Τηλεφωνική Εξυπηρέτηση
2109882378
09:00-21:00
mathimatamageirikis.gr

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΣΕΠΤΕΜΒΡΗΣ 2023

ΤΡΟΠΟΙ ΚΡΑΤΗΣΗΣ & ΠΛΗΡΩΜΗΣ

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

Πώς να κλείσετε μάθημα:

1. Κλείστε το μάθημα ή το πρόγραμμα που σας ενδιαφέρει τηλεφωνικά (2109882378) ή ηλεκτρονικά .
2. Επιλέξτε το μάθημα προσεχτικά με βάση τις σημάνσεις ή το επίπεδο γνώσεων που διαθέτετε.
3. Με την παρακολούθηση των σεμιναρίων, μπορείτε να ζητήσετε να σας εκδώσουν **Βεβαίωσης Παρακολούθησης Εκπαιδευτικού Σεμιναρίου ΚΔΒΜ1** ή να σας την αποστείλουν ηλεκτρονικά

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.

Πληρωμές

Αν επιθυμείτε να πληρώσετε με κατάθεση σε λογαριασμό τραπέζης:
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

ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΑΤΗΣΗ ΣΑΣ!

ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

★★★ **Masterclass** = Εξειδικευμένο σεμινάριο επιπέδου **1, 2, 3** αστεριών | Για επαγγελματίες
✪ **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 επίπεδο γνώσεων και δεξιοτήτων
- ✓ Δεν απαιτούνται πρωτύτερες γνώσεις
- ✓ **Μπορούν να τα παρακολουθήσουν όλοι**

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

MASTERING
- ✓ Προχωρημένες
- ✓ Ανώτερο επίπεδο γνώσεων και δεξιοτήτων
- ✓ **Προτείνεται σε Επαγγελματίες μάγειρες/ζαχαροπλάστες, Ιδιοκτήτες εστιατορίων**

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 εκπαιδευτείτε 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 προ εκπαίδευση, η εξαργύρωση της δωροκάρτας γίνεται με webinars.
- Η δωροκάρτα διατίθεται κατόπιν προπληρωμής και ισχυεί 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.

ΚΑΡΤΑ ΜΕΛΟΥΣ

Με την Membership Card μπορείτε να απολαύσετε οργανωμένα μοναδικά προνόμια και οφέλη!

Η Membership Card είναι κάτι περισσότερο από μία κάρτα. Είναι μία ολόκληρη σχέση μαζί σας που έμπρακτα μετατρέπει την συμμετοχή σας σε απόδειξη φιλίας. Για εμάς είστε φίλοι που σας γνωρίζουμε προσωπικά. Σε αντίθεση με τα υπόλοιπα Προγράμματα Προνομίων, η Membership Card σας προσφέρει μία διαφορετική εμπειρία εξυπηρέτησης από την πρώτη ημέρα της εγγραφής σας!

Εμείς σας ανταμείβουμε με το να λαμβάνετε πρώτοι το μηνιαίο newsletter με τα νέα μας, ενημερώνεστε πρώτοι για τους Κύκλους Μαθημάτων, λαμβάνετε μέρος σε ειδικές Ημέρες και σας προσφέρονται δυνατότητες για μαθήματα που διοργανώνουμε. Όλα αυτά απευθύνονται ειδικά σε εσάς με την κάρτα μέλους.

Αναβαθμίζουμε την εξυπηρέτηση που λαμβάνετε, ειδικά για εσάς!

Πώς να βγάλω κάρτα μέλους

Συμπληρώστε σήμερα την αίτηση για την Membership Card, αποστείλετε την μας με e-mail στο info@mathimatamageirikis και η ηλεκτρονική σας κάρτα θα ενεργοποιηθεί άμεσα!

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.

Εναλλακτικά, κάνοντας log in στην σελίδα μας, έχετε την δυνατότητα να έχετε εικόνα του ιστορικού και των πόντων σας.

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

Και μην ξεχνάτε πως απολαμβάνετε πληθώρα από οφέλη ως μέλος της ομάδα μας!!!

Επικοινωνήστε απλά με την γραμματεία για την εξαργύρωσή των πόντων σας!

ΚΑΘΕ ΜΗΝΑ ΣΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΝΟΥΜΕ

Ενημερώσεις

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

ΟΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ ΜΑΣ

Κάθε συνεργασία με την Σχολή μας αποτελεί μία πολύ προσεχτική αμοιβαία επιλογή! Εταιρείες με διορατικότητα, αξίες και όραμα, πρόθυμες να σταθούν αρωγοί στην εκπαίδευση και στην μελλοντική εξέλιξη των μαθητών είναι οι χορηγοί μας στα ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ. Σε αυτή την πολύ σημαντική προσπάθεια για την βελτιστοποίηση της εκπαίδευσης, την υποστήριξή τους στην δική μας αποστολή και στο όνειρο κάθε νέου μαθητή, συμμετέχοντα στα μαθήματα ή εκπαιδευόμενου, οι συνεργασίες έχουν επιλεγεί με γνώμονα την ποιότητα των προϊόντων τους στην επισιτιστική αγορά.

Η συνεργασία αποτελεί υποστήριξη και δέσμευση για να προσφέρουμε όλοι μαζί ένα ενιαίο εκλεκτό προϊόν σε όσους το αναζητούν. Εταιρείες με σημαντική παρουσία στον χώρο και προϊόντα δοκιμασμένα για την ποιότητα και συνέπεια τους είναι το καλύτερο μήνυμα στην αγορά! Η επιλογή σας είναι η καλύτερη επιβράβευση των παραγωγών. Επισκεφθείτε τα sites τους κάνοντας κλικ σε κάθε εικονίδιο.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ - Οι συνεργάτες μας

Α ΥΛΕΣ - Οι συνεργάτες μας

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)

Μέτρα υγιεινής

Καθημερινά παίρνουμε μέτρα για την υγιεινή σας:

- ✓ Αποστείρωση αέρα με σύστημα O3 ozone generator
- ✓ Αποστείρωση χώρου με σύστημα UVC sterilizer
- ✓ Αποστείρωση επικίνδυνων σημείων με εγκεκριμένα απολυμαντικά από τον ΕΟΦ

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.

Κάντε κλικ στο εικονίδιο και βρείτε μας στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης:

Culinary Center & Cookery Club

Mathimata Mageirikis

Mathimata Mageirikis

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΗΝΟΣ

Κλείστε την ημέρα που σας διευκολύνει καλύτερα…

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ
ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ
ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ
ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ
ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΜΕΓΑΛΟ ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΚΟΥΣΙΝΑ (ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ ΠΡΕΜΙΕΡΑΣ ΤΟΥ ΝΤΟΚΙΜΑΝΤΕΡ «ΤΟ ΤΕΛΕΙΟ ΓΕΥΜΑ»

ΟΣΠΡΙΑ & ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **31,90 €**

Εξερευνούμε τον κόσμο των θρεπτικών συστατικών και τις μαγικές δυνατότητες που προσφέρουν τα όσπρια και τα δημητριακά στον κόσμο της μαγειρικής. Το μάθημα εστιάζει στην προώθηση της Μεσογειακής και υγιεινής διατροφής μέσω της μαγειρικής τέχνης.
Στόχος μας είναι η εκπαίδευση στην προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα γευστικών πιάτων που συνδυάζουν με δημιουργικό τρόπο όσπρια και δημητριακά στην ίδια παρασκευή. Οι συμμετέχοντες αποκτούν δεξιότητες στη μαγειρική, εξασκώντας βασικές τεχνικές τόσο για όσπρια, όσο και για λαχανικά, δημιουργώντας φαγητά Μεσογειακής νοοτροπίας.
Το μάθημα αναδεικνύει τη σημασία της Μεσογειακής και υγιεινής διατροφής και προάγει τη δημιουργία ισορροπημένων μενού που συνδυάζουν όσπρια και δημητριακά.
Πρακτικές εφαρμογές:
Ορεκτικό: Καλαμποκόψωμο με ελαιόλαδο
Ορεκτικό: Ψευτοκεφτέδες με πλιγούρι
Κυρίως πιάτο: Φασόλια χάντρες με μανιτάρια γιαχνί στη γάστρα
Επιδόρπιο: Ταχινόπιτες

*Το μάθημα διεξάγεται στο πλαίσιο της μεγάλης πρεμιέρας του ντοκιμαντέρ "ΤΟ ΤΕΛΕΙΟ ΓΕΥΜΑ, Τα μυστικά της Μεσογειακής Διατροφής" που προβάλλεται στο ΔΑΝΑΟ. Δείτε **εδώ** ημερομηνίες και ώρες προβολών*

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Τε 20/09/2023	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	**Your Suggestion**

FINE DINING | MEDITERRANEAN CUISINE ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **44,90€**

Εξερευνούμε τον υπέροχο κόσμο της υψηλής γαστρονομίας και ανακαλύπτουμε τις μοναδικές δυνατότητες που προσφέρει η τέχνη της μαγειρικής σε ένα πιο υψηλό επίπεδο. Η τέχνη της υψηλής γαστρονομίας συνδυάζεται με την Μεσογειακή Διατροφή και την υγιεινή προσέγγιση, δημιουργώντας μια μοναδική εμπειρία.
Σκοπός είναι να εκπαιδεύσουμε τους συμμετέχοντες στη δημιουργία πιάτων με εξαιρετική γευστική αξία, βασικό αντικείμενο που θα απασχολήσει την μαγειρική τέχνη τα επόμενα χρόνια. Θα εξερευνήσουμε τεχνικές μαγειρικής και μεθόδους παρουσίασης που χρησιμοποιούνται στην γαστρονομία.
Κατά τη διάρκεια του μαθήματος, θα εξασκήσουμε την δημιουργικότητά μας στον τομέα της μαγειρικής, συνδυάζοντας διάφορα υψηλής ποιότητας υλικά και επιτρέποντας στη φαντασία μας να οδηγήσει την παρασκευή εκλεπτυσμένων γευστικών δημιουργιών.
Πρακτικές εφαρμογές:
Ορεκτικό: Παξιμάδι με αλεύρι φάβας, καπαρόκουμπα και ξινομυζήθρα
Ορεκτικό: Τσακώνικες μελιτζάνες Λεωνιδίου Π.Ο.Π ψητές, γεμιστά κρεμμύδια με λαχανικά και μυρωδικά λακωνικής γης. Σκόνη φέτας Π.Ο.Π Αρκαδίας
Κυρίως πιάτο: Ορτύκι ψημένο σε ζύμη με βάση πρόβειο γιαούρτι, σταφύλια, κορόμηλα & γλάσο κρέατος
Επιδόρπιο: Τάρτα σύκου με παγωτό πετιμέζι, γυαλί φύλλου λαδιού σε σιρόπι αρμπαρόριζας

*Το μάθημα διεξάγεται στο πλαίσιο της μεγάλης πρεμιέρας του ντοκιμαντέρ "ΤΟ ΤΕΛΕΙΟ ΓΕΥΜΑ, Τα μυστικά της Μεσογειακής Διατροφής" που προβάλλεται στο ΔΑΝΑΟ. Δείτε **εδώ** ημερομηνίες και ώρες προβολών*

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Πα 22/09/2023	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **31,90€**

Ένα δημιουργικό μάθημα γεμάτο γεύση, όπου επιστρατεύεται ο μοναδικός συνδυασμός φρούτων με τα λαχανικά, η τεχνική της μαγειρικής και η αισθητική της υψηλής κουζίνας.
Μέσα από ένα χορτοφαγικό μενού 4 πιάτων, στόχος του μαθήματος είναι να μάθουμε πώς να αξιοποιούμε με τον καλύτερο τρόπο τα λαχανικά και τα φρούτα για να δημιουργήσουμε νέα υγιεινά και ενδιαφέροντα γεύματα.
Αυτό το μάθημα προσφέρει ανεκτίμητα οφέλη, καθώς η χορτοφαγική διατροφή αναμένεται να αποτελέσει το βασικό κομμάτι της μελλοντικής γαστρονομίας. Σκοπός του λοιπόν είναι να αναπτύξουμε τις γαστρονομικές μας ικανότητες, να μάθουμε να δημιουργούμε εντυπωσιακά πιάτα με υγιεινά συστατικά και να αποκτήσουμε γνώσεις για τη διατροφική αξία των τροφίμων. Επιπλέον, θα ανακαλύψουμε πώς μπορούμε να ενσωματώσουμε τα λαχανικά και τα φρούτα ως κυρίως πιάτα.

Πρακτικές εφαρμογές:
Σούπα: Βελουτέ φραγκόσυκου, μανιτάρια και κρίταμα ψητά
Ορεκτικό κρύο: Σφαίρα με αμπελόφυλλο γεμιστό με παντζάρι ,πορτοκάλι και ελιές,
Τραγανό φύλλο ελαιολάδου , φυσικό αφρό ατζουριού, σπιρουλίνα και καπνό ελιάς
Κυρίως πιάτο: Κολοκάσι με μήλο σε γιαχνί κρεμμυδιών με σύκα , Πούδρα εσπεριδοειδών με σκόρδο και βασιλικό

*Το μάθημα διεξάγεται στο πλαίσιο της μεγάλης πρεμιέρας του ντοκιμαντέρ "ΤΟ ΤΕΛΕΙΟ ΓΕΥΜΑ, Τα μυστικά της Μεσογειακής Διατροφής" που προβάλλεται στο ΔΑΝΑΟ. Δείτε **εδώ** ημερομηνίες και ώρες προβολών*

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Τε 27/09/2023	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	**Your Suggestion**

COMFORT MEALS **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **36,50€**

Τεχνικές που φέρνουν την αίσθηση της άνεσης και της θαλπωρής στο τραπέζι. Δημιουργικά, χορτοφαγικά πιάτα βασισμένα στην Μεσογειακή Κουζίνα και στις αρχές της βιώσιμης μαγειρικής. Το σεμινάριο παρουσιάζει διαφορετικές τεχνικές ανά κατηγορία εδέσματος.
Το μάθημα δεν εστιάζει απλώς στην παρασκευή των πιάτων, αλλά και στην κατανόηση της σημασίας της υγιεινής διατροφής, προσφέροντας την δυνατότητα να εκπαιδευτούμε σε νέες γεύσεις, να εξασκήσουμε τις δεξιότητές σας στη μαγειρική, να ανοίξουμε τους ορίζοντες μας στην δημιουργική, υγιεινή διατροφή μέσα από πιάτα που προσφέρουν την αίσθηση της άνεσης, της εγκαρδιότητας και της γευστικής οικειότητας.
Στόχος είναι να εμπνεύσει τους συμμετέχοντες να δημιουργήσουν νόστιμα, υγιεινά, και βιώσιμα πιάτα χωρίς τη χρήση κρέατος.

Πρακτικές εφαρμογές:
Ορεκτικό: Σούπα με καρότο, κολοκύθι και πατάτα
Κυρίως πιάτο 1: Γιουβαρλάκια δημιουργικά και χορτοφαγικά
Κυρίως πιάτο 2: Κολοκύθια με πλιγούρι και σάλτσα γιαχνί
Επιδόρπιο: Ραβανί με παγωτό φιστίκι

*Το μάθημα διεξάγεται στο πλαίσιο της μεγάλης πρεμιέρας του ντοκιμαντέρ "ΤΟ ΤΕΛΕΙΟ ΓΕΥΜΑ, Τα μυστικά της Μεσογειακής Διατροφής" που προβάλλεται στο ΔΑΝΑΟ. Δείτε **εδώ** ημερομηνίες και ώρες προβολών*

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Πα 29/09/2023	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	**Your Suggestion**

ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ

#ΕΠΟΧΙΑΚΑ #ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

ΘΑΛΑΣΣΙΝΟΙ ΟΥΖΟΜΕΖΕΔΕΣ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **29,90€**

Πάμε βόλτα στην Ραφήνα με θαλασσινούς ουζο-μεζέδες και γεύσεις πρώιμου καλοκαιριού. Το ούζο δεν πίνεται ξεροσφύρι, έτσι εμπορικά δημιουργήθηκε μία ολόκληρη κατηγορία μικρών πιάτων που συνοδεύουν το λαϊκό ποτό της Ελλάδας. Γευστικά θέλουμε ένταση στα φαγητά και ποικιλία στις γεύσεις… για να μεθύσουμε από τα αρώματα του γλυκάνισου. Από ελαφριά πιάτα έως πιο σύνθετα και πλούσια, συνταιριάζουμε με ούζο κλασσικούς μεζέδες.
Στόχος του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε σε μεζεδάκια που καταναλώνονται σε παρέα, προσφέρουν ποικιλία σε μενού εστιατορίων και αναδεικνύουν την Ελληνική παραδοσιακή κουζίνα.
Πρακτικές εφαρμογές: Σαγανάκι με μύδια φέτα και πάπρικα καπνιστή |γαύρος γεμιστός | πιπεριές Φλωρίνης γεμιστές | φάβα από λευκά φασόλια με λακέρδα.

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης | **Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης | **Πόντοι Απόκτησης:** 20 | **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Πα 01/09/2023 | **Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική | **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80 | Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00 | **Επίπεδο:** Basic | **Your Suggestion**

ΣΜΥΡΝΕΪΚΑ ΓΕΜΙΣΤΑ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **29,90€**

Το κατεξοχήν παραδοσιακό φαγητό της Ελληνικής Κουζίνας- μία αληθινή γαστρονομική εμπειρία! Οι παραδοσιακές συνταγές ποικίλουν ανάλογα με την περιοχή, τις προτιμήσεις και τα διαθέσιμα υλικά. Κοινά συστατικά που χρησιμοποιούνται για το γέμισμα είναι το κρέας, το ρύζι, οι τομάτες, τα λαχανικά και τα μπαχαρικά.
Έχοντας την προέλευσή τους από την Σμύρνη, τα γεμιστά κατακτούν τις καρδιές και τα γευστικά μας αισθήματα με την αυθεντικότητά τους. Ακολουθούν την ίδια τεχνική, διαφέρουν ως προς την ποικιλία λαχανικών που χρησιμοποιούν, την γέμιση, τα αρτύματα, τα μυρωδικά και τα μπαχαρικά που χρησιμοποιούνται. Στο σεμινάριο εξετάζουμε κάθε βήμα της τεχνικής διαδικασίας για την αυθεντική συνταγή! Επιλέγουμε τα σωστά λαχανικά, πόσο ώριμα πρέπει να είναι και τελικά ποια μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε για να αφήσουμε την δημιουργικότητα μας, αλλά να έχουμε την βάση μας στην παραδοσιακή συνταγή.
Πρακτικές εφαρμογές: Σμυρνέικα Γεμιστά με ποικιλία από λαχανικά εποχής

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης | **Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης | **Πόντοι Απόκτησης:** 20 | **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Τε 20/09/2023 | **Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική | **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80 | Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00-14:00 | **Επίπεδο:** Basic | **Your Suggestion**

ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **34,90€**

Τρυφερή γεύση, ήπια και γλυκιά με μια ελαφριά φυτική πικράδα. Το μεγάλο μαγειρικό ατού της είναι ότι ως υλικό μπορεί να συνδυαστεί με ότι την συνταιριάζετε, απορροφώντας τις γεύσεις του. Η υφή της είναι σφιχτή και σπογγώδης, όταν είναι ωμή και λιώνει τρυφερά, όταν μαγειρεύεται. Από την αρχαιότητα, χρησιμοποιήθηκαν σε ποικίλες κουζίνες, καθώς η ευεργετική φύση τους και η ικανότητα να απορροφούν τις γεύσεις των υλικών που τους περιβάλλουν, τις έκανε ανεκτίμητες στη δημιουργία γευστικών συνδυασμών.
Κλασσικές πρακτικές εφαρμογές που αναδεικνύουν τη γεύση και την υφή τους με ξεχωριστό τρόπο. Από την κλασσική καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, στο εμβληματικό ιμάμ, στα παπουτσάκια, μια πιο παραδοσιακή συνταγή έως το εξαίρετο χουνκιάρ με πουρέ ψημένης μελιτζάνας και μελωμένο μοσχαράκι θα αποκτήσετε μια πλήρη κατανόηση των μελιτζανών.
Πρακτικές εφαρμογές: Μελιτζανοσαλάτα **|** Ιμάμ | Παπουτσάκια | Χουνκιάρ

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης | **Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης | **Πόντοι Απόκτησης:** 35 | **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Πε 21/09/2023 | **Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική | **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 | Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00-14:00 | **Επίπεδο:** Basic | **√ Best Seller**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ

#ΕΠΟΧΙΑΚΑ #ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

ΑΛΕΙΜΜΑΤΑ & ΑΛΟΙΦΕΣ — ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ — 29,90€

Από την αρχαιότητα, τα αλείμματα ήταν κεντρικό στοιχείο της κουζίνας σε πολλούς πολιτισμούς. Αυτές οι εξαιρετικές σάλτσες και αλοιφές προσδίδουν μοναδική γεύση, υφή και αρώματα σε κάθε πιάτο. Με επιδεξιότητα και καλλιτεχνική διάθεση, τα αλείμματα μπορούν να μεταμορφώσουν μια απλή συνταγή σε μια εκπληκτική γαστρονομική εμπειρία.
Στο σεμινάριο αυτό ανακαλύπτουμε τη γευστική μαγεία των ντιπ και των αλειμμάτων! Αποτελούν ευπρόσδεκτες προσθήκες σε γεύματα, σερβίρονται ως συνοδευτικά ή συμπληρωματικά πιάτα, εμπλουτίζουν γευστικά σάντουιτς και burgers ή απλά συνοδεύουν ποτά. Θα μάθουμε τις ιδιότητες και τις διάφορες χρήσεις των αλειμμάτων, ανακαλύπτοντας τη σωστή ισορροπία μεταξύ γεύσης, υφής και αρωμάτων. Θα εξερευνήσουμε παραδοσιακές συνταγές και τεχνικές, ενώ θα παρουσιάσουμε καινοτόμες προσεγγίσεις και μοντέρνες εκδοχές αυτής της μοναδικής τέχνης.
Πρακτικές εφαρμογές: Dip ψητής μελιτζάνας με ταχίνι| Dip χούμους | Dip τζατζίκι αβοκάντο | Dip γιαούρτι με παντζάρι | Dip λιαστή τομάτα με σκόρδο

**Συνοδεύονται με Πίτες & Φρυγανισμένο Ψωμί | Κρασί*

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 20	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Πε 14/09/2023	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00-14:00		**Επίπεδο:** Basic	**Your Suggestion**

ΦΑΒΕΣ & ΠΟΥΡΕΔΕΣ — ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ — 31,90€

Το σεμινάριο προσφέρει μια εμβάθυνση στις υπέροχες παρασκευές φάβας και πουρέδων, αναδεικνύοντας έντεχνα υλικά και γεύσεις. Η σημασία τους είναι πολύπλευρη, καθώς έχουν απεριόριστες εφαρμογές σε όλα τα επίπεδα μαγειρικής. Από βάση για άλλες παρασκευές, σε συνοδευτική γαρνιτούρα έως και κυρίως γεύμα, οι πουρέδες είναι μία ντελικάτη, νόστιμη, υγιεινή λύση που αναβαθμίζει το πιάτο με τον πιο δημιουργικό τρόπο.
Από την βασική τεχνική και τα υλικά έως τα μέσα που χρησιμοποιούμε για να παρασκευάσουμε πουρέδες, στο σεμινάριο αυτό μαθαίνετε γευστικούς συνδυασμούς, χρησιμοποιώντας διαφορετικά μέσα: στον φούρνο, γκρατινέ, ψητός, της κατσαρόλας.
Πρακτικές εφαρμογές: Φάβα απλή και με καραμελωμένα κρεμμύδια | Πουρές ψητής κολοκύθας με μπέικον | Πουρές πατάτας με βούτυρο και ξύσμα λεμονιού | Πουρές πράσου με γιαούρτι

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Πε 28/09/2023	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00-14:00		**Επίπεδο:** Basic	**Your Suggestion**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΕΠΙΚΕΝΤΡΩΜΕΝΑ ΣΕ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

#ΤΕΧΝΙΚΑ

ΡΥΖΙ – ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **26,90€**

Η καλλιέργεια ρυζιού ξεκίνησε περίπου 9,000 χρόνια πριν. Αυτό το μοναδικό δημητριακό έχει αποτελέσει σημαντικό μέρος της κουλτούρας και της παράδοσης πολλών λαών. Σήμερα το ρύζι είναι η κύρια τροφή για περισσότερο από το 1/2 πληθυσμό της γης. Υπάρχουν καταγεγραμμένες περίπου 8,000 διαφορετικές ποικιλίες ρυζιού, η κάθε μια με τα δικά της ιδιαίτερα γνωρίσματα. Η χρήση του στην κουζίνα είναι ευρεία, ωστόσο το σημαντικό είναι να επιλέγετε την σωστή ποικιλία ρυζιού για το αντίστοιχο πιάτο.

Επικεντρωνόμαστε σε βασικές τεχνικές ελληνικών πιάτων και εργαζόμαστε σε κλασσικές πρακτικές εφαρμογές που βελτιώνουν τις γνώσεις μας σε αυτό το πολύ βασικό υλικό της κουζίνας.

Πρακτικές εφαρμογές: Βασική τεχνική παρασκευής ρυζιού | Σπανακόρυζο | Πρασόρυζο | Λαχανόρυζο | Φακόρυζο

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 20	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Τρ 19/09/2023	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00 -14:00		**Επίπεδο:** Basic	**€€€ Low Price**

ΣΑΛΑΤΕΣ- ΤΕΧΝΙΚΕΣ & ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **26,90€**

Με την ποικιλία της εποχής σε φρούτα και λαχανικά, οι επιλογές για σαλάτες απογειώνονται. Καλοκαιρινές σαλάτες σε εξαιρετικούς συνδυασμούς, οι οποίες μπορούν να επιλεχθούν ως κυρίως γεύμα, χάριν στην υψηλή περιεκτικότητα σε θερμίδες ή ως συνοδευτικό πιάτο όταν περιλαμβάνουν συνδυασμούς πιο απλούς και γρήγορους στην παρασκευή τους.
Σαλάτες που παραμένουν δημιουργικές, ξεφεύγουν από τις συνηθισμένες επιλογές και έχουν συνδυασμούς από λαχανικά, φρούτα, καρπούς και όσπρια. Το εκπαιδευτικό ζητούμενο είναι η τεχνική προετοιμασία μίας σαλάτας, ώστε να συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές της: απόλαυση, χόρταση, πρόσληψη βιταμινών, υγρασίας και ενέργειας.
Επιπλέον, εκπαιδευόμαστε σε διαφορετικές βινεγκρέτ που εμπλουτίζουν την γεύση τους!
Ξεχάστε όλα όσα ξέρατε για το απλό λαδόξυδο και παρακολουθείστε πως μεταμορφώνεται ένα πιάτο σε υπέροχη λιχουδιά.
Πρακτικές εφαρμογές: Τεχνική διαδικασία σαλάτας με ανάμεικτα σαλατικά, διαφορετικά αρτύματα και βασικές βινεγκρετ | Σαλάτα με κους κους | Σαλάτα με φακές μπελούγκα | Σαλάτα με κινόα

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 20	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Πα 22/09/2023	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00 -14:00		**Επίπεδο:** Basic	**€€€ Low Price**

ΣΟΥΦΛΕ ΠΡΩΙΝΟΥ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **49,90€**

Γαλλικά: soufflé – τεχνική που προέρχεται από τη Γαλλία και σε συνδυασμό με άλλα συστατικά, σερβίρεται ως ένα αλμυρό κυρίως πιάτο ή ως γλυκό επιδόρπιο. Η λέξη προέρχεται από το ρήμα souffler που σημαίνει «φυσητό» ή «φουσκώνει και περιλαμβάνει τη δημιουργία μιας απλής σφιχτής κρέμας που φτιάχνεται συχνά με μπεσαμέλ στην οποία αναδεύονται ασπράδια χτυπημένα σε μαρέγκα και η οποία όταν ψήνεται φουσκώνει. Υπάρχει ποικιλία από αλμυρές και γλυκές παραλλαγές γεύσεων σουφλέ. Τα γαλλικά σουφλέ είναι μια εκλεπτυσμένη και γευστική απόλαυση που έχει κατακτήσει τον κόσμο της γαστρονομίας. Αυτή η κομψή γαλλική συνταγή δημιουργήθηκε για πρώτη φορά στην περίοδο του 18ου αιώνα και έκτοτε έχει γίνει δημοφιλής σε όλο τον κόσμο. Ο λόγος που τα κάνει ξεχωριστά είναι η υφή και σύστασή τους που χαρίζουν μία μοναδικά αφράτη αίσθηση στο στόμα σε συνδυασμό με το γεγονός ότι επιδέχεται αρωματικών στοιχείων που τα κάνει ακόμα πιο νόστιμα.

Στο μάθημα αυτό ανακαλύπτουμε τη μαγεία των γαλλικών σουφλέ, ειδικά για πρωινό και απολαμβάνουμε μία πλούσια εμπειρία γαστρονομικής απόλαυσης για το πιο χαρούμενο γεύμα της ημέρας. Εκπαιδευόμαστε στην βασική τεχνική προετοιμασίας του σουφλέ με τέτοιο τρόπο, ώστε να διοχετευτεί στο μείγμα η ανάλογη ποσότητα αέρα που όχι μόνο θα τα κάνει να φουσκώσουν αλλά θα τους προσδώσει την επιθυμητή υφή. Επιπλέον ανακαλύπτουμε γεύσεις και υλικά που θα τους χαρίσουν μία ιδιαίτερη γαστρονομική αξία.

Πρακτικές εφαρμογές:

Α Μέρος: Κλασσικό γαλλικό σουφλέ | Σουφλέ λαχανικών | Σουφλέ με τυριά και μπέικον | Σουφλέ μανιταριών και χοιρινού

Β Μέρος: Σουφλέ με σοκολάτα | Σουφλέ με μήλο και κανέλα | Σουφλέ βανίλιας και αμυγδάλου

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος 11:00 – 13:00 & Σαράβας Μιχάλης 13:00-15:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 27/09/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 11:00-15: 00

✪ **Chef's choice**

FISH LIGHT & HEALTHY **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **31.90€**

Όλα τα γευστικά και θρεπτικά συστατικά της θάλασσας σε ένα μάθημα που απαιτεί περισσότερο ψάρι στην ζωή μας. Η συστηματική κατανάλωση ψαριού έχει πολλαπλά οφέλη στην υγεία μας. Τα ψάρια αποτελούν μια υψηλής βιολογικής αξίας πρωτεΐνη δίνοντας στον οργανισμό τα πολύ ευεργετικά για την υγεία Ω3 λιπαρά οξέα ενώ δεν περιέχουν καθόλου κορεσμένα λιπαρά, τα οποία επιβαρύνουν την υγεία μας. Επιπλέον, ιντριγκάρουν μαγειρικά γιατί επιτρέπουν πολλούς πειραματισμούς στην κουζίνα!

Στο μάθημα αυτό μετατρέπουμε το ψάρι σε κιμά και δημιουργούμε 3 εξαιρετικές πρακτικές εφαρμογές που αποδεικνύουν πως η κουζίνα δεν είναι μόνο κρέας.

Πρακτικές εφαρμογές: Ετοιμάζουμε Γιουρβαλάκια ψαριού | Μπιφτέκι ψαριού | Μπολονέζ με κιμά ψαριού

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 27/09/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΜΕ ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

#ΚΡΕΑΤΑ

ΜΕ ΚΙΜΑ Ι ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **34,90€**

Ο κιμάς είναι ένα πολύ σημαντικό συστατικό στη μαγειρική που χρησιμοποιείται για να δημιουργήσει πλούσια και νόστιμα φαγητά. Η επιλογή του κρέατος, η άλεση, η ανάμειξη και η προετοιμασία του κιμά είναι κρίσιμοι παράγοντες για να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα. Είναι κεντρικό συστατικό σε πολλές εθνικές κουζίνες και χρησιμοποιείται για την παρασκευή δημοφιλών πιάτων όπως μπιφτέκια, κεφτεδάκια και κιμαδόπιτες.

Στη σύγχρονη κουζίνα, ο κιμάς χρησιμοποιείται σε αμέτρητες συνταγές και παρασκευές. Από κλασικά φαγητά όπως τα μπιφτέκια, οι κεφτέδες, και τα σουτζουκάκια μέχρι πιο πολύπλοκες παρασκευές όπως το ρολό κιμά και τα λαζάνια, ο κιμάς προσφέρει στις παρασκευές πλούσια γεύση και υφή.
Με την κατάλληλη προετοιμασία και επεξεργασία, κάθε συνταγή μπορεί να αποτελεί μία ξεχωριστή, απολαυστική γευστική πρόκληση. Είναι ένα ευέλικτο συστατικό που μπορεί να προστεθεί, εμπλουτίσει, χαρίσει πληθώρα γεύσεων στην κουζίνα.
Στόχος είναι η απόκτηση των απαραίτητων γνώσεων και δεξιοτήτων για τη σωστή παρασκευή και επεξεργασία του κιμά.
Οι εκπαιδευόμενοι θα μάθουν τη σημασία της ποιότητας του κρέατος και τεχνικά τον τρόπο με τον οποίο διαχειριζόμαστε τον κιμά. Μέσα από αυτές τις πρακτικές εφαρμογές, οι εκπαιδευόμενοι θα αναπτύξουν την επιδεξιότητά τους στην επιλογή, προετοιμασία και μαγείρεμα του κιμά, δημιουργώντας ποικίλες γευστικές εμπειρίες.
Πρακτικές εφαρμογές: Κιμαδόπιτα | Λαζάνια με κιμά | Ρολό κιμά

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης
Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης
Πόντοι Απόκτησης: 35
Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 13/09/2023
Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική
Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00
Επίπεδο: Basic
√ Best Seller

ΜΕ ΚΙΜΑ ΙΙ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **34,90€**

Ο κιμάς είναι ένα πολύ σημαντικό συστατικό στη μαγειρική που χρησιμοποιείται για να δημιουργήσει πλούσια και νόστιμα φαγητά. Η επιλογή του κρέατος, η άλεση, η ανάμειξη και η προετοιμασία του κιμά είναι κρίσιμοι παράγοντες για να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα. Είναι κεντρικό συστατικό σε πολλές εθνικές κουζίνες και χρησιμοποιείται για την παρασκευή δημοφιλών πιάτων όπως μπιφτέκια, κεφτεδάκια και κιμαδόπιτες.

Στη σύγχρονη κουζίνα, ο κιμάς χρησιμοποιείται σε αμέτρητες συνταγές και παρασκευές. Από κλασικά φαγητά όπως τα μπιφτέκια, οι κεφτέδες, και τα σουτζουκάκια μέχρι πιο πολύπλοκες παρασκευές όπως το ρολό κιμά και τα λαζάνια, ο κιμάς προσφέρει στις παρασκευές πλούσια γεύση και υφή.
Με την κατάλληλη προετοιμασία και επεξεργασία, κάθε συνταγή μπορεί να αποτελεί μία ξεχωριστή, απολαυστική γευστική πρόκληση. Είναι ένα ευέλικτο συστατικό που μπορεί να προστεθεί, εμπλουτίσει, χαρίσει πληθώρα γεύσεων στην κουζίνα.
Στόχος είναι η απόκτηση των απαραίτητων γνώσεων και δεξιοτήτων για τη σωστή παρασκευή και επεξεργασία του κιμά.
Οι εκπαιδευόμενοι θα μάθουν τη σημασία της ποιότητας του κρέατος και τεχνικά τον τρόπο με τον οποίο διαχειριζόμαστε τον κιμά. Μέσα από αυτές τις πρακτικές εφαρμογές, οι εκπαιδευόμενοι θα αναπτύξουν την επιδεξιότητά τους στην επιλογή, προετοιμασία και μαγείρεμα του κιμά, δημιουργώντας ποικίλες γευστικές εμπειρίες.
Πρακτικές εφαρμογές: Μπιφτέκια | Σουτζουκάκια | Κεφτέδες | Κεμπάπ

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης
Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης
Πόντοι Απόκτησης: 35
Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 28/09/2023
Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική
Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00
Επίπεδο: Basic
√ Best Seller

Ειδική Τιμή και για τα 2 σεμινάρια ΜΕ ΚΙΜΑ: €60

ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΡΕΑΤΑ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **39,90€**

Τα γεμιστά κρέατα είναι πολύ περισσότερα από απλά ένα πλούσιο και γευστικό φαγητό. Έχουν ιστορική και πολιτισμική σημασία σε πολλές κουζίνες παγκοσμίως. Η παρασκευή τους συνήθως συνδέεται με ειδικές περιστάσεις και εορταστικές στιγμές και αποτελούν μέρος της κληρονομιάς που μεταδίδονται από γενιά σε γενιά.

Η προετοιμασία τους απαιτεί προσοχή στη λεπτομέρεια, καθώς πρέπει να γίνει σωστά το γέμισμα και το ψήσιμο, ώστε να εξασφαλιστεί η ιδανική υφή και γεύση. Αυτή η διαδικασία μπορεί να θεωρηθεί μια μορφή τέχνης, καθώς οι μάγειροι εκφράζουν τη δημιουργικότητά τους μέσω της επιλογής των υλικών, του συνδυασμού των γεύσεων και του δεξιοτεχνικού ψησίματος.

Πρακτικές εφαρμογές: Χοιρινό γεμιστό με βασιλικό και ξηρούς καρπούς | Κοτόπουλο με σπανάκι, τυρί και μπέικον | Κοτόπουλο φιλέτο γεμιστό με πιπεριές Φλωρίνης, τομάτες και φέτα

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 14/09/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ
#ΜΕΝΟΥ

A LA GREQUE ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **36,50€**

Ένα εξαιρετικό μενού βασισμένο σε Ελληνικές γεύσεις και την δεξιοτεχνία του Chef. Ανακαλύπτουμε πώς μπορούμε να αποδώσουμε παραδοσιακές γεύσεις με σύγχρονες διαδικασίες και δημιουργικό τρόπο.
Το μενού ανοίγει η κρέμα φάβας η οποία συνδυάζεται με αυγό ποσέ και πουδράρεται με την έντονα μοσχομυριστή γεύση της ψητής λούζας. Ετοιμάζουμε ματσάτα Φολέγανδρου τα οποία μαγειρεύονται με μοσχαράκι κοκκινιστό al'a minute, το οποίο δένει απόλυτα τις γεύσεις του με τυρί αρσενικό Νάξου. Τέλος, ολοκληρώνουμε και εκπαιδευόμαστε στην κλασσική λαδένια πίτα με νωπό ανθότυρο.
Πρακτικές εφαρμογές:
Κρέμα φάβας με αυγό ποσέ | Ματσάτα Φολέγανδρου με μοσχαράκι κοκκινιστό | Λαδένια πίτα

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης
Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης
Πόντοι Απόκτησης: 35
Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 29/09/2023
Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική
Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Ώρα: 18:00-21:00
Επίπεδο: Basic
✪ Chef's choice

EMPORIO ARMANI ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **34,90€**

Τα Armani εστιατόρια ξεχωρίζουν για την λιτή δόση πολυτέλειας, το φινετσάτο γούστο, αλλά και τις υπέροχες γεύσεις που προσφέρονται στα εστιατόρια τους (πάνω από 20 ανά τον κόσμο)! Ένα μάθημα που θα μας πλημμυρίσει με αρώματα Ιταλίας, μιας και μεταφέρουμε γεύσεις από το πρώτο Emporio Armani στο Μιλάνο.
Η γευστική ανωτερότητα στα Emporio Armani, αλλά ειδικά η προσήλωση στις άψογα εκτελεσμένες συνταγές σε Μιλάνο και Παρίσι χάρισαν από ένα αστέρι Michelin στους Chef. Ο σεφ θα εντρυφήσει στα μυστικά του μενού, ετοιμάζοντας 3 διαδεδομένες συνταγές με αφιέρωμα στην κατηγορία pasta.
Πρακτικές εφαρμογές:
Pasta με σουπιές, με καλαμάρι και κολοκύθι | Κλασσική Emporio Pomodoro | Κριθαρώτο με γαρίδες

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης
Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης
Πόντοι Απόκτησης: 35
Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 21/09/2023
Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική
Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00
Επίπεδο: Basic
√ Best Seller

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΤΟΥ ΔΡΟΜΟΥ – ΤΑ ΓΡΗΓΟΡΑ – ΜΕ ΤΟ ΧΕΡΙ

BRUNCH & BREAKFAST #STREETFOOD

ITALIAN PASTA BAKE **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **31,90€**

3 παραδοσιακά πιάτα της Ιταλικής Κουζίνας με βάση την pasta και το ψήσιμο στον φούρνο! Κάθε ένα από τα πιάτα αυτά φέρει τον ρουστίκ χαρακτήρα της Ιταλικής επαρχίας και γεμίζει γεύση τις κουζίνες.
Εκπαιδευόμαστε σε ένα πιάτο γέννημα θρέμμα από τη Λιγουρία, το οποίο οι Ιταλοί χαρακτηρίζουν Grande Classico- τα Λαζάνια alla Portofino, τα οποία περιλαμβάνουν στρώσεις ζυμαρικών, σπιτικής πέστο βασιλικού και κρεμώδους σάλτσας μπεσαμέλ. Μαθαίνουμε τα κανελόνια di carne - το κατεξοχήν ιταλικό comfort φαγητό ζυμαρικών, τα οποία γεμίζονται με ένα πλούσιο, αργά μαγειρεμένο ραγού κρέατος, με κρεμώδη μπεσαμέλ και άφθονη παρμεζάνα και στη συνέχεια ψήνονται μέχρι να μαγειρευτούν και να ροδίσουν. Τέλος, εκπαιδευόμαστε στα ριγκατόνι imbottini – μία υπέροχη γεμισμένη συνταγή με ριγκατόνι, εμπνευσμένη από την Πούλια με ένα πλούσιο μείγμα από μορταδέλα, προβολόνε, μοτσαρέλα και ρικότα πριν το ψήσιμο με σάλτσα τομάτας.
Πρακτικές εφαρμογές:
Λαζάνια alla Portofino | Κανελόνια di carne | Ριγκατόνι Imbottini

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Τε 20/09/2023	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:**Basic	**√ Best Seller**

ΦΑΛΑΦΕΛ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **29,90€**

Το φαλάφελ είναι παραδοσιακό φαγητό της Ανατολικής Μεσογείου. Το κλασσικό αγαπημένο σνακ αντικαθιστά το κρέας σε περιόδους νηστείας και αποτελείται από κεφτέδες με ρεβίθια, αρωματικά στοιχεία και πολλά μπαχαρικά. Πλέον όμως μπορείτε να βρείτε και εκδοχές με φασόλια, φάβα ή κουκιά στην ζύμη του.
Μπορεί να γίνει επιλογή χωρίς γλουτένη και είναι πλούσια σε φυτικές πρωτεΐνες.
Συνήθως σερβίρονται με σάλτσα ταχίνι, ή/και με άλλα συνοδευτικά όπως ταμπουλέ, αβοκάντο, ντομάτα, λάχανο και πίκλες.
Πρακτικές εφαρμογές: Φαλάφελ τηγανητά ή ψητά, σάλτσα ταχίνι, σαλάτα ταμπουλέ

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 20	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Δε 11/09/2023	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00 -14:00		**Επίπεδο:** Basic	**Your Suggestion**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΖΥΜΕΣ & ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

#ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

ΑΡΧΑΙΟΙ ΣΠΟΡΟΙ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **34,90€**

Ένα σεμινάριο το οποίο εστιάζει στη χρήση αρχαίων σπόρων για την παρασκευή πρωτότυπων και υγιεινών ψωμιών. Οι πρακτικές εφαρμογές περιλαμβάνουν την παρασκευή ψωμιών από αμάρανθο, κεχρί, κινόα, σόργο, φαγόπυρο και teff. Οι αρχαίοι σπόροι αυτοί καλλιεργούνται εδώ και χιλιάδες χρόνια και προσφέρουν πολυάριθμα οφέλη για την υγεία.
Ο μικροσκοπικός σπόρος του Αμάρανθου είναι δημητριακό με πλούσια ιστορία περί στα 8.000 χρόνια όταν καλλιεργήθηκε για πρώτη φορά στην Κεντρική Αμερική. Το κεχρί ήταν γνωστό και στους αρχαίους Έλληνες, οι οποίοι το καλλιεργούσαν συστηματικά και το χρησιμοποιούσαν στην παρασκευή ψωμιού. Το σόργο, είναι και αυτό ένα αρχαίο σιτηρό, που καλλιεργείται στην Ινδία και σε ολόκληρη την Αφρική, και θεωρείται μια εναλλακτική λύση του σιταριού για όσους ακολουθούν μια διατροφή χωρίς γλουτένη. Το τεφ (teff) είναι ένας παραδοσιακός σπόρος της κεντρικής Αφρικής και μια από τις πιο βασικές τροφές της περιοχής, όπως είναι αντίστοιχα το σιτάρι για το δυτικό κόσμο. Καλλιεργήθηκε για πρώτη φορά στην Αιθιοπία πριν από 4.000 χρόνια και σήμερα είναι η πιο ευρέως διαδεδομένη καλλιέργεια στη χώρα.

Πρακτικές εφαρμογές: Ψωμί με άλευρα από αρχαίους σπόρους αμάρανθο, κεχρί, κινόα, σόργο, φαγόπυρο, teff

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Πε 14/09/2023	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00-14:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΕΙΔΙΚΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ

#ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

ΑΝΘΗ & ΦΡΟΥΤΑ | PETIT GATEAU ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **39,90€**

Ένα μάθημα που βασίζεται στην κομψή και γευστική τέχνη των γλυκών Petit Gateau με ανθικές και φρουτώδεις νότες. Σε αυτό το σεμινάριο, θα εξερευνήσουμε τις τεχνικές παρασκευής των Petit Gateau και θα επικεντρωθούμε στην απόδοση των φυσικών αρωμάτων από άνθη και φρούτα. Θα ανακαλύψουμε πώς να συνδυάζουμε τη φρεσκάδα των λεμονιών με τον αρωματικό νεκταρίνι και τις αισθησιακές νότες των τριαντάφυλλων. Επίσης, θα δημιουργήσουμε μια εντυπωσιακή σύνθεση με το έντονο άρωμα του lime, το φρουτώδες πάθος και την γλυκιά γεύση των φραουλών.

Σκοπός αυτού του σεμιναρίου είναι να σας εξοπλίσει με τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για να δημιουργήσετε αριστουργήματα Petit Gateau που συνδυάζουν αρμονικά συνδυασμούς αρωμάτων.

Τεχνικές Επιδορπίου: Λεμόνι, νεκταρίνι και τριαντάφυλλο | Λαίμ, φρούτο του πάθους και φράουλες

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Πε 28/09/2023	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ

#ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **31,90€**

Γλυκά, παραδοσιακά και παγωμένα! Σιροπιαστά γλυκά τα οποία αποτελούν μια απολαυστική, δροσερή απόδραση όπου η γλυκύτητα του σιροπιού συναντά τη φρεσκάδα του χειροποίητο παγωτού.

Στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους συμμετέχοντες στον συνδυασμό διαφορετικών τεχνικών: ο υπέροχος κόσμος των γλυκών σιροπιαστών επιδορπίων συνταιριάζει με το παγωτό και τα παρφέ, δημιουργώντας μία εντελώς νέα κατηγορία επιδορπίων που μπορούν να καταναλωθούν ακόμα και τις πολύ ζεστές ημέρες. Μέσα από παραδοσιακές και αυθεντικές συνταγές, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν τη γνώση και τις δεξιότητες που απαιτούνται για την παρασκευή εκλεκτών παγωτο-γλυκών.

Τεχνικές Επιδορπίου: Σαραγλί γεμιστό με παγωτό βανίλια | Κορνεδάκια γεμιστά με παρφέ αμυγδάλου | Παγωμένη πορτοκαλόπιτα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης | **Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης | **Πόντοι Απόκτησης:** 35 | **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Τε 06/09/2023 | **Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική | **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 | Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00 | **Επίπεδο:** Basic | **€€€ Low Price**

ΕΞΩΤΙΚΑ ΠΑΓΩΤΑ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **31,90€**

Έχετε πάντα θαυμάσει την εκλεπτυσμένη γεύση και την εξωτική φινέτσα των παγωτών που σας ταξιδεύουν σε απομακρυσμένα τροπικά νησιά; Το σεμινάριο σας μαθαίνει να δημιουργείτε τις δικές σας εξωτικές γαστρονομικές απολαύσεις. Το σεμινάριο σας καθοδηγεί στην εκμάθηση των τεχνικών για τη δημιουργία παγωτών εμπνευσμένων από εξωτικά φρούτα και συνδυασμούς γεύσεων που απαιτούν αρμονία μεταξύ τους προκειμένου να επιτευχθεί ένα ισορροπημένο αποτέλεσμα.
Στόχος του μαθήματος είναι να προσφέρει στους συμμετέχοντες τη δυνατότητα να εμβαθύνουν στον κόσμο των εξωτικών παγωτών και να αποκτήσουν τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για τη δημιουργία τους. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν τις σωστές τεχνικές παρασκευής και θα ανακαλύψουν πώς να συνδυάζουν εξωτικά φρούτα και αρωματικούς συνδυασμούς. Για τις ανάγκες του σεμιναρίου επικεντρωνόμαστε σε 3 απολαυστικά παγωτά με διαφορετικά εξωτικά φρούτα ως βασικά συστατικά.

Τεχνικές Επιδορπίου: Ψημένη καρύδα με ρίπλα μάνγκο | Παπάγια, μύρτιλλα και χουρμάδες | Ανανάς, μπανάνα και μάνγκο

Εκπαιδευτής Chef: Ντεμά Ερμιόνη Άννα | **Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης | **Πόντοι Απόκτησης:** 35 | **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Τρ 19/09/2023 | **Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική | **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 | Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00 | **Επίπεδο:** Basic | **✪ Chef's choice**

PASSOA ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **36,50€**

Πρόκληση γεύσης και αισθητικής με ένα απόλυτα απολαυστικό δημιούργημα που συνδυάζει έξι τεχνικές ζαχαροπλαστικής! Με τη συνδυασμένη χρήση επτά διαφορετικών τεχνικών ζαχαροπλαστικής, αυτό το δημιούργημα προσφέρει μια πολυδιάστατη γευστική εμπειρία που θα εντυπωσιάσει τους γευστικούς σας κάλυκες. Κάθε στοιχείο του γλυκού έχει τη δική του ξεχωριστή γεύση και υφή, δημιουργώντας μία ισορροπία γεύσεων.

Τεχνικές Επιδορπίου: Σαμπλέ μπρετόν | Μους σοκολάτας γάλακτος | Μπισκουι Τζοκόντ | Ζελέ passoa με μάνγκο και φρούτα του δάσους | Μπισκουι σοκολάτας χωρίς αλεύρι | Μους σοκολάτα γάλακτος | Γκλασάζ σοκολάτα γάλακτος

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης | **Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης | **Πόντοι Απόκτησης:** 35 | **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Τε 13/09/2023 | **Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική | **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 | Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00 | **Επίπεδο:** Basic | **✪ Chef's choice**

MEDOVIK ***Παραλλαγή του αυθεντικού*** **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **29,90€**

Medovik, το πιο δημοφιλές ρώσικο επιδόρπιο με αρώματα μελιού σε μια παραλλαγή που θα εντυπωσιάσει όλους.
Λέγεται ότι πρώτη φορά εμφανίστηκε το 1820 για να εντυπωσιάσει την σύζυγο του βασιλιά Αλέξανδρου Α' και από τότε έχει δοξαστεί σε πολλές επίσημες εκδηλώσεις.
Λόγω της ιδιαιτερότητας στην μελένια γεύση του, αποτελεί ένα γλυκό, πιο κοντά σε cake το οποίο είναι εξαιρετικό για συνοδεία καφέ και μία πρόταση που θα θέλαμε να δούμε να κυριαρχεί σε ζαχαροπλαστεία και εστιατόρια.
Η παρουσίαση του επιδορπίου θα γίνει σε πλατό. Μια εκπληκτική παραλλαγή σε ένα επιδόρπιο που είναι γνωστό για τον μακρύ χρόνο προετοιμασίας αλλά και για την εκπληκτική μελένια γεύση του.
Το μάθημα εκπαιδεύει σε τεχνικές ζαχαροπλαστικής, αλλά και στην γευστική προσέγγιση ενός γλυκού που ξεφεύγει από το κλασσικό μίας πάστας.
Τεχνικές Επιδορπίου:
Μπισκουί μελιού | Παρφέ βανίλιας | Παρφέ μελιού

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 20	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Πε 28/09/2023	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00 - 14:00		**Επίπεδο:** Basic	**€€€ Low Price**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

#ΤΟΥΡΤΕΣ – ΠΑΣΤΕΣ

ΜΙΛΦΕΙΓ | ΤΟΥΡΤΑ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **29,90€**

Μιλφέιγ, mille-feuille, όπου ό όρος σημαίνει "χίλια φύλλα" είναι ένα παραδοσιακό γαλλικό γλυκό που αποτελείται από πολλές λεπτές στρώσεις φύλλου ζύμης και κρέμας. Ο τρόπος παρασκευής του περιλαμβάνει τη ψήσιμο των λεπτών φύλλων ζύμης μέχρι να γίνουν τραγανά και χρυσαφί. Στη συνέχεια, τα φύλλα συνδυάζονται με ενδιάμεσες στρώσεις κρέμας πατισερί. Το τελικό αποτέλεσμα είναι ένα εντυπωσιακό γλυκό με αναδειγμένες στρώσεις φύλλου και απαλή κρέμα.

Η βασική κρέμα της ζαχαροπλαστικής patisserie (πατισερί), πήρε το όνομα της από την λέξη pâtissier, όπου στα Γαλλικά σημαίνει ο ζαχαροπλάστης. Δημιουργήθηκε από τον François Massialot, προσωπικό βασιλικό σεφ και συγγραφέα ενός από τα πρώτα γαστρονομικά λεξικά, του Le Cuisinier roïal et bourgeois του 1691, όπου πρωτοεμφανίστηκε η κρέμα πατισερί. Το κύριο χαρακτηριστικό της σφολιάτας είναι η τραγανή, αφράτη και λεπτή ζύμη που προκύπτει από τη διαδικασία της πτι-φιλλέ, δηλαδή του επαναλαμβανόμενου διπλώματος και στρώσιμου της ζύμης. Αυτή η τεχνική απαιτεί υπομονή και επιδεξιότητα, αλλά το αποτέλεσμα είναι μια εξαιρετική γευστική απόλαυση.

Χρησιμοποιείται ως βάση σε πολλές παρασκευές ζαχαροπλαστικής, όπου σε συνδυασμό με άλλα συστατικά μπορεί να δώσει και άλλη γεύση στην δημιουργία μας. Σε αυτό το σεμινάριο θα δημιουργήσουμε το πιο γευστικό μιλφέιγ απολαμβάνοντας την ανάλαφρη κρέμα του.

Θα επικεντρωθούμε στην κρέμα πατισερί και στην παράγωγο της λεζέρ. Στόχος του σεμιναρίου είναι οι βασικές κρέμες και πως μπορούμε να τις χρησιμοποιήσουμε αλλά και στο να εκπαιδευτούμε για την καλύτερη διαχείριση τους. Η σφολιάτα που θα χρησιμοποιήσουμε θα είναι έτοιμη προς χρήση.

Τεχνικές Επιδορπίου: Με κρέμα λεζέρ και φράουλες | Με κλασσική κρέμα πατισερί (ζεστή μέθοδος)

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 20	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Πε 21/09/2023	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

LILA PAUSE | ΤΟΥΡΤΑ ΠΑΓΩΤΟ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **31,90€**

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.
Τεχνικές Επιδορπίου: 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 εξαίσιο αποτέλεσμα στην σοκολάτα με ονοματεπώνυμο.

Εκπαιδευτής Chef Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:**35	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Τρ 05/09/2022	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα:18:00-21:00		**Επίπεδο:**Basic	✏ **Your Suggestion**

ΠΑΒΛΟΒΑ | ΤΟΥΡΤΑ ΠΑΓΩΤΟ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **29,90€**

Το παγωτό τούρτα Πάβλοβα αποτελεί ένα από τα πιο εκλεπτυσμένα γλυκά σε όλο τον κόσμο. Με τη συνδυασμένη γεύση της Ελβετικής μαρέγκας βανίλιας, του παγωτού βανίλιας Μαδαγασκάρης, της μαρέγκας φράουλας, και του παγωτού φράουλας, αυτή η τούρτα προσφέρει μια εκπληκτική εμπειρία γεύσης που αναδεικνύει την αρτιότητα της ζαχαροπλαστικής.

Στο σεμινάριο, επικεντρωνόμαστε στην τέχνη που απαιτεί η παρασκευή της τούρτας και αποκτάμε βαθιά γνώση για τις πρακτικές εφαρμογές που την συνοδεύουν. Θα μελετήσουμε κάθε στοιχείο με προσοχή, ξεκινώντας από την παρασκευή της Ελβετικής μαρέγκας με άρωμα βανίλια, με την εκλεπτυσμένη γεύση της. Θα συνεχίσουμε με το παγωτό αρωματισμένο με την εθιστική μυρωδιά της βανίλιας Μαδαγασκάρης. Ολοκληρώνοντας, θα δημιουργήσουμε μαρέγκα φράουλας με τη φρέσκια γεύση και το έντονο άρωμα της και θα συνδυάσουμε το αντίστοιχο παγωτό με την ιδιαίτερα γλυκόξινη γεύση του.

Τεχνικές Επιδορπίου:Ελβετική μαρέγκα βανίλιας | Παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης | Μαρέγκα φράουλας | Παγωτό φράουλα | Μαρέγκες

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 20	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Τε 13/09/2023	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00-14:00		**Επίπεδο:** Basic	

MARS ΠΑΣΤΑ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **31,90€**

Ποιος δεν ξέρει την Mars, την αγάπη των νεανικών μας χρόνων, πλούσια σε καραμέλα και σοκολάτα!
Με τη συνδυασμένη χρήση επτά διαφορετικών τεχνικών ζαχαροπλαστικής, αυτό το δημιούργημα προσφέρει μια πολυδιάστατη γευστική εμπειρία που θα εντυπωσιάσει τους γευστικούς σας κάλυκες. Κάθε στοιχείο του γλυκού έχει τη δική του ξεχωριστή γεύση και υφή, δημιουργώντας μία ισορροπία γεύσεων.

Στόχος του μαθήματος είναι η αρμονία, η ισορροπία, η γνώση του συνταιριάσματος υλικών και η χρήση των τεχνικών προς όφελος της ανάδειξης των γεύσεων!

Τεχνικές Επιδορπίου: Μπισκουι σοκολά σαν φαριν | γκανάζ γάλακτος αρωματισμένη με baileys | μους σοκολάτα γάλακτος | ρευστή καραμέλα γάλακτος | τραγανή επικάλυψη κουβερτούρας υγείας.

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:**35	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Πα 01/09/2023	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 13**0	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

#ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

ΓΛΥΚΑ ΣΕ ΠΟΤΗΡΙ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **29,90€**

Εστιάζουμε στη δημιουργία γλυκών εδεσμάτων που σερβίρονται σε ποτήρι, προσφέροντας μια εκλεπτυσμένη και εντυπωσιακή εμπειρία γεύσης.

Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου, θα εξερευνήσουμε ποικίλες πρακτικές εφαρμογές γλυκών σε ποτήρι με έμφαση σε 3 διαφορετικές γεύσεις. Κάθε γεύση παρουσιάζει μια μοναδική συνδυαστική πρόταση και προσφέρει μια ευκαιρία να εξασκήσουμε τις δεξιότητές μας στη δημιουργία εξαιρετικών εδεσμάτων. Στόχος του σεμιναρίου είναι η ανάπτυξη των γνώσεων και των δεξιοτήτων στον τομέα των γλυκών σε ποτήρι.

Τεχνικές Επιδορπίου: Black forest | Lila pause | Tiramisu

Εκπαιδευτής Chef: Ντεμά Ερμιόνη Άννα | **Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης | **Πόντοι Απόκτησης:** 20 | **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Τρ 26/09/2023 | **Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική | **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80 | Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00 | **Επίπεδο:** Basic | **✪ Chef's choice**

ΔΡΟΣΕΡΗ ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **29,90€**

Εστιάζουμε σε ένα απολαυστικό γλυκό που συνδυάζει την τάρτα με παγωτό τυριού, κρέμα λεμονιού και μαρέγκα ιταλική, χωρίς την προσθήκη ζάχαρης. Αυτή η πρωτότυπη συνταγή παρέχει μια υγιεινή και αρωματική επιλογή για τους λάτρεις των γλυκών, που επιθυμούν να απολαύσουν μια ελαφριά γεύση.
Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου, θα μάθετε τη σωστή παρασκευή της τάρτας με παγωτό τυριού, αρχίζοντας από την ετοιμασία της βάσης της τάρτας, την παρασκευή της κρέμας λεμονιού και τη διαδικασία παρασκευής του παγωτού τυριού. Θα εξερευνήσουμε επίσης την ιδιαίτερη ιταλική μαρέγκα, μια γλυκιά και τραγανή συνοδευτική προσθήκη στην τάρτα. Μετά το πέρας του σεμιναρίου, θα είμαστε σε θέση να παρασκευάζουμε αυτήν την εξαιρετική τάρτα και θα έχουμε αποκτήσει γνώσεις για την προετοιμασία υγιεινών γλυκών χωρίς ζάχαρη.
Τεχνικές Επιδορπίου: Τάρτα με παγωτό τυριού με κρέμα λεμονιού και μαρέγκα ιταλική χωρίς ζαχαρη

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος | **Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης | **Πόντοι Απόκτησης:** 20 | **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Δε 18/09/2023 | **Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική | **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80 | Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00 | **Επίπεδο:** Basic | **Your Suggestion**

FINGER DONUTS ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **31,90€**

Η νέα hot υβριδική και άκρως gourmet εκδοχή των ντόνατς μας έρχεται από το Λονδίνο, καθώς συνταιριάζεται με την λογική των εκλέρ και δημιουργεί ένα εντελώς νέο προϊόν. Αρωματική ζύμη με εναλλακτικά άλευρα και λαχταριστές βουτυρένιες γεμίσεις που μας κάνουν να τα ζητάμε κάθε μέρα.
Η ζύμη ντόνατς έχει τις ιδιαιτερότητες της για να φουσκώσει, το γλάσο πρέπει να έχει την σωστή σύσταση, ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ σημαντική λεπτομέρεια και φυσικά πρέπει να ακολουθείται από έναν ιδανικό συνδυασμό γεύσεων για να δημιουργηθεί η ιδανική γέμιση.
Τεχνικές Επιδορπίου: Ντόνατς με αλεύρι από κάστανο με σοκολάτα και καβουρντισμένο φουντούκι |Ντόνατς με αλεύρι από τριαντάφυλλο με γεύση βατόμουρο | Ντόνατς με αλεύρι από κακάο με γεύση ελληνικό καφέ

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος | **Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης | **Πόντοι Απόκτησης:** 35 | **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Δε 25/09/2023 | **Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική | **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 | Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 17:00-21:00 | **Επίπεδο:** Basic | **Your Suggestion**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

#ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ ΜΕ ΧΑΡΟΥΠΙ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **26,90€**

Φυσικό γλυκαντικό με ελαφριά αίσθηση σοκολάτας που προέρχεται από το φασόλι της χαρουπιάς. Παλιά εν καιρώ πολέμου το ονόμαζαν και ως «η σοκολάτα του φτωχού» ή το «κακάο της κατοχής». Πλέον, αυτό το μοναδικό υλικό μας έχει χαρίσει αμέτρητες γευστικές ιδέες και έχει επανακτήσει τη φήμη του ως ένας υγιεινός και νόστιμος εναλλακτικός τρόπος για γλυκίσματα που δεν περιέχουν λιπαρά ή ζάχαρη.

Το μάθημα στοχεύει στην απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων διαχείρισης ενός τόσο πολύτιμου υλικού όπως το χαρούπι μέσα από 3 κλασσικές – βασικές εφαρμογές.

Τεχνικές Επιδορπίου: Cake χαρουπιού | Cantucci χαρουπιού | Τάρτα χαρουπιού με vegan σοκολάτα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης | **Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης | **Πόντοι Απόκτησης:** 20 | **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Πε 21/09/2023 | **Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική | **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80 | Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00 | **Επίπεδο:** Basic | **€€€ Low Price**

SUGAR FREE DESSERT ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **29,90€**

Τα γλυκά χωρίς ζάχαρη είναι σχεδιασμένα να προσφέρουν μια νόστιμη εναλλακτική λύση χωρίς την προσθήκη περιττών γλυκαντικών ουσιών.

Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν την βασική τεχνογνωσία για τη δημιουργία γλυκών επιδορπίων υψηλής ποιότητας, πλούσιων σε γεύση, χρησιμοποιώντας εναλλακτικές φυσικές γλυκαντικές ύλες. Η επιλογή των πρακτικών εφαρμογών έχει γίνει με γνώμονα την βάση της ζαχαροπλαστικής τέχνης και την γευστική απόλαυση που επιθυμούμε!

Τεχνικές Επιδορπίου: : Cake in a mug | Brownies με αβοκάντο | Carrot cake | Mocha cheesecake bar | Cake souffle

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης | **Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης | **Πόντοι Απόκτησης:** 20 | **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Πε 14/09/2023 | **Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική | **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80 | Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00 | **Επίπεδο:** Basic

Your Suggestion

Ειδική Τιμή και για τα 2 σεμινάρια: €50

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ | ΜΕΓΑΛΟ ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΣΕ ΜΠΙΣΚΟΤΑ, COOKIES, ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ

#ΓΛΥΚΕΣ ΖΥΜΕΣ

COOKIES – ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **34,90€**

Μικρά τραγανά γλυκίσματα που δεν μπορούν να χαρακτηριστούν ως «μπισκότα» καθώς ο όρος παραπέμπει σε συγκεκριμένα υλικά και διαδικασία, ούτε βουτήματα καθώς δεν επιτελούν τον ίδιο σκοπό. Τα cookies αν και αρκετά παρεμφερή αγαπάνε τους συνδυασμούς, την υγρασία και την αφράτη υφή, ενώ τα μπισκότα θέλουν βούτυρο, διπλό ψήσιμο και την τραγανή αίσθηση στο στόμα.

Σεμινάριο για όσους θέλουν να εμβαθύνουν στην τέχνη της παρασκευής απολαυστικών κούκις. Το σεμινάριο περιλαμβάνει μια συνδυαστική προσέγγιση μεταξύ θεωρίας και πράξης. Στο πρώτο μέρος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν την απαραίτητη τεχνογνωσία για την επιλογή των κατάλληλων υλικών, την μέτρηση και αναλογία των συστατικών, καθώς και την κατανόηση των βασικών τεχνικών που απαιτούνται για την παρασκευή των κούκις. Στο δεύτερο μέρος, οι συμμετέχοντες θα εφαρμόσουν τις γνώσεις τους στην πράξη, δημιουργώντας πρακτικά παραδείγματα με διάφορες γεύσεις και υλικά.

Τεχνικές Επιδορπίου: Α' Μέρος: Τεχνογνωσία | **Β' Μέρος:** Πρακτικές Εφαρμογές: Κούκις με σταφίδες | Κούκις με φρούτα | Κούκις με φυστικοβούτυρο | Κούκις πορτοκαλιού | Κούκις με δάκρυ σοκολάτας | Κούκις με αμυγδαλοβούτυρο

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Πα 08/09/2023	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00-15:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ | ΜΕΓΑΛΟ ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΣΕ ΜΠΙΣΚΟΤΑ, COOKIES, ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ

#ΓΛΥΚΕΣ ΖΥΜΕΣ

ΕΥΡΩΠΑΙΚΑ ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ – ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ (Α' Μέρος) ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **34,90€**

Πτι φουρ για τους ξένους, βουτήματα για εμάς. Η ονομασία αναφέρεται σε μία ομάδα βουτημάτων με κάποια ή όλα από τα κάτωθι χαρακτηριστικά: αφράτη ζύμη, γέμιση με μαρμελάδα ή εναλλακτικά κρέμα, σοκολάτα και επικάλυψη σοκολάτας, γαρνίρισμα με τρούφα, ινδοκάρυδο, καρύδια, ξηρούς καρπούς ή γλασαρισμένα φρούτα. Γενικά είναι μία κοινή ονομασία όλων προϊόντων αρτοζαχαροπλαστικής που χρησιμεύουν ως συνοδευτικά του καφέ ή άλλου αφεψήματος και συνήθως καταναλώνονται αφού βουτηχτούν. Τα βουτήματα αποτελούν ένα αναπόσπαστο γλύκισμα της καθημερινότητας, οπότε η κατανάλωσή τους είναι αρκετά μεγάλη σε σχέση με άλλα είδη. **Ολοκληρωμένο Εκπαιδευτικό σεμινάριο όπου το Α' Μέρος επικεντρώνεται στα βουτήματα των Ευρωπαίων.**

Το μάθημα στοχεύει στην εμβάθυνση στα πτι φουρ, δημοφιλή ευρωπαϊκά γλυκά. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να τα προετοιμάζουν και να τα παρουσιάζουν, προσαρμοσμένα στις γευστικές προτιμήσεις των Ευρωπαίων. Στο τέλος, θα έχουν αποκτήσει τις απαραίτητες δεξιότητες για τη δημιουργία αυθεντικών πτι φουρ.

Τεχνικές Επιδορπίου: Τεχνική Samblee | Τεχνική Σακούλας | Speculoos | Σχήματα, Γεμίσεις και Επικαλύψεις: Linzer Torte | Tartelettes | Speculoos | Kipfer

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Δε 18/9/2023	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00-15:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ – ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ (Β' Μέρος) ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **34,90€**

Πτι φουρ για τους ξένους, βουτήματα για εμάς. Η ονομασία αναφέρεται σε μία ομάδα βουτημάτων με κάποια ή όλα από τα κάτωθι χαρακτηριστικά: αφράτη ζύμη, γέμιση με μαρμελάδα ή εναλλακτικά κρέμα, σοκολάτα και επικάλυψη σοκολάτας, γαρνίρισμα με τρούφα, ινδοκάρυδο, καρύδια, ξηρούς καρπούς ή γλασαρισμένα φρούτα. Γενικά είναι μία κοινή ονομασία όλων προϊόντων αρτοζαχαροπλαστικής που χρησιμεύουν ως συνοδευτικά του καφέ ή άλλου αφεψήματος και συνήθως καταναλώνονται αφού βουτηχτούν. Τα βουτήματα αποτελούν ένα αναπόσπαστο γλύκισμα της καθημερινότητας, οπότε η κατανάλωσή τους είναι αρκετά μεγάλη σε σχέση με άλλα είδη. **Ολοκληρωμένο Εκπαιδευτικό σεμινάριο όπου το Β' Μέρος επικεντρώνεται στα παραδοσιακά Ελληνικά βουτήματα.**

Αυτό το μάθημα εστιάζει στην προετοιμασία και παρουσίαση των βουτημάτων, ένα δημοφιλές γλυκό στην Ελλάδα. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν γνώση σε διάφορες γεμίσεις και ζύμες, αναπτύσσοντας δεξιότητες για τη δημιουργία αυθεντικών βουτημάτων.

Τεχνικές Επιδορπίου: Τεχνική Samblee | Τεχνική Σακούλας | Σχήματα, Γεμίσεις και Επικαλύψεις: Σμυρναίικα | Πορτοκαλιού | Με γέμιση μαρμελάδας και επικάλυψη σοκολάτας και ινδοκάρυδο | με γεύση βανίλιας και σοκολάτας και επικάλυψη σοκολάτας | Σαμπλέ σοκολάτας με πραλίνα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Δε 25/9/2023	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00-15:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

Ειδική Τιμή και για τα 2 σεμινάρια: €60

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ

#ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ #ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ

ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ Ι ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **36,50€**

Τα σιροπιαστά γλυκά αποτελούν μια τεράστια κατηγορία που καλύπτει ένα ευρύ φάσμα γευστικών προτιμήσεων, χάρη στις ατελείωτες παραλλαγές των συνταγών τους. Το σιρόπιασμα, δηλαδή το να εμποτίζονται τα γλυκά σε σιρόπι, δίνει μια επιπλέον πινελιά, αρώματα και γεύσεις, παραμένοντας συνδεδεμένο με την παράδοση. Αυτή η διαδικασία μεταμορφώνει απλές γλυκές παρασκευές σε κάτι μοναδικό και χαρακτηριστικό, τονίζοντας την ιδιαιτερότητα των σιροπιαστών γλυκών.
Στόχος του μαθήματος είναι να παρουσιάσει την τεχνική του σιροπιάσματος, μια μέθοδο που αυξάνει τη γεύση και την υφή τους. Το μάθημα θα ασχοληθεί με την ποικιλομορφία των σιροπιαστών γλυκών, παρουσιάζοντας μία σειρά από σιροπιαστά γλυκά, απαραίτητα για την κατανόηση του αντικειμένου.
Τεχνικές Επιδορπίου: Σαραγλί | Σαραγλί γιαννιώτικο | Γιαννιώτικο | Μαντηλάκια | Κανταΐφι | Φωλίτσα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης | **Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης | **Πόντοι Απόκτησης:** 35 | **Ελαχ. Συμμετοχή:** 4
Ημερομηνία: Πε 21/09/2023 | **Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική | **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 | Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00 | **Επίπεδο:** Basic | **Your Suggestion**

ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ ΙΙ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **36,50€**

Τα σιροπιαστά γλυκά αποτελούν μια τεράστια κατηγορία που καλύπτει ένα ευρύ φάσμα γευστικών προτιμήσεων, χάρη στις ατελείωτες παραλλαγές των συνταγών τους. Το σιρόπιασμα, δηλαδή το να εμποτίζονται τα γλυκά σε σιρόπι, δίνει μια επιπλέον πινελιά, αρώματα και γεύσεις, παραμένοντας συνδεδεμένο με την παράδοση. Αυτή η διαδικασία μεταμορφώνει απλές γλυκές παρασκευές σε κάτι μοναδικό και χαρακτηριστικό, τονίζοντας την ιδιαιτερότητα των σιροπιαστών γλυκών.
Στόχος του μαθήματος είναι επίσης να εμπνεύσει τους μαθητές στην δημιουργικότητα, αναδεικνύοντας πώς η παραδοσιακή τεχνική του σιροπιάσματος μπορεί να προσαρμοστεί και να εξελιχθεί σε σύγχρονες συνταγές.
Τεχνικές Επιδορπίου: Μπακλαβάς | Καρυδόπιτα | Ρεβανί | Εκμέκ

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης | **Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης | **Πόντοι Απόκτησης:** 35 | **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Πα 22/09/2023 | **Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική | **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 | Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00 -21:00 | **Επίπεδο:** Basic | **✪ Chef's choice**

ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ ΙΙΙ – ΤΑ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **36,50€**

Από την Ελλάδα μέχρι την Τουρκία, τον Λίβανο και το Μαρόκο, το συγκεκριμένο μάθημα εστιάζει στο Γ' Μέρος της ενότητας «Σιροπιαστά» σε γλυκά της Ανατολής και της ευρύτερης Μεσογείου. Τα γλυκά αυτά, από την Ελλάδα μέχρι την Τουρκία, τον Λίβανο και το Μαρόκο, διαθέτουν μια πλούσια ποικιλία υλικών και τεχνικών που προσθέτουν πολυπλοκότητα στις γεύσεις τους. Στο συγκεκριμένο σεμινάριο ανακαλύπτουμε δημοφιλή, σιροπιαστά γλυκά με επιρροές από χώρες όπως το Μαρόκο (Chebakia), τον Λίβανο (Maamoul), την Αίγυπτο (Basbousa) και την Τουρκία (Seker Pare). Οι ιδιαιτερότητες τους είναι η χρήση καρπών ή μπαχαρικών με έναν διαφορετικό τρόπο από αυτόν που έχουμε συνηθίσει. Τα Maamoul, για παράδειγμα, είναι γνωστά για την γέμιση τους με καρπούς, συνήθως χουρμάδες ή βασιλικά αμύγδαλα. Το Chebakia αποκτά τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του από την χρήση μπαχαρικών.
Στόχος είναι να εξοικειωθείτε με τις βασικές τεχνικές παρασκευής και να κατανοήσετε την πολιτιστική και ιστορική σημασία τους. Παράλληλα, να αναπτύξετε τις δεξιότητές σας στην πρακτική εφαρμογή των γνώσεων, προκειμένου να παρασκευάζετε με επιτυχία αυτά τα γλυκά.
Τεχνικές Επιδορπίου: Chebakia | Maamoul |Basbousa | Seker Pare

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης | **Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης | **Πόντοι Απόκτησης:** 35 | **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Πα 29/09/2023 | **Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική | **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 | Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00 -21:00 | **Επίπεδο:** Basic | **✪ Chef's choice**

Ειδική Τιμή και για τα 2 σεμινάρια: 65€ | Ειδική Τιμή και για τα 3 σεμινάρια: 100€

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ

- ✓ Συνδεθείτε ή Εισέλθετε 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** 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. Βοηθήστε 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.