍ Your
Suggestion****BREAD PUDDING****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Bread putting είναι επιδόρπια που στηρίζονται στο ψωμί της προηγούμενης μέρας, φημισμένα σε πολλές Ευρωπαϊκές χώρες με αρώματα, μπαχαρικά, μέλι, αποξηραμένα φρούτα. Το αποτέλεσμα είναι μία εξαιρετική πουτίγκα η οποία ξεφεύγει από τα συνηθισμένα επιδόρπια για καφέ και επιδέχεται αμέτρητων τροποποιήσεων, ώστε να ταιριάζει με τις ανάγκες μας.

Μπορεί η ιστορία του να ξεκινάει από τα Μεσαιωνικά χρόνια αλλά ακόμα και σήμερα το απολαμβάνουμε όλοι.

Μια ιδέα για επαγγελματίες στον χώρο της εστίασης και αρτοζαχαροπλαστεία.

Σε αυτό το σεμινάριο θα δημιουργήσουμε μια απολαυστική συνταγή, αλλά ουσιαστικά θα εντρυφήσουμε στις τεχνικές για να δημιουργήσουμε τις δικές μας γεύσεις.

Πρακτικές εφαρμογές:

Τεχνική αφαίρεσης της υγρασίας σε κρουτόν | Κρέμας anglaise | Σάλτσας πουτίγκας | Πρόταση παρουσίασης σε πιάτο

Εκπαιδευτής: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 22/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's
choice**

CARAMEL PASSION

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

21,90€

Η καραμέλα στα καλύτερά της. 2 υπέροχες συνταγές που θα σας ξετρελάνουν, αφού ξεχειλίζουν από καραμέλα και πάθος!

Τάρτα Caramel & Chocolate Banoffee και Toffee Caramel Cheesecake. Θα εξασκηθούμε σε τεχνικές καραμέλας, αλλά και θα εκπαιδευτούμε στην ζύμη τάρτας, όπως και στο μπισκούι ενός cheesecake.

Πρακτικές εφαρμογές: Τάρτα Caramel & Chocolate Banoffee | Toffee Caramel Cheesecake

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 07/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 80
Πρακτική

Ώρα : 11:00 - 14:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

TUTTO LIMONE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

21,90€

Γνωρίζετε πόσο ωφέλιμο μπορεί να είναι το λεμόνι για τον οργανισμό? Εκτός από το την σημαντική αντιοξειδωτική του δράση, έχει ιδιαίτερα οφέλη και στην ενίσχυση του ανοσοποιητικού. Τι γίνεται όμως αν το συνδυάσουμε και με την ζαχαροπλαστική?

Έχουμε ένα αποτέλεσμα ωφέλιμο χωρίς όμως να στερούμαστε αρώματα και γεύσεις. Μαθαίνουμε τα σωστά βήματα και μυστικά για να δημιουργήσουμε μυρωδάτα μπισκότα, αφράτα κέικ και λαχταριστά ταρτάκια με κρέμα λεμόνι. Όλα τα σερβίρουμε με έναν ιδιαίτερο και ξεχωριστό τρόπο...

Πρακτικές εφαρμογές:

μυρωδάτα μπισκότα λεμονιού | αφράτο cake κέικ | λαχταριστά ταρτάκια με κρέμα λεμόνι

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 15/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 80
Πρακτική

Ώρα : 11:00 - 14:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

TARTAKIA SE NEEΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Οι τάρτες μπορεί να φαίνονται απλές στην παρασκευή τους αλλά ο σωστός συνδυασμός γεύσεων και αρωμάτων δημιουργεί ένα αποτέλεσμα φινετσάτο. Τα μικρά ταρτάκια είναι η τέλεια ιδέα για κεράσματα και για να προκαλέσουν το βλέμμα σε μια βιτρίνα ζαχαροπλαστείου.

Στόχος του μαθήματος είναι να απολαύσουμε την τέλεια τάρτα με την σωστή αναλογία βουτυρένιας βάσης και γέμισης αλλά και η αφάνταστη, δημιουργική εμφάνιση. Σε κάθε μπουκιά πρέπει να γευόμαστε όλα τα αρώματα και να λαχταρούμε να τα δοκιμάσουμε όλα.

Πρακτικές εφαρμογές: Τάρτα mini σαγκουίνι μανταρίνι | Τάρτα mini banana split | Τάρτα mini βατόμουρο yuzu

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

+10 Πόντοι Κάρτας

Ημερομηνία: Δε 11/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΤΑΡΤΑ ΜΑΝΓΚΟ - MANTAPINI**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Μια ακαταμάχητη τάρτα με την μοναδική γεύση του μάνγκο και τα αρώματα του μανταρινιού! Κλασσικό δείγμα ζαχαροπλαστικής τέχνης με την βουτυράτη τάρτα να παίρνει τις γεύσεις από την ζύμη σαμπλέ, την άψογη κρέμα αμυγδάλου με φιστίκι και τα ψητά μάνγκο! Όσο απλό κι αν ακούγεται, οι τάρτες έχουν την τεχνοτροπία τους για να αποδώσουν τις επιθυμητές γεύσεις, έτσι πολλές φορές γίνονται συνθέτες χωρίς να το θέλουν.

Μαθαίνουμε την τεχνική τόσο για την βάση όσο και για την γέμιση και επικαλύπτουμε με ένα κομψότατο γλασάζ μανταρινιού!

Πρακτικές εφαρμογές: Ζύμη σαμπλέ | Κρέμα αμυγδάλου με φιστίκι | γλασάζ μανταρίνι | ψητά μάνγκο

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 20/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

 **Your
Suggestion**



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ – ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ

ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ II – Εναλλακτικές Γεύσεις

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Μπουγάτσα, μια πίτα, μια ιστορία! Μια μεγάλη διαδρομή αρκετούς αιώνες πίσω, μέσα από πολλά περάσματα για να φτάσει μέχρι τις μέρες μας, και να θεωρείται η “βασίλισσα” των πιτών. Οι κάτοικοι της Πόλης δώσανε το όνομα «μπουγάτσα» ή «μπουγκάτσα», εννοώντας «αλμυρή ή γλυκιά γέμιση πίτας, τυλιγμένη πολύ καλά και στεγανά μέσα στην ζύμη». Το φύλλο της θέλει μαεστρία... όσο πιο λεπτό, τόσο το καλύτερο!

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε τόσο στο άνοιγμα του φύλλου, όσο και σε 3 εναλλακτικές γεμίσεις που κάνουν την μπουγάτσα να ξεχωρίζει με τον χαρακτήρα της!

Πρακτικές εφαρμογές:

Μπουγάτσα με σοκολάτα | Μπουγάτσα με καραμέλα και μπανάνα | Μπουγάτσα μηλόπιτα

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 10/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πράκτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's
choice

TIRAMISÙ CLASSICO

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Εξαιρετικό Ιταλικό επιδόρπιο και σίγουρα ένα από τα κορυφαία διαχρονικά εστιατορικά γλυκά. Μασκαρπόνε, καφές και σοκολάτα στις βασικές του γεύσεις, όπου ισορροπούν μεταξύ τους, ακόμα και με τα έντονα αρώματά τους.

Σε ένα άκρως τεχνικό σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε σε βάθος σε κάθε διαδικασία που χαρίζει την μαγεία ενός τιραμισού.

Πρακτικές εφαρμογές:

Χειροποίητα Σαβαγιάρ | Κλασσική κρέμα καφέ | Αρωματικό σιρόπι | Παγωτό τιραμισού

Εκπαιδευτής Chef: Στέφανος Διαμαντόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 21/06/2022
& Πε 14/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πράκτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

Ώρα :18:00-21:00

★ Chef's
choice

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Κάθε γλυκό θέλει τη δική του τεχνική. Τα σιροπιαστά θέλουν την μαεστρία στις θερμοκρασίες σιροπιάσματος, στην ζύμη, αλλά και στις γεμίσεις.

Δημιουργούμε παραδοσιακό μπακλαβά, ένα πεντανόστιμο γλυκό, με βουτυρένια γεύση. Αυτό οφείλεται στα πολλά και τραγανά φύλλα κρούστας που έχει, στους σωστά ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς και στο σωστό αλλά και πλούσιο σιρόπιασμα.

Συγγενικό, πιο μικρό, πιο απλό, αλλά με την δική του χάρη το σαραγλί είναι το αγαπημένο γλύκισμα της Βόρειας Ελλάδας. Για να πετύχει πρέπει να είναι τραγανό και σιροπιασμένο τόσο που να μη σε λιγώνει.

Τέλος εξασκούμαστε στα περίφημα μαντηλάκια Βυρηττού χωρίς γέμιση, όπου το φύλλο και το σιρόπι δημιουργεί τις προϋποθέσεις για το ιδανικό σιροπιαστό!

Πρακτικές εφαρμογές:

Παραδοσιακό μπακλαβά | σαραγλί | μαντηλάκια Βυρηττού

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 12/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πράκτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

✍ Your
Suggestion



ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟ ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Γαλακτομπούρεκο, παραδοσιακό σιροπιαστό γλυκό ταψιού που αποτελείται από φύλλο και κρέμα. Η κρέμα παραδοσιακά είναι αρωματισμένη με βανίλια και ξύσμα εσπεριδοειδών και το σιρόπι πλούσιο και αρωματισμένο με κανέλα. Η λέξη ετυμολογικά σημαίνει μπουρέκι με γάλα και εμφανίζεται στην Ελλάδα από το 1700 και μετά.

Σε αυτό το σεμινάριο θα δημιουργήσουμε δύο διαφορετικές επιλογές, θα δοκιμάσουμε να ξεφύγουμε από την κλασσική γεύση αλλά θα κρατήσουμε όλους τους κανόνες που θέλουν στο σιρόπιασμα καυτό γαλακτομπούρεκο με κρύο σιρόπι, αργά και με δόσεις για να κρατήσουμε τραγανά τα φύλλα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Αρωματισμένο με σαμπάνια και βατόμουρο | Αρωματισμένο με ελληνικό καφέ, λουκούμι και κάρδαμο

Εκπαιδευτής Chef: Στέφανος Διαμαντόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 06/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's
choice

MILLE FEUILLE ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Στα εστιατόρια οι πελάτες αγαπούν τα επιδόρπια αλλά με βάση τις τελευταίες έρευνες μόνο το 50% παραγγέλνει τελικά.

Οι περισσότεροι θα διάλεγαν ένα πολύ εντυπωσιακό γλυκό στο κέντρο για να ολοκληρώσουν ένα πολύ γευστικό γεύμα, τι θα τους κάνει όμως να το επιλέξουν τελικά?

Ένα ζαχαροπλαστικό κρίνεται από την εντυπωσιακή βιτρίνα του, με ποικιλία αλλά και σωστά στημένα επιδόρπια.

Ερχόμαστε να απαντήσουμε σε αυτό το ερώτημα. Πως ένας επαγγελματίας θα στήσει το ίδιο γλυκό σε ένα ζαχαροπλαστικό και πως σε ένα εστιατόριο? Τι θα πρέπει να προσέξει και πως θα διασφαλιστεί η σωστή ποιότητα.

Στόχος του μαθήματος είναι να αποδώσει το κλασσικό γλυκό με έναν πιο εναλλακτικό τρόπο και να μας γνωρίσει με την ιδιαίτερη σύσταση του μέσα από την τεχνογνωσία των υλικών του.

Σε αυτό το μάθημα ο σεφ θα μας εντυπώσει στα μυστικά για το τέλειο Mille-feuille.

Το μάθημα είναι ιδανικό και για μαθητές σχολών ζαχαροπλαστικής.

Παραδοσιακά το mille-feuille αποτελείται από 3 στρώσεις ζύμης *feuilletée* και ανάμεσα ανάλαφρες στρώσεις *crème pâtissière*.

Το διαφοροποιούμε και παρασκευάζουμε:

Πρακτικές εφαρμογές:

Σφολιάτα στιγμής με κρέμα τυριού μασκαρπόνε και σφολιάτα στιγμής με κρέμα φιστίκι Αιγίνης.

Για topping υπάρχουν διαφορετικές επιλογές ανάμεσα από αρωματικό γλάσο ζάχαρης, ζάχαρη άχνη και σοκολάτα.

Εκπαιδευτής Chef: Στέφανος Διαμαντόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 19/07/2022

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΡΕΥΣΤΗ ΚΑΡΔΙΑ MOELLEUX**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****27,00€**

Lava cake, molten chocolate cake ή αλλιώς ρευστή καρδιά είναι τα επιδόρπια όπου το εσωτερικό τους ρέει σε κάθε κουταλιά. Το πιο γνωστό είναι σοκολατένιο, αλλά σε αυτό το σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε σε δημιουργικές παρασκευές με έντονες γεύσεις και ντελικάτα αρώματα. Συνήθως το συνοδεύουμε με παγωτό και κάθε κουταλιά είναι μια δυνατή έκρηξη στον ουρανίσκο μας.

Σε αυτό το σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε στο πως θα πετύχουμε το ρευστό αποτέλεσμα, τις σωστές θερμοκρασίες και τους χρόνους ψησίματος. Αρώματα και συνδυασμοί έξω από το συνηθισμένο!

Πρακτικές εφαρμογές:

- Φιστίκι
- Λευκή σοκολάτα & Κρέμα τυριού
- Σοκολάτα - Κεράσι

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 13/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's
choice



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ & ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ/ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Ιδανικός τρόπος εντατικής και μεθοδικής επιμόρφωσης για άμεση επαγγελματική αποκατάσταση.

ONLINE ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

ONLINE ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **990€**

13 εκπαιδευτικά σεμινάρια πρακτικής εκμάθησης ζαχαροπλαστικής τέχνης

*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις, αξίας €50

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ACTA

ONLINE ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **200€**

5 εκπαιδευτικά σεμινάρια βασικές αρχές ζαχαροπλαστικής

ONLINE ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **990€**

13 εκπαιδευτικά σεμινάρια πρακτικής εκμάθησης μαγειρικής τέχνης

*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις, αξίας €50

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ACTA

ONLINE ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **200€**

5 εκπαιδευτικά σεμινάρια βασικές αρχές μαγειρικής

ΔΙΑΖΩΣΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΔΙΑΖΩΣΗΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **990€**

13 εκπαιδευτικά σεμινάρια πρακτικής εκμάθησης ζαχαροπλαστικής τέχνης

*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις, αξίας €50

ΔΙΑΖΩΣΗΣ ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **200€**

5 εκπαιδευτικά σεμινάρια βασικές αρχές ζαχαροπλαστικής

ΔΙΑΖΩΣΗΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **920€**

13 εκπαιδευτικά σεμινάρια πρακτικής εκμάθησης μαγειρικής τέχνης

*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις, αξίας €50

ΔΙΑΖΩΣΗΣ ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **200€**

5 εκπαιδευτικά σεμινάρια βασικές αρχές μαγειρικής



Όλοι οι κύκλοι μαθημάτων προσφέρουν την δυνατότητα αναβάθμισης σε ανώτερα εκπαιδευτικά προγράμματα. Ρωτήστε την υπεύθυνη εκπαιδευτικών προγραμμάτων

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Σκοπός του συστήματος πιστοποίησης γνώσεων και προγραμμάτων επαγγελματικής κατάρτισης στο πλαίσιο της δια βίου μάθησης είναι: η διευκόλυνση της ένταξης στην απασχόληση.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΑ ή ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ -Μόνο με προπληρωμή **250€**

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ ή ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ -Μόνο με προπληρωμή **190€**

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ -Μόνο με προπληρωμή **190€**



Τα πιστοποιητικά συνυπογράφονται από την ACTA (Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου) και τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ

- ✓ Εισέλθετε ή Συνδεθείτε 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:
 - 119 δεν συμπληρωθεί **ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων**
 - 119 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** σε μαθήματα.
- ✓ Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο γνώσεων των συμμετεχόντων.
- ✓ 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.
- ✓ 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.

