



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2024



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 εκπαιδεύετε 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 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)

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

Κάρτα Μέλους

Συμπληρώστε την έντυπη αίτηση εγγραφής αποστέλλετέ 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.

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



Culinary Center & Cookery Club



Mathimata Mageirikis

Instagram



Mathimata Mageirikis



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ADVANCED – ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΜΕΓΑΛΟΙ CHEF

#Gretchef #Gretchefatmathimatamageirikis

ALAIN PASSARD		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	79,90€
Το σεμινάριο αυτό επικεντρώνεται στη γαστρονομική προσέγγιση του διάσημου Γάλλου σεφ Alain Passard, γνωστού για την πρωτοποριακή του δουλειά με τα λαχανικά και την εξέλιξη της σύγχρονης κουζίνας. Γάλλος σεφ, ιδιοκτήτης του διάσημου εστιατορίου L'arpege, βραβευμένος με τρία αστέρια Michelin. Εστιάζει στην πρωτοποριακή κουζίνα, μεταμορφώνοντας το μενού του για να αναδείξει τις γεύσεις των λαχανικών, καθιστώντας τον πρωτοπόρο στη σύγχρονη γαστρονομία. Μέσα από τη μελέτη εμβληματικών πιάτων, όπως το αυγό Arpège και τα ραβιόλια με λαχανικά, θα αναδειχθούν τεχνικές και ιδέες που έχουν καθιερώσει τον Passard ως ηγετική μορφή στον χώρο της γαστρονομίας.			
Οι εκπαιδευόμενοι θα εξοικειωθούν με τις μεθόδους μαγειρικής του Alain Passard και την ανάδειξη των φυσικών γεύσεων σε πιάτα με λαχανικά. Θα εκπαιδευτούν στην ανάπτυξη προηγμένων τεχνικών για την παρασκευή πιάτων με λαχανικά και στην κατανόηση της χρήσης των λαχανικών ως κύριο στοιχείο σε συνθέσεις υψηλής γαστρονομίας. Μετά την ολοκλήρωση του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να εφαρμόζουν τις τεχνικές αυτές, συνδυάζοντας καινοτομία και γαστρονομική παράδοση στην κουζίνα τους.			
Πρακτικές εφαρμογές: Αυγό Arpège Ραβιόλια με Λαχανικά Σορμπέ από Λαχανικά			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 75	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 12/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 350	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17.00-21.30	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής Τέχνης	Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ADVANCED – ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΜΕΓΑΛΟΙ CHEF

#Gretchef #Gretchefatmathimatamageirikis

JOSE ANDRES	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	79,90€	
Ο Jose Andres δεν είναι απλώς ένας διακεκριμένος σεφ, αλλά ένας οραματιστής που έχει συνδυάσει τη γαστρονομία με την κοινωνική αλλαγή. Γεννημένος στην Ισπανία και εγκατεστημένος στις ΗΠΑ, έχει αναδείξει τις ισπανικές γεύσεις παγκοσμίως, ενώ παράλληλα έχει πρωτοστατήσει στην παροχή ανθρωπιστικής βοήθειας μέσω της World Central Kitchen, την οποία ίδρυσε για να προσφέρει γεύματα σε περιοχές που πλήττονται από κρίσεις. Αναγνωρισμένος για τις καινοτόμες τεχνικές του αλλά και για τη δέσμευσή του να χρησιμοποιεί την κουζίνα ως εργαλείο κοινωνικής προσφοράς, ο Andres αποτελεί μια ισχυρή φωνή τόσο στον γαστρονομικό κόσμο όσο και σε ανθρωπιστικά ζητήματα. Στο σεμινάριο αυτό θα ανακαλύψουμε πώς οι τεχνικές του συνδυάζουν την παράδοση με την καινοτομία, εξετάζοντας πιάτα που αντιπροσωπεύουν την ισπανική κληρονομιά του. Το σεμινάριο έχει ως κύριο στόχο: - Την εξερεύνηση των γαστρονομικών τεχνικών του Jose Andres, που συνδυάζουν τις πλούσιες γεύσεις της ισπανικής παράδοσης με τη σύγχρονη δημιουργικότητα. - Την πρακτική εξάσκηση σε πιάτα-ορόσημα όπως το Gambas al Ajillo και το Pulpo a la Gallega, εμβαθύνοντας στις παρασκευαστικές τους λεπτομέρειες. - Την κατανόηση του τρόπου με τον οποίο η γαστρονομία μπορεί να γίνει μέσο για κοινωνική δράση, αντλώντας έμπνευση από το έργο του Andres στην παγκόσμια κοινότητα. Μετά το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα έχουν αναπτύξει δεξιότητες που θα τους επιτρέπουν να δημιουργούν παραδοσιακά ισπανικά πιάτα, ενώ παράλληλα θα έχουν αποκτήσει νέες προοπτικές για τον ρόλο του σεφ ως κοινωνικού ηγέτη.			
Πρακτικές εφαρμογές: Gambas al Ajillo (Γαρίδες με Σκόρδο) Pulpo a la Gallega (Χταπόδι à la Gallega) Τάρτα του Σαντιάγο			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 75	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πέ 05/12/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 350	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17.00-21.30	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής Τέχνης	Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΤΟΥ ΧΕΙΜΩΝΑ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	36,50€
Ορεκτικά που αναδεικνύουν τις πλούσιες γεύσεις του χειμώνα με μαγειρικές τεχνικές που ταιριάζουν απόλυτα στην περίοδο. Τεχνικές όπως το μπρεζάρισμα, το κονφί και το ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία δίνουν στα πιάτα βάθος και ζεστασιά, το καραμέλωμα σε λαχανικά, όπως η γλυκοπατάτα και η κολοκύθα, ενισχύουν τη φυσική τους γλυκύτητα και το αργό μαγείρεμα αποκαλύπτει πολυσύνθετες γεύσεις και αρώματα. Το αποτέλεσμα είναι ορεκτικά με πλούσια υφή και έντονα αρώματα, που δημιουργούν μία αίσθηση θαλπωρής. Στο μάθημα αυτό θα ανακαλύψετε εξαιρετικά ορεκτικά που συνδυάζουν την παράδοση με σύγχρονες τεχνικές μαγειρικής, προσφέροντας γεύσεις γεμάτες βάθος και πολυπλοκότητα. Στόχος του σεμιναρίου είναι οι συμμετέχοντες να κατανοήσουν τις χειμερινές τεχνικές μαγειρικής σε συνδυασμό με τη χρήση εποχικών υλικών. Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου, θα έχουν αποκτήσει την ικανότητα να συνθέτουν πιάτα που ενσωματώνουν τις ιδιότητες του χειμώνα και να χειρίζονται τεχνικές όπως το μπρεζάρισμα ή το ψήσιμο για τη δημιουργία αληθινά χειμωνιάτικων γεύσεων.			
Πρακτικές εφαρμογές: Συκωτάκια καραμελωμένα με κρεμμύδια και σάλτσα ψητού (gravy) Πανσέτακι με ρεβίθια ψητά και καπνιστή πάπρικα Λουκάνικο με Φασόλια Πρεσπών γιαχνί με μπούκοβο			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 05/12/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00-14:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice

ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	39,90€
Παραδοσιακές τεχνικές που χαρίζουν μοναδικές πίτες πλούσιες σε γεμίσεις και αρωματικά στοιχεία, ιδανικές για τη χειμερινή περίοδο, όταν οι θερμοκρασίες απαιτούν χορταστικές, ζεστές γεύσεις. Οι πίτες, βαθιά ριζωμένες στην ελληνική γαστρονομική παράδοση, ενσαρκώνουν τη σοφία της χρήσης τοπικών και εποχιακών υλικών, όπως χόρτα, τυριά, κρέατα και λαχανικά. Το σεμινάριο προσφέρει μια ολοκληρωμένη εμπειρία, όπου οι συμμετέχοντες θα μάθουν όχι μόνο το άνοιγμα φύλλου, αλλά και την επιλογή των ιδανικών συνδυασμών υλικών που απογειώνουν τη γεύση. Στόχος του σεμιναρίου είναι οι συμμετέχοντες να εξοικειωθούν με τις τεχνικές παρασκευής πιτών και γεμίσεων, μαθαίνοντας πώς να επιλέγουν υλικά που συνδυάζουν γεύση με θρεπτική αξία. Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα έχουν αποκτήσει την ικανότητα να δημιουργούν πίτες που να είναι ζουμερές, καλοψημένες και γεμάτες γεύση, προσφέροντας γαστρονομική απόλαυση που συνδέεται με τις παραδόσεις της εποχής.			
Πρακτικές εφαρμογές: Κοτόπιτα Κιμαδόπιτα Μανιταρόπιτα Πρασόπιτα			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 29/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ

ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΓΑΛΛΙΚΕΣ ΤΑΡΤΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Πλούσιες, πληθωρικές Γαλλικές τάρτες. Διάσημες για την μοναδική ζύμη τους αλλά και για τον συνδυασμό των υλικών τους. Αν και για πολλούς η quiche Lorraine αποτελεί την επιτομή στις τάρτες, ωστόσο στο μάθημα αυτό εξασκούμαστε σε τεχνικές για δύο εξίσου νόστιμες τάρτες. Με την κλασική quiche Lorraine να αποτελεί ένα εικονικό παράδειγμα, οι γαλλικές αλμυρές τάρτες εκπροσωπούν τον συνδυασμό των υλικών σε μια εξαιρετική ζύμη, δημιουργώντας μια πολυδιάστατη εμπειρία γεύσης. Κάθε τάρτα είναι ένα μάθημα γεύσης.

Μέσα από το σεμινάριο αυτό εκπαιδευόμαστε στην ευφυή σύμπτυξη μεταξύ της χαρακτηριστικής τραγανής ζύμης βουτύρου και των πιο διάσημων γεμίσεων που μας έδωσε ποτέ η γαστρονομία.

Πρακτικές εφαρμογές: Quiche Lorraine | Tarte a l'oignon | Quiche aux champignons

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 01/11/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ TEMPURA	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	39,90€
Η τέχνη της tempura με τις ρίζες της στην Ιαπωνία συνδυάζει την απλότητα και την εκλέπτυνση με μοναδικό τρόπο. Η τεχνική έχει μια ενδιαφέρουσα και πλούσια ιστορία που συνδέει στενά την Ιαπωνία με την Ισπανία. Η προέλευση της tempura ανιχνεύεται τον 16ο αιώνα, όταν οι Πορτογάλοι άποικοι και οι ιεραπόστολοι έφεραν την τεχνική του τηγανίσματος με χυλό στην Ιαπωνία. Αυτή η τεχνική, γνωστή ως "reixinhos da horta" (μικρά ψαράκια του κήπου), χρησιμοποιούσε ψάρια και λαχανικά βουτηγμένα σε χυλό και τηγανισμένα. Αυτό το σεμινάριο προσφέρει στους συμμετέχοντες την ευκαιρία να εξερευνήσουν παραδοσιακές και σύγχρονες τεχνικές παρασκευής, δημιουργώντας τραγανά και ελαφριά πιάτα που αναδεικνύουν τη φρεσκάδα των υλικών. Πλέον, η tempura είναι μια γαστρονομική εμπειρία που συνδυάζει την τέχνη της μαγειρικής με την απόλαυση, σερβίρεται συχνά σε ιαπωνικά εστιατόρια παγκοσμίως και έχει εξελιχθεί σε μια αγαπημένη επιλογή για πολλούς λάτρεις της γαστρονομίας.		
Στο σεμινάριο αυτό, οι συμμετέχοντες θα εξετάσουν κάθε λεπτομέρεια της τέχνης της tempura, από την επιλογή των υλικών μέχρι την παρασκευή του ιδανικού χυλού και το σωστό τηγάνισμα σε ελεγχόμενη θερμοκρασία. Η πρακτική εξάσκηση θα τους δώσει τη δυνατότητα να κατακτήσουν τις απαραίτητες τεχνικές για να επιτύχουν το τέλει αποτέλεσμα: τραγανή και ελαφριά tempura που διατηρεί τη φυσική γεύση των υλικών.		
Πρακτικές εφαρμογές: Tempura Λαχανικών Tempura Γαρίδας Tempura Μανιταριών Tempura Φρούτων		
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35
Ελαχ. Συμμετοχή: 6		
Ημερομηνία: Πε 07/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Μόνο με προ πληρωμή		
Ώρα: 18:00 -21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Advanced
★ Chef's choice		



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΚΡΕΑΣ

ΠΑΝΣΕΤΑΚΙΑ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	39,90€	
Ζουμερά, καλοψημένα, καραμελωμένα, μαριναρισμένα, αρωματισμένα πανσετάκια! Σε αυτό το μάθημα εξερευνούμε την τέχνη της προετοιμασίας και μαγειρέματος ενός από τα πιο δημοφιλή κομμάτια κρέατος, εστιάζοντας σε τρεις διαφορετικές μεθόδους ψησίματος: σχάρα, μαντέμι και φούρνος. Κατά τη διάρκεια του μαθήματος, εκπαιδευόμαστε στις διάφορες θερμοκρασίες και τεχνικές που απαιτούνται για να επιτύχουμε το επιθυμητό αποτέλεσμα: μια τραγανή εξωτερική στρώση και μια ζουμερή εσωτερική σάρκα, διατηρώντας τη σωστή ισορροπία μεταξύ λίπους και κρέατος. Στόχος είναι να επιτύχουμε μια υφή που να μην παραπέμπει σε στεγνό κομμάτι κρέατος, αλλά να διατηρεί την εκλεπτυσμένη γεύση και την ποιότητα του κρέατος ανάλογα με τη μέθοδο μαγειρέματος.			
Το εκπαιδευτικό ζητούμενο είναι να εκπαιδευτούμε στις διάφορες τεχνικές προετοιμασίας και μαγειρέματος που εφαρμόζονται σε δημοφιλή κομμάτια κρέατος. Στοχεύουμε στη δημιουργία κρεατικών πιάτων με τέλεια υφή, γεύση και ποιότητα, ανεξάρτητα από το κομμάτι κρέατος και τη μέθοδο μαγειρέματος που επιλέγεται.			
Πρακτικές εφαρμογές: Πανσετάκια στο φούρνο με γιαούρτι και δυόσμο Πανσετάκια με χειροποίητη bbq και μαριναρισμένα με πορτοκάλια στην σχάρα Πανσετάκια στο μαντέμι με μουστάρδα και μέλι			
Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 01/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef's choice

Η ΤΕΛΕΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Ποιο είναι το ιδανικό κρέας που πρέπει να επιλέξουμε για να αποδώσει τις καλύτερες μπριζόλες? Πώς θα πετύχουμε την τέλεια υφή και γεύση στην μπριζόλα μας? Με τι μπορούμε να τις συνοδεύσουμε, ώστε να δημιουργήσουμε κυρίως πιάτα εξαιρετικής νοστιμιάς. Ένα μάθημα που εξετάζει τον τρόπο ψησίματος μίας μπριζόλας, ώστε να αποδώσει το αναμενόμενο αποτέλεσμα: Για την επίτευξη της τέλει υφής και γεύσης, σημαντικό είναι το σωστό ψήσιμο μίας μπριζόλας, όπου πρέπει να επιτύχετε μια χρυσαφένια και τραγανή εξωτερική επιφάνεια, καθώς το εσωτερικό παραμένει ζουμερό.

Διαφορετικά κομμάτια με τεχνικές, μαγειρικές μεθόδους για γαρνιτούρες με κηπευτικά εποχής, χειροποίητες σως για να συνδυάσουμε και να απογειώσουμε την γεύση της και όλα τα μυστικά για να τελειοποιήσετε την μπριζόλα! Μοναδικές συνταγές για υπερπλήρη πιάτα γεμάτα γεύση.

Πρακτικές εφαρμογές: Κρέατα: Μπριζόλα σωτέ (κόντρα φιλέ) | Μπριζόλα γκριγιέ (χοιρινή) | Μπριζόλα ροτί (καρέ μόσχου) Σάλτσες: Βούτυρο αντζούγιας | Σώς Ολανδέζ

Γαρνιτούρες: Πατάτες Λυονέζ | Αντίβ μπραιζέ | Σελινόριζα πουρές

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 08/11/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ πληρωμή

Ωρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΚΡΕΑΣ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΚΟΤΣΙ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49,90€
Ένα από τα πιο εντυπωσιακά και γευστικά κρεατοφαγικά πιάτα, το κότσι αποτελεί πρόκληση για κάθε μάγειρα που αναζητά βάθος και τεχνική κατά την εκτέλεσή του, ειδικά κατά τους χειμερινούς μήνες. Το κρέας, μέσα από την τεχνική του slow-cooking, αποκτά μια εξαιρετικά τρυφερή και ζουμερή υφή, ενώ η πολυπλοκότητα της γεύσης ενισχύεται μαριναρίσματα, σάλτσες και αρωματικά στοιχεία, όπως στη χρήση μοναστηριακής μπύρας, πορτοκαλιού και φρέσκων μανιταριών ως χριστουγεννιάτικες νότες και πολυσύνθετες αρωματικές νύξεις. Οι τεχνικές του γλασαρίσματος λαχανικών και της δημιουργίας πλούσιων σάλτσων θα παίξουν καθοριστικό ρόλο στην ανάδειξη των γεύσεων και θα συμβάλλουν στην παρουσίαση κάθε πιάτου με επαγγελματική ακρίβεια. Μέσα από αυτές τις τεχνικές, θα μάθετε πώς να επιτυγχάνετε την τέλεια ισορροπία ανάμεσα στη γεύση, την υφή και την εμφάνιση, προσδίδοντας στα πιάτα σας έναν εκλεπτυσμένο και γαστρονομικά αναβαθμισμένο χαρακτήρα. Ο στόχος του σεμιναρίου είναι οι συμμετέχοντες να μάθουν πώς να προετοιμάζουν κότσι από διάφορα είδη κρέατος, αξιοποιώντας εποχιακά υλικά και τεχνικές που αναδεικνύουν και απογειώνουν τη γεύση του. Κατά τη διάρκεια του μαθήματος, θα εξερευνηθούν παραδοσιακές και σύγχρονες μέθοδοι μαγειρέματος, οι συμμετέχοντες θα έχουν αναπτύξει δεξιότητες που τους επιτρέπουν να δημιουργούν πιάτα με πλούσιες, βαθιές γεύσεις, ιδανικά για το χριστουγεννιάτικο τραπέζι, ενώ θα έχουν κατανοήσει τις διαφορετικές τεχνικές προετοιμασίας κότσι, από χοιρινό μέχρι αρνί, που ταιριάζουν απόλυτα στην κρύα εποχή και στις γιορτές. Πρακτικές Εφαρμογές: Χοιρινό Κότσι (με μοναστηριακή μπύρα, espresso, μήλα και κολοκύθα) Μοσχαρίσιο Κότσι (με γλάσο τεντούρα Πατρών και μανιτάρια) Αρνίσιο Κότσι (με πορτοκάλι και θυμάρι και τσακιστές πατάτες) <i>*Θα υπάρχει σχετική προετοιμασία στα κρέατα προκειμένου το μάθημα να ολοκληρωθεί στη δεδομένη διάρκεια</i>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 26/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα : 17.30 – 21.00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Advanced	🔴 Chef's choice

BAVETTE STEAK		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49,90€
Το bavette steak, γνωστό και ως “flank steak,” είναι ένα κρυφό γαστρονομικό διαμάντι που προέρχεται από την κοιλιακή περιοχή του βοδινού. Με την έντονη γεύση και την τρυφερή υφή του, αυτό το κομμάτι κρέατος αναδεικνύει την τέχνη της μαγειρικής μέσα από την προσεγμένη διαδικασία μαρινάδας. Συνδυασμένο με bitter σως, ελαιόλαδο, σκόρδο και χυμό λάιμ, το bavette (ή flank) μαρινάρεται και ψήνεται στη σχάρα, δημιουργώντας μια καραμελωμένη κρούστα που κλείνει μέσα της όλα τα αρώματα. Κάθε μπουκιά είναι μια γιορτή της φύσης και της γαστρονομίας! Πρακτικές Εφαρμογές: Μαριναρισμένο Bavette Steak στη σχάρα (τεχνική μαγειρέματος γκριγιέ, μαρινάδα υγρή) Fajitas με Bavette Steak (τεχνική μαγειρέματος sous-vide, μαρινάδα πάστα) Stir-fry με Bavette Steak (τεχνική μαγειρέματος σωτέ, μαρινάδα ξηρή)			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 19 /11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα : 18.00 – 21.00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Advanced	🔴 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΜΕΝΟΥ

ΓΕΥΣΕΙΣ ΧΕΙΜΩΝΑ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	36,50€
Το μάθημα περιλαμβάνει ένα προσεκτικά σχεδιασμένο μενού που αναδεικνύει την απαλή μαγεία των πλούσιων γεύσεων και των αρωμάτων του χειμώνα, δημιουργώντας μια γαστρονομική εμπειρία που ζεσταίνει την ψυχή. Κάθε πιάτο έχει επιλεγεί με γνώμονα την αξιοποίηση εποχικών υλικών, όπως ξηροί καρποί, αποξηραμένα φρούτα και μπαχαρικά, τα οποία προσθέτουν βάθος και πλούτο στην εμπειρία του γεύματος. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να χρησιμοποιούν εποχιακά υλικά, να εφαρμόζουν διάφορες τεχνικές μαγειρικής και να συνδυάζουν γεύσεις με δημιουργικό και ισορροπημένο τρόπο. Αυτό όχι μόνο ενισχύει τις μαγειρικές τους ικανότητες, αλλά και την κατανόηση της σημασίας της εποχικότητας στην κουζίνα, αποκτώντας μια βαθύτερη εκτίμηση για τα πιάτα του χειμώνα και την τέχνη της μαγειρικής. Το μάθημα επίσης ενθαρρύνει τη δημιουργική σκέψη και την πειραματική προσέγγιση, καθώς οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να προσαρμόσουν τις συνταγές με βάση τις προσωπικές τους προτιμήσεις. Πρακτικές εφαρμογές: Χριστουγεννιάτικο Χούμους με καραμελωμένα φουντούκια, ρόδι και γιαούρτι αρωματισμένο με χειμωνιάτικα μπαχαρικά Τάρτα Ατλαντικών με χοιρινό, σύκα και καραμελωμένα μήλα Ψαρονέφρι με γλάσο πετιμέζι και πουρέ πατάτας με βούτυρο αρωματισμένο με γιορτινά μπαχαρικά			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 06/12/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ ΜΕΝΟΥ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	36,50€
Ζεστά και χουχουλιάρικα πιάτα ιδανικά για τις παγωμένες νύχτες του χειμώνα. Σε αυτό το σεμινάριο οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να εξερευνήσουν τη μαγεία των comfort food, ανακαλύπτοντας πώς μπορούν απλά υλικά να μετατραπούν σε νόστιμα και ευχάριστα πιάτα. Αυτό το σεμινάριο είναι σχεδιασμένο για επαγγελματίες και ερασιτέχνες μάγειρες που επιθυμούν να διευρύνουν τη γαστρονομική τους γκάμα, προσφέροντας ζεστασιά και άνεση σε κάθε πιάτο. Μέσα από αυτό το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν τις γνώσεις και τις δεξιότητες που απαιτούνται για να δημιουργήσουν πιάτα που προσφέρουν όχι μόνο γεύση αλλά και μία γλυκιά συναισθηματική σύνδεση. Στο τέλος, θα είναι σε θέση να δημιουργούν την αίσθηση του comfort μέσα από την μαγειρική τους, να εφαρμόζουν τεχνικές που αναδεικνύουν την ζεστασιά στις γεύσεις και τις υφές των υλικών, να συνδυάζουν γεύσεις με δημιουργικότητα και εποχικότητα και να δημιουργούν συναισθηματική σύνδεση μέσω των πιάτων τους. Πρακτικές εφαρμογές: Κρεμμυδόσουπα, ψημένη σε μπολ ψωμιού με κρούστα τυριού Ψητό λάχανο με σάλτσα ταχινιού και καραμελωμένα αχλάδια Χοιρινό φιλέτο με λαχανικά και γραβιέρα στο φούρνο			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 04/12/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΜΕΝΟΥ

MENΟΥ ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΑ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	44,90€	
Όλη η μαγεία του χειμώνα μέσα από τη γεύση των κάστανων, ένα υλικό που συνδυάζει μοναδική υφή και γλυκύτητα, ιδανικό για την δημιουργία πιάτων που αποπνέουν ζεστασιά και οικειότητα. Μέσα από την εξερεύνηση δημιουργικών συνδυασμών, οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να ενσωματώνουν τα κάστανα σε δημιουργικά πιάτα που αναδεικνύουν τη φυσική γλυκύτητα και την υφή τους, καθώς και τρόπους συνδυασμού τους με άλλα εποχικά υλικά.			
Οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται σε τεχνικές που αναδεικνύουν τη γεύση των κάστανων, ενώ ταυτόχρονα μαθαίνουν να τα συνδυάζουν αρμονικά με άλλα υλικά. Με έμφαση στην εποχικότητα και τη φρεσκάδα των υλικών, αποκτούν τη δυνατότητα να δημιουργούν εντυπωσιακές προτάσεις για το μενού τους, ιδανικές για τις χειμωνιάτικες μέρες. Μέσα από τη διαδικασία αυτή, θα κατανοήσουν πώς οι συνδυασμοί γεύσεων και υφών μπορούν να προσδώσουν χαρακτήρα και βάθος στα πιάτα, προσκαλώντας τους καλεσμένους σε μια γαστρονομική εμπειρία που γιορτάζει την πλούσια γεύση του χειμώνα.			
Πρακτικές εφαρμογές: Σούπα κάστανου με φουντούκια ψημένα και γλυκά μπαχαρικά Τάρτα με μανιτάρια, μπέικον και μπεσαμέλ με κάστανο Κοτόπουλο μαγειρεμένο σε σάλτσα κάστανου, με σέλινο και ψητό κουνουπίδι σε αρωματική σάλτσα δεντρολίβανου και σκόρδου			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 11/12/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:30-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – STREET FOOD

SHAWARMA	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	36,50€	
Το shawarma είναι ένα από τα πιο δημοφιλή street food της Μέσης Ανατολής γεμάτο αρώματα και γεύσεις που αναδύονται από το μαριναρισμένο κρέας και τις πλούσιες σάλτσες. Λεπτές φέτες αρνιού, κοτόπουλου ή μοσχαριού, ψημένες σε κάθετη σούβλα, απορροφούν τα αρώματα των μπαχαρικών και της μαρινάδας, δημιουργώντας ένα μοναδικό αποτέλεσμα. Τυλιγμένο σε αφράτη πίτα, με φρέσκα λαχανικά, πικάντικες σάλτσες και τουρσί, το shawarma είναι η τέλεια έκφραση της αραβικής κουζίνας, φέρνοντας μαζί της τις γεύσεις των ανατολικών παζαριών και την παράδοση αιώνων.			
Στόχος του σεμιναρίου είναι η εμβάθυνση στις αυθεντικές τεχνικές παρασκευής του shawarma, από τη μαρινάδα μέχρι το ψήσιμο σε κάθετη σούβλα. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να δημιουργούν τέλειες συνθέσεις με τραγανό κρέας, ζουμερές σάλτσες και φρέσκα λαχανικά, προσαρμόζοντας τη συνταγή στις δικές τους προτιμήσεις και εξερευνώντας τα αρώματα της Μέσης Ανατολής.			
Πρακτικές εφαρμογές: Ετοιμάζουμε τις περίφημες λιβανέζικες πίτες Αραβικές μαρινάδες για κοτόπουλο Τυλιχτό shawarma κοτόπουλο, ρύζι, μελιτζάνα, ταχίι και διάφορα μυρωδικά ισλι κεφτε			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης/ Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 12/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα : 11: 00 – 14:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	🍴 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – STREET FOOD

SMASH BURGERS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Τα Smash Burgers είναι μια δημοφιλής παραλλαγή του παραδοσιακού burger που έχει κερδίσει την αναγνώριση για την ιδιαίτερη τεχνική παρασκευής του και την γευστική του απόλαυση. Η ιστορία τους είναι σχετική με την αμερικανική κουζίνα του burger, αλλά η συγκεκριμένη τεχνική έχει τις ρίζες της στη δεκαετία του 1950. Το «Smash» που αναφέρεται στην τεχνική προέρχεται από τη διαδικασία του να πιέζεται το μπιφτέκι πάνω στη ζεστή πλάκα ή τη σχάρα, συνήθως με την βοήθεια ενός σπάτουλας, κατά την διάρκεια του μαγειρέματος. Αυτή η τεχνική δημιουργεί μια χαρακτηριστική τραγανή εξωτερική κρούστα λόγω της καραμελοποίησης των ζαχάρων και της αντίδρασης Μάιερ, ενώ το εσωτερικό παραμένει ζουμερό.

Συνδυασμός απλότητας με την τελειότητα της γεύσης, κάνουντάς την δημοφιλή επιλογή για λάτρεις των burgers που εκτιμούν την λεπτομέρεια στη διαδικασία παρασκευής.

Πρακτικές εφαρμογές: The Classic Smash | BBQ Smash Burger | Breakfast Mayo Smash Burger *Χειροποίητη μαγιονέζα

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 14/11/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα : 18.00 – 21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

GORDON RAMSAY BURGERS		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ		39,90€
Μάθημα που συνδυάζει γεύσεις και τεχνικές burgers εμπνευσμένα από τον κορυφαίο σεφ Gordon Ramsay. Οι συμμετέχοντες θα δημιουργήσουν τρία εμβληματικά burgers, το καθένα με τη δική του μοναδική προσωπικότητα. Από το πλούσιο Blue Cheeseburger με ζουμερό μοσχάρι patty και μπλε τυρί, μέχρι το Hell's Kitchen Burger που ενσωματώνει την ένταση του πικάντικου τυριού και του μπέικον, καθώς και το Brunch Burger που συνδυάζει γεύσεις για ένα ανατρεπτικό πρωινό, κάθε πιάτο προσφέρει μια γευστική εμπειρία που αξίζει να ανακαλύψετε.				
Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να δημιουργούν τέλεια ψημένα patties με την κατάλληλη υφή και γεύση, να συνδυάζουν τυριά και σάλτσες με τρόπο που θα αναδεικνύει τις γεύσεις των υλικών, να προετοιμάζουν συνοδευτικά πιάτα που θα συμπληρώνουν το burger τους, όπως τηγανητά αυγά και hashbrown πατάτες και να εφαρμόζουν τεχνικές που προάγουν την παρουσίαση και την εκτέλεση, προσφέροντας έτσι μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία. Αυτό το μάθημα προορίζεται για εκείνους που επιθυμούν να εξελίσουν τις ικανότητές τους στη μαγειρική και να εμπλουτίσουν τη γευστική τους εμπειρία στα burgers.				
Πρακτικές εφαρμογές: BLUE CHEESEBURGER με μοσχάρι patty, μπλε τυρί, τηγανιτά onion rings, τομάτες και σως aioli HELL'S KITCHEN BURGER με πικάντικο τυρί, μπέικον, τομάτα, σάλτσα αβοκάντο και σως aioli με καπνιστή πάπρικα BRUNCH BURGER με πικάντικο τυρί, τηγανιτό αυγό, hashbrown πατάτες και σως μαγιονέζας				
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6	
Ημερομηνία: Πε 21/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή	
Ωρα : 18.00 – 21.00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice	



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – BREAKFAST & BRUNCH

ΔΙΕΘΝΗ ΠΡΩΙΝΑ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	29,90€	
Το μάθημα «Διεθνή Πρωινά» εστιάζει στην εκμάθηση και την προετοιμασία κλασικών πιάτων πρωινού από διάφορες χώρες, ενσωματώνοντας γεύσεις και παραδόσεις που αναδεικνύουν τη σημασία του πρωινού γεύματος. Οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να εμβαθύνουν σε τεχνικές που συνδυάζουν τοπικά υλικά με διεθνείς επιρροές και ένα λαχταριστό αποτέλεσμα. Στόχος είναι η ανάπτυξη δεξιοτήτων στην παρασκευή πιάτων διεθνούς κουζίνας. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να συνδυάζουν διαφορετικές τεχνικές και γεύσεις, προάγοντας έτσι την ικανότητά τους να δημιουργούν λαχταριστά πρωινά. Η ικανότητα αυτή επιτρέπει στους καταρτιζόμενους να προσαρμόσουν τις συνταγές σύμφωνα με τις προσωπικές τους προτιμήσεις, προσφέροντας μια ανανεωμένη εμπειρία στο πρωινό γεύμα, ενσωματώνοντας διεθνείς επιρροές στη δική τους κουζίνα. Πρακτικές εφαρμογές: Γαλλική κρεμμυδόσουπα με χειροποίητο παξιμάδια Τηγανητό Κινέζικο Ρύζι με αυγό και λαχανικά California Pancakes κολοκυθίου με μανιτάρια και καραμελωμένο μπέικον και κρέμα τυριού Μεξικάνικες τηγανητές τортίγιες, σάλτσα τσίλι, τυρί και αυγά			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 20	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Παρ 08/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 80	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice

AMERICAN BRUNCH

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Το brunch στη Νέα Υόρκη είναι ένας θεσμός... και μάλιστα σύμφωνα με το Google συνεχώς αυξανόμενος! Το γεγονός ότι οι άνθρωποι τα Σαββατοκύριακα ξυπνάνε πιο αργά και θέλουν να απολαύσουν ένα comfort γεύμα που να συνοψίζει πρωινό και μεσημεριανό καθόρισε και τις δημιουργικές ιδέες που συνοδεύουν την τάση αυτή. Βασιλιάς του brunch είναι τα αυγά που απλά δεν μπορούν να λείψουν από το γεύμα.

Κατά την αναζήτηση των πιο δημοφιλών πιάτων american brunch στο Google, τα αποτελέσματα ήταν συντριπτικά για 3 πιάτα: Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για τη δημιουργία eggs royale με καπνιστό σολομό και sauce yuzu Hollandaise σερβιρισμένα με english muffins, pan cakes με μπέικον, gouda, μπανάνα & σιρόπι σφένδαμου και patatas bravas με σάλτσα aioli.

Πρακτικές εφαρμογές: eggs royale με καπνιστό σολομό και sauce yuzu Hollandaise | english muffins | pan cakes με μπέικον, gouda, μπανάνα & σιρόπι σφένδαμου | patatas bravas με σάλτσα aioli

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 15/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	🏆 Best Seller



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ



ΨΩΜΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Στο σεμινάριο αυτό, θα εξετάσουμε σε βάθος τις τεχνικές που απαιτούνται για την ενσωμάτωση σοκολάτας και κακάο σε ζύμες, με στόχο την επιτυχία και την τελειότητα στην παρασκευή ψωμιού. Η παρουσία σοκολάτας δεν επηρεάζει μόνο τη γεύση αλλά και τη δομή και την υφή του τελικού προϊόντος. Από την επίδραση του κακάου και της σοκολάτας στη ζύμη, στις τεχνικές ψησίματος και την ενσωμάτωση της σοκολάτας στη ζύμη, έως την παρασκευή του ψωμιού.

Σκοπός του σεμιναρίου είναι εκπαιδεύσει τους συμμετέχοντες στην αποτελεσματική ενσωμάτωση σοκολάτας και κακάου στη ζύμη ψωμιού, εστιάζοντας στη σωστή επιλογή σοκολάτας, στις τεχνικές ψησίματος για ιδανική κρούστα και υφή, και στις στρατηγικές προσαρμογής των συνταγών για τέλεια γεύση και δομή.

Πρακτικές εφαρμογές: Μαύρο ψωμί με σοκολάτα bitter | Marble chocolate buns | ψωμί του δάσους | Γλυκά κουβέρ με chocolate chips και ξηρούς καρπούς

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 08/11/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
130Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 17:30-21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ADVANCED-MASTERCLASSES

Σεμινάρια για **εξάσκηση δεξιοτήτων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες (επίπεδο basic) και επαγγελματίες (advanced, masterclass)

ADVANCED – ΤΕΧΝΙΚΑ

MORI YOSHIDA	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	79.90€	
Το σεμινάριο απευθύνεται σε επαγγελματίες ζαχαροπλάστες και έμπειρους λάτρεις της ζαχαροπλαστικής που επιθυμούν να εμβαθύνουν σε υψηλού επιπέδου τεχνικές, αντλώντας έμπνευση από έναν από τους κορυφαίους σύγχρονους δημιουργούς, τον Mori Yoshida. Με έδρα το Παρίσι, ο Yoshida έχει αναδείξει την τέχνη της ζαχαροπλαστικής μέσα από την αρμονία μεταξύ παραδοσιακών ιαπωνικών τεχνικών και γαλλικής ζαχαροπλαστικής. Κάθε δημιουργία του συνδυάζει λεπτομέρεια, ακρίβεια και υψηλή αισθητική, γεγονός που τον καθιστά μια εξέχουσα μορφή στον τομέα του. #Greatechef, #Greatechefatmathimatamageirikis			
Στόχος του σεμιναρίου είναι η εκμάθηση και η τελειοποίηση προηγμένων τεχνικών ζαχαροπλαστικής, μέσα από την ανάλυση και εφαρμογή των μεθόδων του Mori Yoshida. Οι συμμετέχοντες θα εκπαιδεύονται στη δημιουργία αρτοποιημάτων και γλυκισμάτων που ξεχωρίζουν για την ακρίβεια στην παρασκευή και την υψηλή ποιότητα υλικών. Ιδιαίτερη έμφαση θα δοθεί στην κατανόηση των τεχνικών ισορροπίας γεύσεων και υφών, καθώς και στη σημασία της οπτικής παρουσίασης κάθε δημιουργίας.			
Πρακτικές εφαρμογές: Viennoiserie: Εκτέλεση του περίφημου Paris-Brest, εστιάζοντας στις λεπτομέρειες της ζύμης choux και της αέρινης γέμισης Patisserie: Παραδοσιακό flan με μοντέρνα υλικά και γεύσεις Chocolaterie: Δημιουργία πολυτελών γλυκισμάτων με σοκολάτα υψηλής ποιότητας, εμπνευσμένα από την αυστηρότητα και τη φινέτσα των τεχνικών του Yoshida			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 75	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 28/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 350	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00 – 21.30	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ADVANCED ΤΕΧΝΙΚΑ

Σεμινάρια για εξάσκηση δεξιοτήτων που απευθύνονται σε ερασιτέχνες (επίπεδο basic) και επαγγελματίες (advanced, masterclass)

PARIS-BREST PASSION		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ		39,90€
Το Paris-Brest Passion είναι μια σύγχρονη εκδοχή του κλασικού γαλλικού γλυκού, όπου η δροσερή κρεμέ από φρούτα του πάθους συναντά τη βελούδινη σοκολάτα γάλακτος και την πλούσια κρέμα πατισερί. Η τραγανή ζύμη σου και το καραμελωμένο ποπκόρν προσθέτουν ενδιαφέρουσες υφές, προσφέροντας μια έκρηξη γεύσεων και αντιθέσεων σε κάθε μπουκιά. Ο στόχος του σεμιναρίου είναι η εκμάθηση παρασκευής ενός σύνθετου γλυκού, όπου οι συμμετέχοντες θα μάθουν τεχνικές για τη σωστή προετοιμασία ζύμης σου και τραγανού κρακελίν, καθώς και την παραγωγή κρεμώ φρούτων του πάθους. Θα αποκτήσουν πολύτιμες γνώσεις και δεξιότητες που θα τους επιτρέψουν να δημιουργούν γλυκά με πολύπλοκες υφές και γεύσεις επαγγελματικού επιπέδου, ενισχύοντας την αυτοπεποίθησή τους στην κουζίνα. Πρακτικές εφαρμογές: Ζύμη σου Τραγανό κρακελίν Κρεμω φρούτων του πάθους Κρέμα πατισερί Καραμελωμενο ποπ κορν				
Εκπαιδευτής Chef: Καραφλός Νίκος		Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 03/12/2024		Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00		Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	€€€ Low Price

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ: Από τον καρπό στο επιδόρπιο		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ		39,90€
Μάθημα όπου οι καταρτιζόμενοι θα έχουν την ευκαιρία να εμβαθύνουν στη διαδικασία παραγωγής σοκολάτας, ξεκινώντας από τον καρπό του κακάο και καταλήγοντας σε εκπληκτικές γλυκές δημιουργίες. Μέσα από μια συνδυασμένη θεωρητική και πρακτική προσέγγιση, θα ανακαλύψουν τα μυστικά της σοκολατοποιίας, όπως η φάση της ζύμωσης, η ξήρανση και η καβουρδισμένη διαδικασία του κακάου. Οι συμμετέχοντες θα κατανοήσουν πώς οι διάφορες παράμετροι επηρεάζουν τη γεύση και την ποιότητα της σοκολάτας, αποκτώντας μια πλήρη εικόνα της διαδικασίας. Ο στόχος αυτού του μαθήματος είναι να παρέχει στους συμμετέχοντες τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για να δημιουργήσουν τη δική τους σοκολάτα, συνδυάζοντας τεχνικές σοκολατοποιίας με πρακτικές εφαρμογές. Μέσα από τη διαδικασία, θα μάθουν να επεξεργάζονται τις πρώτες ύλες και να εφαρμόζουν τις κατάλληλες τεχνικές στρωσίματος, ενσωματώνοντας γεύσεις και υφές που θα κάνουν τη σοκολάτα τους μοναδική. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν αυτοπεποίθηση στην παρασκευή σοκολατοειδών, διευρύνοντας τις γνώσεις τους στον τομέα της ζαχαροπλαστικής. Στο πλαίσιο του μαθήματος, οι συμμετέχοντες θα έχουν τη δυνατότητα να εφαρμόσουν τις γνώσεις τους μέσω της δημιουργίας γλυκών όπως brownies και λάβα σοκολάτας.				
Πρακτικές εφαρμογές: Μπράουνις Λάβα σοκολάτας Σοκολατόπιτα				
Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος		Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Δε 25/11/2024		Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΑ

PANETTONE PANDORO		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	36,50€
Το σεμινάριο αυτό επικεντρώνεται στην παρασκευή του panettone και του pandoro, δύο δημοφιλών Χριστουγεννιάτικων γλυκών που αποτελούν ένα σήμα κατατεθέν για την Ιταλία. Το panettone, αυτή η γλυκιά διασταύρωση ψωμιού και τσουρεκιού, έχει την ιστορία του στενά συνδεδεμένη με διάφορες εκδοχές. Μια από αυτές τη συνδέει με μια μοναχή που, αντί να φτιάξει ψωμί, δημιούργησε αυτό το γλυκό για να το μοιράσει στους φτωχούς. Μια άλλη εκδοχή οδηγεί στον μύθο ενός αρτοποιού από το Μιλάνο που, αντιμέτωπος με το ψήσιμο ενός ψωμιού, κατέληξε να δημιουργήσει το panettone με την προσθήκη μελιού, σταφιδών και ζαχαρωμένων φρούτων και το παρουσίασε σαν ψωμί του Τόνι (Pan di Toni) Ο κύριος στόχος του σεμιναρίου είναι η εκπαίδευση των συμμετεχόντων στις τεχνικές για την παρασκευή αφράτων και εντυπωσιακών panettone και pandoro. Οι συμμετέχοντες θα εξοικειωθούν με τα βήματα και τις διαδικασίες που απαιτούνται για να δημιουργήσουν αυτά τα υπέροχα Χριστουγεννιάτικα γλυκά. Από την προετοιμασία της ζύμης έως το ψήσιμο και την διακόσμηση, το σεμινάριο θα καλύψει όλες τις σημαντικές πτυχές της παρασκευής τους. Αυτές οι πρακτικές εφαρμογές θα αποτελέσουν την ευκαιρία για τους συμμετέχοντες να εξασκήσουν και να εφαρμόσουν τις νέες δεξιότητες, δημιουργώντας υψηλής ποιότητας Χριστουγεννιάτικα γλυκά.			
Πρακτικές εφαρμογές: Πανετόνε (Panetone) Παντόρο (Pandoro)			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Σα 09/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 10:00-15:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	🔴 Chef's choice

XMAS RED VELVET & CARROT CAKES		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	34,90€
Η δημιουργικότητα και η γεύση συνδυάζονται για να προσφέρουν δύο κλασικά κέικ στην πιο Χριστουγεννιάτικη τους εκδοχή! Οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να μάθουν πώς να παρασκευάζουν το εμβληματικό Red Velvet, γνωστό για το πλούσιο χρώμα και την απαλή υφή του, καθώς και το γευστικό καρότο κέικ, που είναι γεμάτο με αρώματα και γεύσεις που θυμίζουν τις γιορτές. Ο στόχος του μαθήματος είναι να δώσει στους συμμετέχοντες τις τεχνικές που χρειάζονται για την παρασκευή των εορταστικών κέικ. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να επιτυγχάνουν την ιδανική υφή και γεύση, καθώς και να διακοσμούν τα κέικ με τρόπους που θα αναδείξουν τη γιορτινή της ατμόσφαιρα.			
Πρακτικές εφαρμογές: Red velvet με βουτυρόκρεμα και σιρόπι φράουλας, γλυκιά μαρμελάδα φρούτων του δάσους, αρωματική μαρέγκα και ζαχαρωμένα φύλλα δεντρολίβανου Carrot Cake με κανέλα και μοσχοκάρυδο, βουτυρόκρεμα με τζίντζερ, γλυκιά μαρμελάδα πορτοκαλιού και καραμελωμένα φουντούκια			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 22/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	🔴 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΑ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΤΡΟΥΦΕΣ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	36,50€
Ένα μάθημα αφιερωμένο στη δημιουργία γεύσεων για Χριστουγεννιάτικα Σοκολατένια Τρουφάκια. Στόχος του μαθήματος είναι να μας εξοικειώσει με τις διάφορες γεμίσεις και τον τρόπο που αυτές συνδυάζονται αρμονικά με την υφή και τη γεύση της σοκολάτας. Το μάθημα δεν περιορίζεται μόνο στην παρασκευή των εορταστικών τρουφών, αλλά μας βοηθάει να εξελίξουμε τις γνώσεις μας στο ευρύ αντικείμενο για σοκολατάκια και τρουφάκια. Για την πρακτική άσκηση, επιλέγουμε τρεις διαφορετικές γεύσεις για τις τρούφες μας: η απαλή γεύση του κάστανου, η ευωδιά της μαύρης τρούφας που ξυπνά τις αισθήσεις και η πικάντικη ζεστασιά του ginger, όλα αυτά τα στοιχεία ενώνονται με την πλούσια σοκολάτα, δημιουργώντας έναν χορό σοκολατένιων γεύσεων που ταξιδεύει στον κόσμο των εορταστικών στιγμών! Στόχος του μαθήματος είναι να μας εξοικειώσει με τις διάφορες γεμίσεις και τον τρόπο που αυτές συνδυάζονται αρμονικά με την υφή και τη γεύση της σοκολάτας.			
Πρακτικές εφαρμογές: Σοκολάτα -Κάστανα Πικάντικο ginger Αλατισμένης Καραμέλας Gianduja Mousse			
Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 28/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ ΜΕ GINGERΔΙΑ ΖΩΣΗΣ36,50€

Το σεμινάριο επικεντρώνεται στη χρήση του ginger ως του κύριου συστατικού σε δημιουργικά χριστουγεννιάτικα γλυκά. Το ginger αποτελεί ένα ιδιόμορφο στοιχείο στη ζαχαροπλαστική, παρότι συνδέεται στενά με τις παραδόσεις δημιουργίας όμορφων γλυκών για τις εορτές. Στο πλαίσιο αυτού του σεμιναρίου, θα εξερευνήσουμε την ποικιλία χρήσεων του ginger σε εξαιρετικά γλυκά που αναδεικνύουν τη γευστική του ιδιαιτερότητα. Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα εμβαθύνουν στον κόσμο του ginger, ανακαλύπτοντας νέες τεχνικές και πρακτικές για τη δημιουργία υπέροχων γλυκών για τις γιορτές.

Στο πρώτο μέρος του σεμιναρίου, θα γίνει μια εκτενής ανάλυση της πολυπλοκότητας του ginger στη ζαχαροπλαστική, αποκαλύπτοντας πώς αυτό το μοναδικό μπαχαρικό έχει κατακτήσει την ιδιαίτερη θέση που κατέχει στα χριστουγεννιάτικα γλυκά. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν τι κρύβεται πίσω από την δημιουργία των αγαπημένων gingerbread γλυκών και τις πολλαπλές χρήσεις του ginger σε αυτά. Έπειτα θα επικεντρωθούμε στον στόχο του σεμιναρίου και στο τι ακριβώς θα καλύψουμε κατά τη διάρκειά του. Τέλος, στο τρίτο μέρος του σεμιναρίου, θα ασχοληθούμε με τις πρακτικές εφαρμογές. Οι πρακτικές εφαρμογές του σεμιναρίου προσφέρουν την ευκαιρία για νέες γνώσεις και τεχνικές, δημιουργώντας νόστιμα εορταστικά γλυκά.

Πρακτικές εφαρμογές: Gingerbread cookies γεμιστά με κρέμα λεμόνι | Gingerbread Cake με γλάσο ginger | Ginger Cheesecake | Ginger Pudding

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης:35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 29/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης:130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00 -21:00		Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΑΦΡΟΔΙΤΗ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ		34,90€
Μια εκλεπτυσμένη τάρτα που συνδυάζει τη βελούδινη υφή της γκανάζ σοκολάτας με τις γήινες νότες του ελαιολάδου και τη γλυκύτητα του μελιού. Η πραλίνα φιστικιού προσθέτει μια τραγανή, αρωματική αντίθεση, δημιουργώντας ένα ισορροπημένο αποτέλεσμα, τόσο στη γεύση, όσο και στην υφή. Κάθε στοιχείο της τάρτας ενσωματώνει την αρμονία και τον πλούτο της ελληνικής γαστρονομίας, προσφέροντας μια μοναδική γευστική εμπειρία.				
Το σεμινάριο αυτό αποσκοπεί στην εκμάθηση τεχνικών που συνδυάζουν την παράδοση με τη μοντέρνα ζαχαροπλαστική, αναδεικνύοντας τις ισορροπίες ανάμεσα στη σοκολάτα, το ελαιόλαδο και τη πραλίνα φιστικιού. Οι συμμετέχοντες θα εστιάσουν στη σωστή προετοιμασία της ζύμης σαμπλέ, της γκανάζ σοκολάτας και της πραλίνας, ενώ θα δοθεί έμφαση και στην τέλεια παρουσίαση του τελικού αποτελέσματος.				
Πρακτικές εφαρμογές: Ζύμη Σαμπλέ Γκανάζ σοκολάτας Πραλίνα φιστικιού				
Εκπαιδευτής Chef: Καραφλός Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6	
Ημερομηνία: Τρ 26/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή	
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Advanced	€€€ Low Price	

MORIONDO		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ		36,50€
Το Moriondo είναι ένα κομψό και γευστικό γλυκό που συνδυάζει την πλούσια γεύση του εσπρέσο, την αφράτη υφή του σαβαγιάρ και τη δροσιά του ζελέ γλυκού κρασιού. Αυτή η δημιουργία προσφέρει μια μοναδική γευστική εμπειρία, όπου οι έντονες νότες του καφέ συναντούν τη φρεσκάδα του κρασιού, δημιουργώντας μια ισορροπημένη και απολαυστική σύνθεση. Κάθε μπουκιά είναι μια έκρηξη γεύσεων και υφών που αναδεικνύει την τέχνη της ζαχαροπλαστικής. Ο στόχος αυτού του σεμιναρίου είναι να εισάγει τους συμμετέχοντες σε προηγμένες τεχνικές ζαχαροπλαστικής μέσω της δημιουργίας του Moriondo. Θα εστιάσουμε στην παραγωγή της μους εσπρέσο, την παρασκευή του σαβαγιάρ και την προετοιμασία του ζελέ γλυκού κρασιού, δίνοντας έμφαση στη λεπτομέρεια και την παρουσίαση. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να συνδυάζουν τις γεύσεις και τις υφές με τέτοιο τρόπο ώστε να δημιουργούν ένα εντυπωσιακό και γευστικά ισορροπημένο επιδόρπιο. Ένα σημαντικό μέρος του μαθήματος θα είναι το άρτιο στήσιμο του γλυκού, ώστε οι συμμετέχοντες να μάθουν πώς να δημιουργούν ένα γευστικά ισορροπημένο και αισθητικά εντυπωσιακό επιδόρπιο.				
Πρακτικές εφαρμογές: Μους εσπρέσο Σαβαγιάρ Ζελέ γλυκού κρασιού				
Εκπαιδευτής Chef: Καραφλός Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6	
Ημερομηνία: Τε 20/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή	
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice	



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ – ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΤΟΥΡΤΕΣ

ΤΟΥΡΤΕΣ – ΠΑΣΤΕΣ

ΤΟΥΡΤΑ ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	39,90€
Ανακαλύψτε την πολυπλοκότητα της τούρτας μπακλαβά, όπου η παράδοση συναντά τη δημιουργικότητα. Το μάθημα εστιάζει στη δημιουργία μίας πληθωρικής, λαχταριστής τούρτας με τεχνικές που συνδυάζουν στρώσεις από τραγανά φύλλα μπακλαβά, γεμισμένα με φιστίκι και μέλι, με μια αέρινη μους από ανθότυρο και μανούρι. Στην βάση, οι φλωρεντίνες με φιστίκι Αιγίνης δίνουν την τέλεια υφή και νοστιμιά. Ο στόχος είναι να εξοικειωθείτε με αυτές τις μοναδικές τεχνικές και να δημιουργήσετε ένα γλυκό που συνδυάζει αρμονικά τα παραδοσιακά και μοντέρνα στοιχεία της ζαχαροπλαστικής. Θα μάθετε να χειρίζεστε με ακρίβεια τα υλικά, πετυχαίνοντας ισορροπία γεύσεων και υφών. Επιπλέον, θα εμβαθύνετε σε προχωρημένες τεχνικές ζαχαροπλαστικής, δουλεύοντας πάνω σε κάθε λεπτομέρεια: από το τέλειο στρώσιμο των φύλλων μπακλαβά, μέχρι την αρμονική ανάμειξη της μους ανθότυρου και μανουριού. Θα εξερευνήσετε τη δημιουργία τραγανής βάσης φλωρεντίνας με φιστίκι Αιγίνης, συνθέτοντας ένα γλυκό που ισορροπεί αριστοτεχνικά ανάμεσα σε υφή και γεύση. Το μάθημα προσφέρει μια δυναμική προσέγγιση που θα εμπνεύσει τη δημιουργικότητα σας, οδηγώντας σε ένα μοναδικό αποτέλεσμα επαγγελματικού επιπέδου. Πρακτικές εφαρμογές: Βάση από στρώσεις με φύλλα μπακλαβά, φιστίκια Αιγίνης και μέλι Μους ανθότυρου και μανουριού Ενδιάμεσες στρώσεις Φλωρεντίνες			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 4
Ημερομηνία: Πα 01/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

ΤΟΥΡΤΑ FERRERO		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	39,90€
Η τούρτα Ferrero είναι ένα γλυκό που αναδεικνύει την ένωση της σοκολάτας και των φουντουκιών, προσφέροντας μια απόλυτη γευστική εμπειρία. Η βάση της αποτελείται από σοκολατένιο παντεσπάνι, γεμισμένο με κρέμα φουντουκιού και κομμάτια Ferrero Rocher, που προσθέτουν μια μοναδική υφή και γεύση. Η επικάλυψη της τούρτας με σοκολατένια γκανάζ ολοκληρώνει την εμφάνιση, κάνοντάς την ιδανική για εορταστικές περιστάσεις. Ο στόχος του μαθήματος είναι να καθοδηγήσει τους συμμετέχοντες στην παρασκευή της τούρτας Ferrero, ενθαρρύνοντάς τους να εξερευνήσουν την τέχνη της ζαχαροπλαστικής και να αποκτήσουν δεξιότητες στην παρασκευή γλυκών που συνδυάζουν διαφορετικές γεύσεις και υφές. Πρακτικές εφαρμογές: Ζενούαζ φουντουκιού Κρέμα Πατισερί Τζαντούγια φουντουκιού Γλασαζ σοκολάτας με κροκάν φουντουκιού Επικάλυψη σοκολάτας			
Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 15/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ – ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΤΟΥΡΤΕΣ

ΤΟΥΡΤΕΣ – ΠΑΣΤΕΣ

ΤΟΥΡΤΑ BLACK FOREST		ΔΙΑ ΔΩΣΗΣ	39,90€
Η τούρτα Black Forest, ένα κλασικό γερμανικό γλυκό, συνδυάζει την πλούσια γεύση της σοκολάτας με την αέρινη υφή της σαντιγί και τη ζουμερή φρουτώδη ένταση των κεράσιων. Γνωστή στα γερμανικά ως "Schwarzwälder Kirschtorte," έχει τις ρίζες της στη περιοχή της Μαύρης Δρυός (Schwarzwald) στη Γερμανία. Η ιστορία της χρονολογείται γύρω στο 1915, αν και οι ακριβείς λεπτομέρειες για την προέλευσή της παραμένουν ασαφείς. Η τούρτα συνδυάζει την πλούσια γεύση της σοκολάτας με την αρωματική κρέμα και τα φρέσκα κεράσια, εμπνευσμένη από τη χρήση του κερασιού και του κρυσταλλικού λικέρ Kirsch, που προέρχεται από τα κεράσια της περιοχής. Αγαπημένη σε όλο τον κόσμο είναι ένας γαστρονομικός θησαυρός που προσφέρει απόλυτη ισορροπία γεύσεων και υφών. Στο μάθημα αυτό, θα μάθετε τα μυστικά για την τέλεια εκτέλεση της Black Forest, χρησιμοποιώντας κορυφαίες τεχνικές ζαχαροπλαστικής για να δημιουργήσετε ένα επαγγελματικό αποτέλεσμα. Ο στόχος του μαθήματος είναι να εξοικειώσετε τους συμμετέχοντες με τις κλασικές τεχνικές που απαιτούνται για την παρασκευή της Black Forest, δίνοντας έμφαση στην υφή, την ισορροπία γεύσεων και την άψογη παρουσίαση. Θα μάθετε να δημιουργείτε τις στρώσεις σοκολατένιου παντεσπανιού, την ελαφριά σαντιγί και να ενσωματώνετε με επιτυχία τα κεράσια και το σιρόπι τους. Το μάθημα απευθύνεται τόσο σε επαγγελματίες ζαχαροπλάστες που θέλουν να βελτιώσουν τις τεχνικές τους όσο και σε λάτρεις της ζαχαροπλαστικής που επιθυμούν να δημιουργήσουν ένα γλυκό-έμβλημα. Πρακτικές εφαρμογές: Παντεσπάνι σοκολάτας Κρέμα σαντιγί Σιρόπι κεράσι Σύνθεση και Διακόσμηση τούρτας			
Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι εκπαίδευσης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 14/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00 -21:00		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**ΚΕΙΚΣ - ΜΠΙΣΚΟΤΑ**

ΚΕΙΚ ΜΙΜΟΣΑ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	34,90€
Το Mimosa Cake είναι ένα επιδόρπιο που δημιουργήθηκε στο Rieti, μια πόλη της Ιταλίας, την δεκαετία του 1950. Το όνομα του οφείλεται στα κομμάτια από το παντεσπάνι που είναι διάσπαρτα στην επιφάνεια, τα οποία στο σχήμα θυμίζουν απλά και κομψά λουλούδια μιμόζας. Η συνταγή δημιουργήθηκε από τον Adelmo Renzi, και το επιδόρπιο έγινε διάσημο τον Μάιο του 1962, όταν ο σεφ συμμετείχε σε διαγωνισμό ζαχαροπλαστικής στο Σαν Ρέμο, κατά τον οποίο παρουσίασε το mimosa cake με σκοπό να αποτίσει φόρο τιμής στην «πόλη των λουλουδιών» και φυσικά ήταν ο νικητής.			
Σκοπός του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε σε τεχνικές για το πιο αφράτο υγρό sponge cake, αρωματισμένο με νότες εσπεριδοειδή σιρόπι, αλλά και την κλασσική ανάλαφρη κρέμα diplomat που θα έρθει να δέσει το επιδόρπιο. Στόχος είναι να εκπαιδευτούμε και στην τεχνική royal icing για το πιο αρωματικό γλάσο με χρώμα επιλογής μας και να δημιουργήσουμε σχέδια στο πιο elegant επιδόρπιο.			
Πρακτικές εφαρμογές: Σπόγγος Κρέμα diplomat Αρωματικό εσπεριδοειδών σιρόπι Royal icing			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: 12/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef's choice

ΚΕΙΚ ΓΛΥΚΩΝ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	39,90€
Η παρασκευή κέικ γλυκών μπαχαρικών είναι μια τέχνη που συνδυάζει γεύσεις και αρώματα με μοναδικό τρόπο. Στην πορεία αυτού του μαθήματος, θα ανακαλύψετε πώς το μοσχοκάρυδο, το ροδόσταγμα και το τζίντζερ μπορούν να μεταμορφώσουν ένα απλό κέικ σε μια γευστική εμπειρία. Κάθε κέικ που θα δημιουργήσετε θα είναι μια ανακάλυψη, γεμάτη ζεστασιά και γλυκύτητα, προσφέροντας την ευκαιρία να πειραματιστείτε με τις αγαπημένες σας γεύσεις και τεχνικές ζαχαροπλαστικής. Ο στόχος του μαθήματος είναι να εξοπλίσει τους συμμετέχοντες με τις γνώσεις και τις δεξιότητες που απαιτούνται για την παρασκευή κέικ γλυκών μπαχαρικών, εστιάζοντας στη χρήση διαφορετικών μπαχαρικών και ξηρών καρπών. Οι μαθητές θα κατανοήσουν πώς οι συνδυασμοί γεύσεων και οι τεχνικές επηρεάζουν το τελικό αποτέλεσμα, ενθαρρύνοντάς τους να πειραματιστούν με τις δικές τους δημιουργίες στο μέλλον. Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να εφαρμόσουν τις τεχνικές που έμαθαν για να δημιουργήσουν μοναδικά και γευστικά κέικ.			
Πρακτικές εφαρμογές: Κέικ Γλυκών Μπαχαρικών με Μοσχοκάρυδο και Φιστίκι Κέικ Γλυκών Μπαχαρικών με Ροδόσταγμα και Αμύγδαλα Κέικ Γλυκών Μπαχαρικών με Τζίντζερ και Μέλι			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: 12/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00-14:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΧΑΡΟΥΠΙ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ		39,90€
Η χρήση του χαρουπιού στη ζαχαροπλαστική ανοίγει νέους ορίζοντες γεύσεων και δημιουργικότητας. Μέσα από τέσσερις ξεχωριστές συνταγές, οι συμμετέχοντες θα ανακαλύψουν πώς το χαρούπι μπορεί να μεταμορφώσει ένα «ταπεινό» υλικό. Θα δημιουργήσουμε ένα κέικ χαρουπιού με αλμυρή καραμέλα, όπου η γλυκύτητα του χαρουπιού θα συνδυάζεται αρμονικά με την αλμυρή καραμέλα, προσφέροντας μια εντυπωσιακή γευστική εμπειρία. Παράλληλα, η κρεμώδης fudge χαρουπιού με ταχίνι προσφέρει λαχταριστές, υγρές, ρευστές απολαύσεις με έναν ιδιαίτερα υγιεινό χαρακτήρα. Η μους φουντουκιού με σιρόπι θα προσφέρει πλούσια και αέρινη υφή, ενώ τα τραγανά μπισκότα χαρουπιού με αμυγδαλοβούτυρο εντυπωσιάζουν με την κρεμώδη γεύση τους. Το μάθημα προσφέρει τεχνικές και τις γνώσεις που απαιτούνται για την παρασκευή γλυκών χρησιμοποιώντας χαρούπι ως βασικό συστατικό και εναλλακτικό της σοκολάτας. Μέσα από την εκμάθηση τέσσερις διαφορετικών συνταγών, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν εμπειρία στη χρήση του και θα μάθουν πώς να το συνδυάζουν με άλλες γεύσεις, προκειμένου να δημιουργήσουν γλυκά που ικανοποιούν τόσο τις γευστικές προτιμήσεις όσο και τις διατροφικές ανάγκες. Πρακτικές εφαρμογές: Κέικ χαρουπιού με αλμυρή καραμέλα Fudge χαρουπιού με ταχίνι Μους φουντουκιού με σιρόπι χαρουπιού Μπισκότα χαρουπιού με αμυγδαλοβούτυρο				
Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος		Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Δε 11/11/2024		Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

STOLLEN - STRUDEL		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ		34,90€
Strudel και Stollen είναι δύο παραδοσιακά γλυκά με ευρωπαϊκή προέλευση, δημοφιλή κατά την περίοδο των Χριστουγέννων, που όμως διαφοροποιούνται σε υφή, γεύση και τεχνική παρασκευής. Το Strudel είναι ένα παραδοσιακό γλυκό της Αυστρίας, γνωστό για την λεπτή, τραγανή ζύμη του, η οποία τυλίγεται σε πολλές στρώσεις γύρω από γέμιση. Η πιο δημοφιλής εκδοχή του είναι το Apfelstrudel (στρουντελ με μήλο), με γέμιση από μήλα, κανέλα, σταφίδες και ψιλοκομμένα καρύδια ή αμύγδαλα. Συχνά σερβίρεται με ζάχαρη άχνη ή συνοδεύεται από κρέμα, ενώ μπορεί να περιέχει διάφορα φρούτα και ξηρούς καρπούς ανάλογα με την περιοχή ή την εποχή. Το Stollen είναι ένα παραδοσιακό γερμανικό χριστουγεννιάτικο γλυκό, με πλούσια, αφράτη ζύμη τύπου μπριός, στην οποία προστίθενται αποξηραμένα φρούτα, ξηροί καρποί, και συχνά μαρτζίπαν (ζαχαρόπαστα αμυγδάλου). Η πιο γνωστή εκδοχή είναι το Christstollen, που έχει τις ρίζες του στη Δρέσδη και είναι στενά συνδεδεμένο με τη γιορτή των Χριστουγέννων. Η ζύμη του είναι πιο πλούσια σε σχέση με το Strudel και το τελικό αποτέλεσμα είναι ένα γλυκό με αρώματα βουτύρου, εσπεριδοειδών και μπαχαρικών.				
Ο στόχος είναι να δώσει στους συμμετέχοντες την ευκαιρία να εξοικειωθούν με τις τεχνικές παρασκευής παραδοσιακών γλυκών Strudel και Stollen, αναπτύσσοντας τις δεξιότητές τους στη διαχείριση ζύμης, τον χειρισμό αποξηραμένων φρούτων και μπαχαρικών και την παρουσίαση αυτών των γλυκών με σύγχρονες προσεγγίσεις για τη γιορτινή περίοδο.				
Πρακτικές εφαρμογές: Stollen Strudel				
Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος		Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 21/11/2024		Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00			Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

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

TRADITIONAL XMAS GINGERBREAD COOKIES		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	55,00 €
Αγαπημένα χριστουγεννιάτικα σχέδια σε box έτοιμα να προσφερθούν μαζί με τις θερμότερες ευχές σε αγαπημένα πρόσωπα. Πόσο πιο όμορφο όταν αυτά είναι χειροποίητα. Σε αυτό το μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 6 σχέδια με στόχο να εξειδικευτούμε στον άψογο σχεδιασμό 2D. Μαθαίνουμε: α) την συνταγή και την εκτέλεση των πιο νόστιμων gingerbread cookies β) να ανοίγουμε & να χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα γ) πως βγάζουμε πατρόν και πώς το χρησιμοποιούμε δ) Τεχνικές για να μεταφέρουμε τα σχέδιά μας πάνω στα μπισκότα ε) πως χρησιμοποιούμε royal icing για να σχεδιάσουμε τα πράσινα φύλλα στο στεφάνι κ.α. *Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους			
Minimum 5 άτομα - Maximum 10 άτομα Με προπληρωμή Διάλειμμα, καφές/τσάι/σνακς			
Εκπαιδευτής Chef: Αντωνιάδη Σοφία		Πόντοι Απόκτησης: 55	
Ημερομηνία: Τε 27/11/2024	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Ελαχ. Συμμετοχή:
Ώρα: 16:30-22:00	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Επίπεδο: Basic	Μόνο με προ πληρωμή



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

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

ΧMAS HOLIDAY MINI POPS (CAKE POPS)		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	55,00€
Λατρεμένα μοναδικά cake pops, ιδανικά για τις χριστουγεννιάτικες ημέρες που έρχονται. Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 4 σχέδια: το χαριτωμένο πιγκουινάκι, την λευκή αρκουδίτσα, το χριστουγεννιάτικο δέντρο και το γούρικο γκί και μαθαίνουμε: Στο μάθημα: α) μαθαίνουμε την συνταγή και εκτέλεση για τα cake pops β) μαθαίνουμε ποιες σοκολάτες και χρώματα είναι κατάλληλα γ) μαθαίνουμε τι είναι το crisco και πως το χρησιμοποιούμε δ) εκπαιδευόμαστε στο να δίνουμε το επιθυμητό σχέδιο. Πως κάνουμε χρήση ζαχαρόπαστας για τις λεπτομέρειες. Πώς φτιάχνουμε όλα τα παραπάνω σχέδια. ε) Πώς χρησιμοποιούμε βρώσιμο μαρκαδόρο και χρωματίζουμε ζ) Να σχεδιάζουμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα cake pops μας, να δίνουμε εκφραστικότητα στα προσωπάκια τους, να φτιάχνουμε το κασκόλ, να δίνουμε την αίσθηση του μάλλινου σκούφου *Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους			
Minimum 5 άτομα - Maximum 10 άτομα Με προπληρωμή Διάλειμμα, καφές/τσάι/σνακς			
Εκπαιδευτής Chef: Αντωνιάδη Σοφία		Πόντοι Απόκτησης: 55	
Ημερομηνία: Πε 12/12/2024	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Ελαχ. Συμμετοχή: 5
Ώρα: 16:30-22:00	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Επίπεδο: Basic	Μόνο με προπληρωμή

Όπου αναφέρεται επίπεδο γνώσης και δεξιοτήτων, είναι απαραίτητη η εμπειρία
Όπου αναφέρεται ελάχιστη συμμετοχή, το μάθημα διεξάγεται με τον ανάλογο αριθμό ατόμων
Για τα μαθήματα ζαχαροτεχνικής, η προπληρωμή είναι απαραίτητη





ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ

- ✓ 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 – The Culinary Center» **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.
- ✓ Σε περίπτωση που παραστεί δυσκολία στην εύρεση συγκεκριμένων α υλών, η σχολή διατηρεί το δικαίωμα **αλλαγής του υλικού** βάσει διαθεσιμότητας στην αγορά και συναφούς είδους.
- ✓ 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 – The Culinary Center**» δεν υποχρεούνται να αναπληρώνουν μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.



ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΓΕΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

