

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΡΤΙΟΣ - ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2025



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 Payral, 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 προγράμματός μας, η τιμή είναι η αναγραφόμενη
- Σε περίπτωση που θέλετε να κλείσετε μία ή 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 αποστείλετέ τη μας στο info@mathimatamageirikis.gr και παραλάβετε την προσωπική σας κάρτα την ημέρα που θα βρεθείτε στο χώρο μας!

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

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

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

Επικοινωνήστε μαζί μας

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ | The Culinary Center & Cookery Club

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

T&F: +30 2109882378 | **E:** info@mathimatamageirikis.gr | **I:** www.mathimatamageirikis.gr

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

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

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



Culinary Center & Cookery Club



Mathimata Mageirikis

Instagram



Mathimata Mageirikis



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ**ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΚΑΙ STYLING****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****140€ ΤΟ 2ΗΜΕΡΟ**

Σεμινάριο που επικεντρώνεται στις πρακτικές αρχές φωτογράφισης φαγητού. Το food photography είναι κάτι περισσότερο από την απλή αποτύπωση ενός γεύματος· είναι η τέχνη της οπτικής αφήγησης μέσα από τη γαστρονομία. Μια πετυχημένη φωτογραφία φαγητού δεν μεταφέρει μόνο την εικόνα, αλλά προκαλεί συναίσθημα, ενισχύει τη γευστική φαντασία και δημιουργεί μια αίσθηση επιθυμίας. Είτε πρόκειται για εμπορική φωτογράφιση, social media content ή γαστρονομικά άρθρα, η σωστή διαχείριση του styling, του φωτισμού και της σύνθεσης είναι καθοριστική για το τελικό αποτέλεσμα. Το σεμινάριο αυτό παρέχει μια εξειδικευμένη προσέγγιση στις τεχνικές του food photography, δίνοντας έμφαση στην αισθητική αρτιότητα και τη προσαρμογή της εικόνας στις απαιτήσεις κάθε μέσου.

Οι συμμετέχοντες θα αναπτύξουν μια ουσιαστική κατανόηση των βασικών αρχών του food photography, εξερευνώντας τεχνικές όπως το food styling, η σωστή χρήση props, η διαχείριση κάδρου και οπτικών γωνιών, καθώς και οι ιδανικές τεχνικές φωτισμού. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη χρήση διαφορετικών φωτογραφικών μέσων, από επαγγελματικές DSLR μέχρι σύγχρονα κινητά τηλέφωνα, ώστε οι συμμετέχοντες να μπορούν να δημιουργούν ποιοτικό περιεχόμενο ανεξάρτητα από τον εξοπλισμό τους. Επιπλέον, θα καλυφθούν πρακτικά ζητήματα όπως η συμμόρφωση με τον GDPR στις φωτογραφικές λήψεις. Το σεμινάριο απευθύνεται σε επαγγελματίες των social media, food bloggers, αρθρογράφους, σπουδαστές μαγειρικής, chefs και όσους επιθυμούν να αναβαθμίσουν τη φωτογραφική τους προσέγγιση στο γαστρονομικό περιεχόμενο.

Το σεμινάριο είναι δομημένο σε τρεις κύριους άξονες: (1) πρακτική εφαρμογή food styling και στήσιμο πιάτων (με εστίαση σε burger, spaghetti, pancakes και γλυκά), (2) τεχνικές φωτογράφισης και σύνθεσης εικόνας και (3) διαχείριση και αξιοποίηση του φωτισμού στη φωτογράφιση φαγητού. Το πρόγραμμα δίνει τη δυνατότητα στους συμμετέχοντες να πειραματιστούν σε πραγματικές συνθήκες και να δημιουργήσουν υλικό υψηλού επιπέδου. Οι δεξιότητες που αποκτώνται είναι πολύτιμες για επαγγελματίες που δραστηριοποιούνται στον χώρο της γαστρονομίας, της διαφήμισης και των μέσων κοινωνικής δικτύωσης, προσφέροντας προοπτικές εξέλιξης σε τομείς όπως το commercial food photography, η παραγωγή περιεχομένου για brands και η οπτική στρατηγική σε εστιατόρια, blogs και εκδόσεις.

Αναλυτικά καλύπτονται:

- Styling & Food Styling με στήσιμο πιάτων για φωτογράφιση (Burger, Spaghetti, Pancakes, Γλυκό)
- Χρήση αντικειμένων (props) για την ανάδειξη του θέματος
- Κάδρος & Σύνθεση της φωτογραφίας
- Οπτικές Γωνίες που βοηθούν την φωτογράφιση φαγητού
- Ιδανικές Τεχνικές Φωτισμού
- Φωτογράφιση με φωτογραφική μηχανή DSLR | Κινητό τηλέφωνο
- GDPR για φωτογραφίες

Το σεμινάριο αυτό καλύπτει και περιλαμβάνει χρήση φωτογραφικού εξοπλισμού και υλικά για την δημιουργία των πιάτων.

Εκπαιδευτής Chef: Μπελτζινίτης
Παναγιώτης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:
75/ημέρα

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: 2 ΗΜΕΡΟ 2025

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
350/ημέρα

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα : 17:00-20:00

**-10% Μόνο με κάρτα
επαγγελματία**

Επίπεδο: Advanced

 **Your Suggestion**



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

**RESTAURANT MANAGEMENT:
ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΕΑ ΣΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ**

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

49,90€

Στον σύγχρονο κόσμο της επιχειρηματικότητας, η ανάπτυξη μιας επιτυχημένης επιχείρησης στον κλάδο της εστίασης απαιτεί περισσότερο από την απλή επιθυμία ή το κυνήγι μίας νέας ιδέας.

Μια εξαιρετική καινοτομική ιδέα δεν αναπτύσσεται στη ζώνη της άνεσης μας. Χρειάζεται θάρρος, δημιουργικότητα, γνώσεις διοίκησης, κατανόηση της εποχής και των ανθρώπων που τη συνθέτουν. Μόνο με αυτόν τον τρόπο, μπορούμε να οδηγηθούμε σε ένα πετυχημένο επιχειρηματικό concept που θα οδηγήσει στην επιτυχία

ΣΤΟΧΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

Το σεμινάριο "RESTAURANT MANAGEMENT: ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΕΑ ΣΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ" στοχεύει στην προετοιμασία και εκπαίδευση ατόμων που θέλουν να αναπτύξουν επιτυχημένες επιχειρηματικές ιδέες στον χώρο της εστίασης. Στο επίκεντρο του σεμιναρίου βρίσκεται η δημιουργία μιας στρατηγικής που θα επιτρέψει στους συμμετέχοντες να διαμορφώσουν και να διαχειριστούν με επιτυχία τις επιχειρηματικές τους ιδέες στον ανταγωνιστικό κλάδο της εστίασης. Η επιχειρηματικότητα που πρόκειται να αναπτύξετε απαιτεί δεξιότητες που μπορούν να διδαχθούν και να σας προφυλάξουν από ανεπιθύμητες κακοτυχίες!

Δεδομένου ότι οι επιχειρήσεις εστίασης είναι δύσκολα διαχειρίσιμες, ειδικά στην Ελλάδα της κρίσης, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν κατανόηση των προκλήσεων που αντιμετωπίζουν όσοι επιχειρούν στον κλάδο αυτό. Η γνώση αυτή εξασφαλίζει στον μελλοντικό επιχειρηματία την ηρεμία ότι η ιδέα του είναι προσεκτικά επιλεγμένη και με όλα τα εχέγγυα για να αποδώσει κέρδη.

Στο τέλος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα διαθέτουν την αυτοπεποίθηση και τις γνώσεις που απαιτούνται για να δημιουργήσουν μία βιώσιμη ιδέα με τη βεβαιότητα ότι η επιλογή τους είναι καλά τεκμηριωμένη και πιθανό να οδηγήσει σε κέρδη.

ΠΡΟΣΔΩΚΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΘΗΣΗΣ

Στο τέλος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αναμένεται να επιτύχουν τα ακόλουθα αποτελέσματα:

Κατανόηση της Στρατηγικής: Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν βαθιά κατανόηση της σημασίας της στρατηγικής στην ανάπτυξη μιας επιτυχημένης εστιατορικής ιδέας.

Διαμόρφωση Βιώσιμης Ιδέας: Θα μάθουν πώς να διαμορφώνουν επιχειρηματικές ιδέες στον κλάδο της εστίασης.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Το σεμινάριο απευθύνεται σε επιχειρηματίες που θέλουν να εισέλθουν στον κλάδο της εστίασης, καθώς και σε όσους ενδιαφέρονται να αναπτύξουν και να διαχειριστούν επιτυχημένες επιχειρηματικές ιδέες στον συγκεκριμένο τομέα.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Τύπος Εκπαίδευσης:
webinar

Πόντοι Απόκτησης: 55 **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

(Διοίκηση Επιχειρήσεων, Συστημικές Αναλύσεις
Οργανισμών, Επιχειρηματικότητα)

Ημερομηνία: 2025

**Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης:** Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: **Μόνο με προ πληρωμή**
230

Ώρα: 12:00-15:00

**-10% Μόνο με κάρτα
επαγγελματία**

Επίπεδο: Advanced

 **Your Suggestion**



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

49,90€

Ο κλάδος της εστίασης αποτελεί έναν ανταγωνιστικό χώρο, όπου η επιτυχία εξαρτάται σημαντικά από τον τρόπο προώθησης και παρουσίασης των προϊόντων. Το μενού, εκτός από το να αποτελεί έναν κατάλογο εδεσμάτων, αποτελεί και ένα ισχυρό εργαλείο πώλησης που μπορεί να διαμορφώσει την εμπειρία του πελάτη και να επηρεάσει την οικονομική απόδοση μιας επιχείρησης.

ΣΤΟΧΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

Ο στόχος του σεμιναρίου "Κοστολόγιο στην Εστίαση" είναι να παρέχει στους επαγγελματίες της εστίασης, της ζαχαροπλαστικής, του τουρισμού και σε όσους ασχολούνται με την επιχειρηματικότητα στον κλάδο, την απαραίτητη γνώση και εργαλεία για τη σωστή διαμόρφωση, διαχείριση και προώθηση του μενού τους. Στο τέλος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα έχουν αναπτύξει μια σφαιρική κατανόηση των βασικών παραγόντων που επηρεάζουν το μενού τους και θα είναι σε θέση να λάβουν πιο ενημερωμένες αποφάσεις για τη βέλτιστη απόδοση της επιχείρησής τους.

ΠΡΟΣΔΩΚΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΘΗΣΗΣ

Με την ολοκλήρωση αυτού του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αναμένεται να επιτύχουν αντίληψη προετοιμασίας, πιο συγκεκριμένα θα αναπτύξουν την ικανότητα να κατανοούν πώς να προετοιμάζονται για τον σχεδιασμό ενός νέου μενού, λαμβάνοντας υπόψη τις επιχειρηματικές τους ανάγκες και τις προτιμήσεις των πελατών. Θα κατανοήσουν ποιες βασικές πληροφορίες είναι απαραίτητες στον σχεδιασμό, συμπεριλαμβανομένων του κόστους υλικών, των αναμενόμενων τιμών πώλησης και των διαθέσιμων υλικών και προμηθευτών.

Θα αναγνωρίσουν ποιοι εμπλέκονται στη διαδικασία, είτε πρόκειται για το έργο ενός ατόμου, είτε ομαδικής προσπάθειας και θα κατανοήσουν τον ρόλο και τη συνεργασία τους στη διαδικασία. Θα γνωρίζουν ποια μελέτη πρέπει να προηγηθεί του σχεδιασμού και της σύνταξης του μενού. Συνοπτικά, το σεμινάριο αυτό αποσκοπεί να αναπτύξει τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για τον σχεδιασμό και την σύνταξη ενός αποτελεσματικού μενού στον χώρο της εστίασης και του τουρισμού.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Το σεμινάριο απευθύνεται σε επιχειρηματίες που θέλουν να εισέλθουν στον κλάδο της εστίασης, καθώς και σε όσους ενδιαφέρονται να αναπτύξουν και να διαχειριστούν επιτυχημένες επιχειρηματικές ιδέες στον συγκεκριμένο τομέα.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Τύπος Εκπαίδευσης:
webinarΠόντοι Απόκτησης: 55 **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**(Διοίκηση Επιχειρήσεων, Συστημικές Αναλύσεις
Οργανισμών, Επιχειρηματικότητα)

Ημερομηνία: 2025

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης: **Μόνο με προ πληρωμή**
230

Ώρα: 12:00-15:00

-10% Μόνο με κάρτα
επαγγελματία

Επίπεδο: Advanced

 **Your Suggestion**

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

100€ ΤΟ 2ΗΜΕΡΟ

Αυτό το σεμινάριο αναλύει τη σημασία της κοστολόγησης στον χώρο της εστίασης και πώς μπορεί να επηρεάσει την οικονομική απόδοση της επιχείρησής σας. Ειδικά σε περιόδους αβεβαιότητας, όπου η ακρίβεια στα υλικά και οι ελλείψεις αποτελούν προκλήσεις, η κοστολόγηση αποτελεί ζωτικό εργαλείο για τη διαχείριση των λειτουργικών δαπανών και την αύξηση της κερδοφορίας.

ΣΤΟΧΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εφοδιάσει τους συμμετέχοντες με τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για την αποτελεσματική κοστολόγηση στον χώρο της εστίασης. Μέσω της εξέτασης του κόστους των προϊόντων, του προγραμματισμού μενού, και της αξιολόγησης των παραγόντων που επηρεάζουν το κόστος, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν την ικανότητα να προβλέπουν και να διαχειρίζονται τις οικονομικές προκλήσεις που αντιμετωπίζουν.

ΠΡΟΣΔΩΚΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΘΗΣΗΣ

Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αναμένεται να επιτύχουν τα εξής αποτελέσματα:

- ✓ Κατανόηση της Σημασίας της Κοστολόγησης: Οι συμμετέχοντες θα κατανοήσουν τη σημασία της κοστολόγησης στην επιχείρησή τους και πώς επηρεάζει την οικονομική απόδοση.
- ✓ Ικανότητα Σχεδιασμού και Διαχείρισης Κόστους: Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν τη δεξιότητα να σχεδιάζουν και να διαχειρίζονται το κόστος των προϊόντων τους με αποτελεσματικό τρόπο.
- ✓ Αποτελεσματική Κοστολόγηση: Οι συμμετέχοντες θα μάθουν τη μεθοδολογία της αποτελεσματικής κοστολόγησης και πώς αυτή μπορεί να βελτιώσει την οικονομική απόδοση της επιχείρησής τους, ιδίως σε περιόδους οικονομικής αβεβαιότητας.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Αυτό το σεμινάριο προσφέρει στους επαγγελματίες της εστίασης τα εφόδια που χρειάζονται για να αντιμετωπίσουν με επιτυχία τις προκλήσεις που αντιμετωπίζουν στο σύγχρονο επιχειρηματικό περιβάλλον.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 75

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: 2025

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
350

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα : 12:00-15:00

**-10% Μόνο με κάρτα
επαγγελματία**

Επίπεδο: Advanced

 Your Suggestion

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – MASTERCLASSES

ΣΥΓΧΡΟΝΟ BRISTO-NOMY	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ DEMONSTRATION	120€	
<p>Το bistro δεν είναι απλώς ένας χώρος εστίασης – είναι το σημείο όπου η τεχνική συναντά τη γευστική αρμονία με τρόπο αβίαστο, αλλά απόλυτα ελεγχόμενο. Η φιλοσοφία του bistology βασίζεται στη μεταμόρφωση των πρώτων υλών μέσω προηγμένων τεχνικών, με έμφαση στην ακρίβεια, την ισορροπία και τη βαθιά κατανόηση των γεύσεων. Σε αυτό το masterclass κορυφαίου επιπέδου, οι συμμετέχοντες θα εισέλθουν στον κόσμο των υψηλών τεχνικών του bistro, αποκτώντας δεξιότητες που διαχωρίζουν τους επαγγελματίες από τους πραγματικούς γνώστες της τέχνης της γαστρονομίας.</p> <p>Τι θα μάθουν οι συμμετέχοντες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mi-cuit υψηλής ακρίβειας: Έλεγχος θερμοκρασίας για τέλεια ισορροπημένη υφή μεταξύ ωμού και μαγειρεμένου. • Τεχνική καραμελώματος ψαριού: Ανάπτυξη εξωτερικής κρούστας χωρίς απώλεια υγρασίας, δημιουργώντας γευστική πολυπλοκότητα. • Σαμπαγιόν νέας γενιάς: Αρωματικές γαλακτωματοποιήσεις που λειτουργούν ως ελαφριές αλλά ενισχυμένες σάλτσες με αέρινη υφή. • Ισορροπία όξινων, γλυκών και umami στοιχείων: Δημιουργία βάθους γεύσης με εξαιρετικά συνδυασμένα συστατικά. • Εξαιρετική διαχείριση premium πρώτων υλών: Μετατροπή κάθε στοιχείου του πιάτου σε απόλυτα ελεγχόμενο γευστικό σύνολο. <p>Στόχος του μαθήματος Η απόλυτη εξοικείωση με τεχνικές που επιτρέπουν την ανάδειξη υφών και γεύσεων με χειρουργική ακρίβεια, αναδεικνύοντας τη δημιουργική δύναμη της σύγχρονης bistro κουζίνας.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές:</p> <p>Οι συμμετέχοντες δεν θα μάθουν απλώς νέες τεχνικές – θα κατανοήσουν πώς να σκέφτονται σαν κορυφαίοι επαγγελματίες της σύγχρονης γαστρονομίας. Η ακρίβεια, η συνέπεια και η δημιουργικότητα που απαιτούν τα bistro κορυφαίου επιπέδου θα γίνουν αναπόσπαστο μέρος του μαγειρικού τους τρόπου σκέψης.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σκουμπρί Mi-Cuit Πουρές από Καπνιστό Χουρμά & Σάλτσα Σαβόρο • Μπακαλιάρος Καραμελωμένος Σάλτσα Torinambur, Φουντούκι & Αυγοτάραχο Τρικαλινός • Πρόβατο από Ελληνικές Φάρμες Sabayon Timur Pepper, Σάλτσα Απάκι & Χόρτα 			
Εκπαιδευτής Chef: Νικολούζος Χάρης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 75	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Δε 31/3/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: Δεν εξαργυρώνεται	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00	-10% Μόνο με κάρτα επαγγελματία	Επίπεδο: Masterclass	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – MASTERECLASS

B&B BREAKFAST AND BRUNCH	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ DEMONSTRATION & HANDS ON 2ΜΕΡΟ	140€ / 2μερο	
<p>Η ποιότητα του Breakfast & Brunch αποτελεί καθοριστικό παράγοντα στη συνολική εμπειρία φιλοξενίας, ιδιαίτερα στις μικρές ξενοδοχειακές μονάδες, όπου το πρωινό συχνά λειτουργεί ως σημείο διαφοροποίησης και ενίσχυσης της ικανοποίησης των επισκεπτών. Στο διήμερο masterclass, οι επαγγελματίες θα αποκτήσουν εξειδικευμένες τεχνικές και πρακτικές γνώσεις για τη δημιουργία ενός ευέλικτου, ελκυστικού και λειτουργικού μπουφέ πρωινού και brunch, προσαρμοσμένου στις σύγχρονες ανάγκες φιλοξενίας.</p> <p>Το πρόγραμμα επικεντρώνεται στην αποτελεσματική εκτέλεση βασικών και σύγχρονων παρασκευών, με σωστό έλεγχο τεχνικών και διαχείριση πρώτων υλών, από τη βελτιστοποίηση της παρασκευής αυγών και πρωτεϊνών έως την παραγωγή χειροποίητων ζυμών, αρτοποιημάτων και επιδορπίων πρωινού. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη σωστή οργάνωση των παρασκευών, στη δομή του μενού, καθώς και στην ανάδειξη τοπικών προϊόντων, διαμορφώνοντας μια ταυτότητα που ενισχύει την εμπειρία του επισκέπτη.</p> <p>Στόχος & Προσδοκώμενα Αποτελέσματα: Το διήμερο masterclass έχει σχεδιαστεί για να παρέχει σαφείς, πρακτικές και εφαρμόσιμες τεχνικές, επιτρέποντας στους συμμετέχοντες να:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Εκτελούν με ακρίβεια και συνέπεια βασικές και σύνθετες παρασκευές σε ένα επαγγελματικό περιβάλλον πρωινού και brunch. - Αποκτήσουν εξειδίκευση σε ζύμες και παραδοσιακά ή σύγχρονα γλυκά πρωινού, βελτιώνοντας τη συνοχή και την ποιότητα του τελικού προϊόντος. - Διαχειρίζονται αποτελεσματικά τις πρωτεΐνες του μπουφέ, εφαρμόζοντας τεχνικές ελέγχου θερμοκρασίας και βελτιστοποίησης γεύσης. - Προσαρμόζουν τις παρασκευές σε διαφορετικά προφίλ πελατών, ενσωματώνοντας ισορροπημένες γεύσεις και επιλογές υψηλής διατροφικής αξίας. - Διαμορφώσουν ένα οργανωμένο, ευέλικτο και ανταγωνιστικό πρωινό μενού, το οποίο ενισχύει την εμπειρία φιλοξενίας και διαφοροποιεί την επιχείρηση από τον ανταγωνισμό. <p>Ένα άριστα εκτελεσμένο, λειτουργικό και διαφοροποιημένο brunch menu, που προσδίδει προστιθέμενη αξία στη συνολική εμπειρία του πελάτη και συμβάλλει στην εμπορική επιτυχία της επιχείρησης.</p>			
<p>Στόχος του μαθήματος είναι η εξοικείωση με τις πιο σύγχρονες τεχνικές και η δημιουργία ενός ισορροπημένου μενού Breakfast & Brunch που να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της σύγχρονης φιλοξενίας και εστίασης, με έμφαση στην ποιοτική εκτέλεση, τη σωστή παρουσίαση και τη διαφοροποίηση μέσα από δημιουργικές προτάσεις.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές:</p>			
<p>Αλμυρές Παρασκευές</p>			
<ul style="list-style-type: none"> • Τεχνικές για παρασκευές βασισμένες σε αυγά • Πρωτεΐνες στον μπουφέ • Συνοδευτικές επιλογές λαχανικών • Ζύμες & αλμυρές δημιουργίες • Σύγχρονες προσεγγίσεις σε κλασικές συνταγές 			
<p>Γλυκές Παρασκευές</p>			
<ul style="list-style-type: none"> • Παραδοσιακές γεύσεις Σύγχρονες γεύσεις • Γλυκά πρωινού με ισορροπημένη γλύκα • Συνοδευτικές σάλτσες & spreads • Διαχείριση και στήσιμο μπουφέ πρωινού 			
<p>Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος & Μαλαξιάνακης Μιχάλης</p>	<p>Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης</p>	<p>Πόντοι Απόκτησης: 75/ημέρα</p>	<p>Ελαχ. Συμμετοχή: 6</p>
<p>Ημερομηνία: Πε 27/3/2025 & Πα 28/3/2025</p>	<p>Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική</p>	<p>Πόντοι Εξαργύρωσης: 350/ημέρα</p>	<p>Μόνο με προ πληρωμή</p>
<p>Ωρα: 17:00-21:00</p>		<p>Επίπεδο: Advanced</p>	<p>🌟 Chef's choice</p>
<p>@Copyright Μαθήματα Μαγειρικής The Culinary Center Athens</p>	<p>Εκπαιδευτικά Προγράμματα</p>	<p>03-04 2025</p>	<p>11</p>

ΠΑΣΧΑΛΙΝΗ ΚΡΕΑΤΟΤΕΧΝΙΑ | ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΣΕ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | DEMONSTRATION & HANDS ON | 2ΜΕΡΟ****140€/2μερό**

Η κρεατοτεχνία αποτελεί τον ακρογωνιαίο λίθο κάθε άρτια εκτελεσμένης κρεατοπαρασκευής, συνδυάζοντας ανατομία κρέατος, τεχνικές επεξεργασίας, μεθόδους προετοιμασίας και εξειδικευμένο μαγείρεμα. Στο πλαίσιο του πασχαλινού τραπέζιού, η διαχείριση του κρέατος αποκτά ιδιαίτερη σημασία, καθώς το αρνί, το κατσίκι και η προβατίνα πρωταγωνιστούν σε κλασικές και σύγχρονες συνταγές.

Το masterclass κρεατοτεχνίας εστιάζει σε επαγγελματικές τεχνικές τεμαχισμού, προετοιμασίας και διαχείρισης αμνοεριφίων, δίνοντας έμφαση στη σωστή επιλογή κομματιού (ώμος, μπουτάκι, παιδάκια) ανάλογα με τη μέθοδο μαγειρέματος. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν πρακτικές γνώσεις στις τεχνικές γαλλικής κοπής, στις μεθόδους όσμωσης (μαρινάδες, καρκεύματα) και στη σωστή προετοιμασία κρέατος για μαγείρεμα επόμενης ημέρας.

Επιπλέον, το πρόγραμμα εστιάζει στην προχωρημένη μαγειρική διαχείριση του κρέατος σε παραδοσιακές πασχαλινές συνταγές, όπως μαγειρίτσα, γαρδουμπάκια, τσιγερσαρμάδες και αρνί σούβλας, εφαρμόζοντας εξειδικευμένες τεχνικές που εξασφαλίζουν σωστή υφή, βαθιά γεύση και ιδανική ισορροπία λιπαρότητας. Οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν στη διαχείριση θερμοκρασιών, στο σιγανό μαγείρεμα, στη δημιουργία κρούστας και στην τεχνική σφραγίσματος, διασφαλίζοντας την απόλυτη αξιοποίηση της πρώτης ύλης.

Πρακτικές εφαρμογές:*1η Μέρα – Ανάλυση, Επεξεργασία & Προετοιμασία Κρεάτων*

Η πρώτη ημέρα του masterclass είναι αφιερωμένη στη δομική ανάλυση των αμνοεριφίων, εστιάζοντας στην ανατομία του κρέατος, τις τεχνικές κοπής και τις προηγμένες μεθόδους επεξεργασίας. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν εξειδίκευση στις σύγχρονες εφαρμογές κρεατοτεχνίας, με στόχο τη μεγιστοποίηση της γεύσης και της υφής του τελικού προϊόντος.

- Ανάλυση & Επιλογή Κρεάτων: Αρνί, κατσικάκι γάλακτος, προβατίνα – χαρακτηριστικά, λιποδερματική σύσταση, αξιοποίηση κομματιών ανάλογα με την τεχνική μαγειρέματος.
- Τεχνικές Κρεατοτεχνίας: Προηγμένες εφαρμογές σε αμνοεριφία, εστίαση στη γαλλική κοπή, τεχνικές τεμαχισμού υψηλής ακρίβειας και διαχείριση ιστών για μέγιστη τρυφερότητα.
- Όσμωση & Προετοιμασία: Εφαρμογή μαρινάδων, αλατίσματος και καρκευμάτων για την ενίσχυση της γευστικής πολυπλοκότητας και την επίτευξη απόλυτης ισορροπίας σε γεύση και υφή.
- Προετοιμασία για τη 2η μέρα: Στρατηγική διαχείρισης της πρώτης ύλης, οργάνωση mise en place για άρτια εκτέλεση των συνταγών την επόμενη ημέρα.

2η Μέρα – Προηγμένες Τεχνικές Μαγειρέματος για το Πασχαλινό Τραπέζι

Η δεύτερη ημέρα επικεντρώνεται στις τεχνικές παρασκευής και εκτέλεσης εμβληματικών πασχαλινών πιάτων, χρησιμοποιώντας τις γνώσεις της προηγούμενης ημέρας για άριστο ψήσιμο, έλεγχο θερμοκρασιών και διαχείριση υφής και γεύσης.

Παραδοσιακές & σύγχρονες τεχνικές μαγειρέματος:

- Μαγειρίτσα – εκτέλεση με απόλυτη ισορροπία υφής και βάθους γεύσης
- Χορτόπιτα με φύλλο βέργας – τεχνική ανοίγματος φύλλου με ακρίβεια και αέρινη υφή
- Γαρδουμπάκια & Φρυγαδέλια – δεξιοτεχνική προετοιμασία εντοσθίων, σιγανό μαγείρεμα για τρυφερότητα και γευστική συμπύκνωση
- Τσιγερσαρμάδες – εφαρμογή αργού μαγειρέματος για την ανάδειξη της παραδοσιακής γεύσης
- Αρνί Σούβλας & Κοντοσουβλι Προβατίνας – προηγμένες τεχνικές διαχείρισης θερμοκρασίας, δημιουργία τέλει κρούστας και διατήρηση εσωτερικής υγρασίας.
- Συνοδευτικά

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος & Μαλαξιάνακης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 75/ημέρα	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 3/4/2025 & Πα 4/4/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 350/ημέρα	Μόνο με προ πληρωμή
Ωρα: 17:00-21:00		Επίπεδο: Advanced	🚩 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ

HAUTE GASTRONOMY (FRENCH MENU II)	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49,90€	
<p>Από τα Bib Gourmand εστιατόρια μέχρι τα Michelin Stars, τα μενού αποκτούν έναν αέρα επιτήδευσης και φινέτσας. Κάθε πιάτο επιλέγεται με ιδιαίτερη φροντίδα και συνοδεύεται από λίστα κρασιών που αναδεικνύει ιδανικά τις γεύσεις του μενού. Στην κουζίνα γκαρντ μανζέ, η τερίνα κατέχει ξεχωριστή θέση. Σήμερα, οι σύγχρονοι σεφ, εκτός από το παραδοσιακό αργό ψήσιμο στον φούρνο, αξιοποιούν την ακρίβεια του sous vide για να επιτύχουν κορυφαίες υφές και απόλυτα ισορροπημένες γεύσεις.</p> <p>Το Tournedos Rossini, εμπνευσμένο από τον διάσημο μουσικό, παραμένει ένα σύμβολο της υψηλής γαστρονομίας. Το τρυφερό μοσχαρίσιο φιλέτο συνδυάζεται μοναδικά με τη σάλτσα Περιγκό, που αναδεικνύει τα αρώματα της τοπικής τρούφας, προσφέροντας μια αξέχαστη γευστική εμπειρία.</p> <p>Το μενού ολοκληρώνεται με τις εμβληματικές Crêpes Suzette. Μια τελετουργία που κορυφώνεται στα εστιατόρια, όταν οι maîtres τις παρασκευάζουν και τις σερβίρουν μπροστά στον επισκέπτη, δημιουργώντας ένα εντυπωσιακό θέαμα με φλόγες και αρώματα.</p> <p>Το μάθημα στοχεύει στην εμβάθυνση των κλασικών γαλλικών τεχνικών υψηλής γαστρονομίας, συνδυάζοντας τη δεξιοτεχνία στην προετοιμασία εμβληματικών πιάτων με τη γνώση της σωστής παρουσιάσής τους.</p> <p>Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν πολύτιμες γνώσεις για την τέχνη της τερίνας φουά γκρα, με έμφαση στην ισορροπία της πλούσιας υφής και της γλυκόξινης αντίθεσης που προσφέρει η κομπόστα από σταφίδα. Η τεχνική παρασκευής φιλέτου Ροσίνι, με την άψογη εκτέλεση στο μοσχαρίσιο φιλέτο έως την παρασκευή της φίνας σάλτσας α λα Περιγκό, αναδεικνύει το πιάτο σε μια απόλυτα γαστρονομική εμπειρία και ολοκληρώνουμε γλυκά με την παραδοσιακή παρασκευή Crêpes Suzette, εστιάζοντας στην καραμελοποίηση και την αρωματική φινέτσα που προσφέρει η σάλτσα με πορτοκάλι και Grand Marnier, για ένα επιδόρπιο που εντυπωσιάζει.</p> <p>Ο σκοπός του μαθήματος είναι να αναδείξει τις λεπτομέρειες και τις τεχνικές που διακρίνουν τα κλασικά γαλλικά πιάτα, προσφέροντας στους συμμετέχοντες την ευκαιρία να αναβαθμίσουν τις γνώσεις και τις δεξιότητές τους σε επίπεδο υψηλής γαστρονομίας.</p>			
Πρακτικές εφαρμογές: Τερίνα φουά γκρα με κομπόστα από σταφίδα Μοσχαρίσιο φιλέτο Ροσίνι με σάλτσα α λα Περιγκό Κρεπς Σουζέτ			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: 4/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ωρα: 18:00-21:00	-10% Μόνο με κάρτα επαγγελματία	Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ

BISTROT MENU (FRENCH MENU I)	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49,90€	
<p>Από τα γαλλικά bistrot μέχρι τα εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας, υπάρχουν γεύσεις που κατάφεραν να γίνουν παγκοσμίως δημοφιλείς. Το πρώτο μάθημα της σειράς Γαλλικών Μενού εστιάζει σε κλασικές συνταγές που συναντάμε στα bistrot του Παρισιού, προσφέροντας γνώση και τεχνική που εμπνέουν κάθε επαγγελματία.</p>			
<p>Η παράδοση του granlax γεννήθηκε στις χώρες της Βόρειας Ευρώπης, ως ανάγκη για επιμελή συντήρηση του σολομού. Μια τεχνική που, χάρη στην απaráμιλλη γεύση της, αποτελεί κόσμημα σε εκλεπτυσμένους μπουφέςδες. Για έναν δεξιότεχνη σεφ, η δημιουργία μιας μπαλοτίν είναι απόδειξη τεχνικής αρτιότητας και σεβασμού προς τις πρώτες ύλες.</p>			
<p>Παραδοσιακά, το μπούτι των πουλερικών γεμιζόταν με κρέας και κατόπιν ραβόταν για να μαγειρευτεί είτε ποσέ είτε ψητό. Η γέμιση και η παρουσίαση αντανακλούν πάντα τη δημιουργικότητα και την αισθητική του εκτελεστή, ενώ η επιτυχία μιας κλασικής συνταγής κρίνεται στην τελειότητα της εκτέλεσής της.</p>			
<p>Το μενού ολοκληρώνεται με τον σεφ να προσφέρει ένα γλυκό που αγγίζει την τελειότητα. Η κρεμ μπρουλέ, με τη βελούδινη υφή της, τη λεπτή καραμελένια κρούστα και το ιδανικά ισορροπημένο άρωμα βανίλιας, χαρίζει την απόλυτη εμπειρία γεύσης.</p>			
<p>Το μάθημα στοχεύει στην εκμάθηση προηγμένων τεχνικών μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής, συνδυάζοντας την υψηλή αισθητική με τη γαστρονομική αρτιότητα. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν γνώσεις και δεξιότητες για τεχνικές παρασκευής granlax με έμφαση στην ακριβή ισορροπία αρωμάτων και τη δημιουργία συνοδευτικών υφών, όπως η καραμέλα από βαλσάμικο και η κενέλ από μους άνηθου. Η τεχνική μπαλοτίν σε sous vide, με στόχο τη διατήρηση της υγρασίας, της γεύσης και της δομής σε πιάτα υψηλής γαστρονομικής αξίας και η παρασκευή της τέλειας Crème Brûlée, με βελούδινη υφή, άριστο ψήσιμο και άψογη καραμελωμένη κρούστα εστιάζουν στις λεπτομέρειες που διαχωρίζουν το απλό από το εξαιρετικό. Το μάθημα συνδυάζει τη θεωρία με την πράξη, ενισχύοντας την κατανόηση της τεχνικής και την εφαρμογή της σε γαστρονομικές δημιουργίες, κατάλληλες για απαιτητικά περιβάλλοντα εστίασης.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Σολομός granlax με καραμέλα από ξύδι βαλσάμικο και κενέλ από μους άνηθου Μπαλοτίν κοτόπουλου με σέβρ, κουκουνάρι και πέστο ρόκας (τεχνική: μπαλοτίν σε sous vide) Κρεμ μπρουλέ βανίλια</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 13/3/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ωρα: 18:00-21:00	-10% Μόνο με κάρτα επαγγελματία	Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ**PERSILLADE (ΠΕΡΣΙΓΙΑΝΤ ΤΕΧΝΙΚΗ)****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****49.90€**

Η τεχνική Persillade (ή Περσιγιάντ) αποτελεί έναν από τους πιο εκλεπτυσμένους τρόπους επεξεργασίας κρέατος, προσδίδοντας ένταση αρωμάτων και υφής μέσω ενός μίγματος βοτάνων, ξηρών καρπών και ψίχας ψωμιού. Το μάθημα επικεντρώνεται στη σωστή εφαρμογή της τεχνικής αυτής, προσαρμόζοντάς την σε σύγχρονες γαστρονομικές προσεγγίσεις, με στόχο την τέλεια κρούστα και τη βέλτιστη ισορροπία γεύσεων.

Το αρνί υποβάλλεται σε ελεγχόμενο ψήσιμο για απόλυτη τρυφερότητα, πριν επικαλυφθεί με περσιγιαντ από φιστίκι Αιγίνης, που προσφέρει γλυκύτητα, αρωματική ένταση και τραγανή υφή. Η τεχνική της ομοιόμορφης κρούστας εξασφαλίζει σωστή ισορροπία μεταξύ του κρέατος και του τραγανού εξωτερικού στρώματος, διατηρώντας παράλληλα τη ζουμερότητα του εσωτερικού.

Η εφαρμογή της τεχνικής περσιγιάντ με φουντούκι δημιουργεί μια κρούστα που ενισχύει τη γευστική πολυπλοκότητα του χοιρινού. Η προσεκτική διαχείριση της θερμοκρασίας διασφαλίζει άψογο ψήσιμο, ενώ η επιλογή φουντουκιού προσθέτει μια γήινη, ελαφρώς γλυκιά αίσθηση, που συνδυάζεται εξαιρετικά με την κρεμώδη λιπαρότητα του κρέατος.

Στόχος του μαθήματος είναι η εμβάθυνση στην τεχνική Persillade, καθώς και η εφαρμογή της σε διαφορετικά είδη πρωτεϊνών, συνοδευτικών και γευστικών ισορροπιών. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν δεξιότητες που ενισχύουν τη λεπτομέρεια και την ακρίβεια στην παρασκευή υψηλού επιπέδου πιάτων.

Πρακτικές εφαρμογές: Αρνί με φιστίκι | Κοτολέτα χοιρινή με φουντούκι | Χούμους με καραμελωμένα κρεμμύδια και πίκλα από χουρμάδες | Πολέντα και σάλτσα με χυμούς μαγειρέματος

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Ημερομηνία: Τρ 6/5/2025

Ώρα: 17:00-21:00

Τύπος Εκπαίδευσης:

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Προ απαιτούμενες

Γνώσεις: Βάσεις

Μαγειρικής Τέχνης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Επίπεδο: Advanced

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Μόνο με προ
πληρωμή

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ**BALLOTINE (ΜΠΑΛΟΤΙΝΑ ΤΕΧΝΙΚΗ)****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44.90€**

Η τέχνη του γεμίσματος και τυλίγματος πρωτεϊνών αποτελεί μια προηγμένη τεχνική που επιτρέπει τη δημιουργία σύνθετων, πολυεπίπεδων γεύσεων, συνδυάζοντας την απαλότητα μιας μουσελίν με την αρωματική ένταση του εξωτερικού περιβλήματος. Το μάθημα εστιάζει στην τεχνική διαχείριση διαφορετικών πρωτεϊνών, την ισορροπία υφών και την εκτέλεση μιας άψογης σάλτσας βελουτέ με τεχνική αροζέ.

Το κοτόπουλο αποκτά ένταση με την προσθήκη μουσελίν από μανιτάρια, που δίνει γήινο χαρακτήρα και ενισχύει την υγρασία του εσωτερικού. Το προσούτο σχηματίζει ένα τραγανό περίβλημα που διατηρεί τις γεύσεις εγκλωβισμένες, προσθέτοντας αλμυρότητα και βάθος.

Η λιπαρότητα του ζαμπόν δημιουργεί ένα φυσικό φράγμα που προστατεύει την υγρασία του χοιρινού, ενώ η μουσελίν μυρωδικών προσφέρει αρωματική φρεσκάδα και αέρινη υφή, αναδεικνύοντας τις γεύσεις του κρέατος.

Το μπέικον προσφέρει καπνιστό χαρακτήρα και τραγανότητα, ενώ η μουσελίν παντζαριού δίνει μια γλυκιά, γήινη διάσταση στο πιάτο, δημιουργώντας αντίθεση με το βαθύ umami του μοσχαριού.

Το ψήσιμο σε υψηλή θερμοκρασία αναδεικνύει τις φυσικές γεύσεις των λαχανικών, δημιουργώντας καραμελωμένες επιφάνειες και συμπυκνωμένα αρώματα, ενώ η υφή παραμένει τραγανή εξωτερικά και βελουδίνη εσωτερικά.

Η βελουτέ σάλτσα αποκτά ιδιαίτερο χαρακτήρα μέσα από την τεχνική *arroses*, όπου το μαγείρεμα γίνεται με συνεχή επικάλυψη του κρέατος με λιπαρή ουσία, εμπλουτίζοντας τη σάλτσα με βαθιά γεύση και γυαλιστερή υφή.

Στόχος του μαθήματος είναι η απόκτηση προηγμένων δεξιοτήτων στη διαχείριση και γέμιση πρωτεϊνών, η τεχνική της σωστής επικάλυψης και η ολοκλήρωση του πιάτου με μια σάλτσα υψηλής γαστρονομίας, που εξασφαλίζει ισορροπημένο και εκλεπτυσμένο αποτέλεσμα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Κοτόπουλο τυλιγμένο σε προσούτο γεμιστό με μουσελίν μανιταριών | Χοιρινό τυλιγμένο με ζαμπόν γεμιστό με μουσελίν μυρωδικών | Μοσχάρι τυλιγμένο με μπέικον γεμιστό με μουσελίν παντζαριού | Steak πατάτας, σελινόριζας, κουνουπιδιού | Σάλτσα βελουτέ με τεχνική αροζέ

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τρ 27/05/2025

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 17:00-21:00

Προ απαιτούμενες

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

Γνώσεις: Βάσεις

Μαγειρικής Τέχνης



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ**VEGETERIAN SPRING****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Ένα καλά σχεδιασμένο μενού δεν βασίζεται μόνο στην επιλογή ποιοτικών υλικών, αλλά και στη διαδοχή των γεύσεων, την ισορροπία των υφών και τη σωστή τεχνική εκτέλεση κάθε πιάτου. Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να συνθέτουν ένα ολοκληρωμένο γεύμα που αναδεικνύει τη φρεσκάδα των υλικών, αξιοποιώντας τεχνικές που ισορροπούν τη γεύση και τη δομή των πιάτων.

Το μενού ξεκινά με μια δροσερή, αρωματική σαλάτα, όπου οι διαφορετικές υφές, τραγανά κουκιά, βελούδινο αβοκάντο, κρεμώδης φέτα, συνδυάζονται με τη φρεσκάδα του δυόσμου. Στη συνέχεια, οι ρεβιθοκεφτέδες με σάλτσα ταχινιού απαιτούν σωστή τεχνική, ώστε να διατηρήσουν τραγανότητα εξωτερικά και αφράτη υφή στο εσωτερικό, με τη σάλτσα να προσφέρει ισορροπημένη ένταση και βάθος γεύσης.

Για το κυρίως πιάτο, το ριζότο με αγκινάρες, λεμόνι και παρμεζάνα επικεντρώνεται στην τεχνική του ριζότο, με έλεγχο της υφής του ρυζιού και της σταδιακής ενσωμάτωσης του ζωμού, ώστε να επιτευχθεί το τέλειο χυλωμένο αποτέλεσμα, αναδεικνύοντας τη φρεσκάδα των αγκινάρων και την οξύτητα του λεμονιού.

Το επιδόρπιο αποτελεί μια εκλεπτυσμένη προσέγγιση της μους σοκολάτας, όπου το ελαιόλαδο προσφέρει βελούδινη υφή και το θαλασσινό αλάτι αναδεικνύει την ένταση της σοκολάτας, δημιουργώντας έναν αρμονικό γευστικό συνδυασμό.

Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εσιτιάσουν στη σωστή σύνθεση ενός πλήρους μενού, εξασκώντας τεχνικές που ενισχύουν τόσο τη γευστική αρμονία όσο και τη συνοχή των πιάτων. Από τη σαλάτα μέχρι το επιδόρπιο, κάθε παρασκευή απαιτεί προσεκτική διαχείριση των υλικών, ώστε να επιτευχθεί ισορροπία γεύσεων και υφών.

Το σεμινάριο αυτό προσφέρει πλήρη κατανόηση της δομής ενός ισορροπημένου γεύματος, συνδυάζοντας γευστική αρμονία, τεχνική ακρίβεια και δημιουργικότητα στην εκτέλεση.

Πρακτικές εφαρμογές:

Χρωματιστή σαλάτα με κουκιά, αβοκάντο, φέτα και φρέσκο δυόσμο | Ρεβιθοκεφτέδες με σάλτσα ταχινιού | Ριζότο με αγκινάρες, λεμόνι και παρμεζάνα | Μους σοκολάτας με ελαιόλαδο

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 15/5/2025

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Προ απαιτούμενες
Γνώσεις: Βάσεις
Μαγειρικής Τέχνης

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΣΑΡΑΚΟΣΤΙΑΝΑ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	44.90€	
<p>Η περίοδος της Σαρακοστής είναι γεμάτη γεύσεις που αναδεικνύουν τη δύναμη των απλών, φυσικών υλικών. Σε αυτό το μάθημα, εξερευνούμε τη νηστίσιμη κουζίνα μέσα από κλασικές αλλά και πιο σύγχρονες εκδοχές αγαπημένων πιάτων, δίνοντας έμφαση σε τεχνικές που αναδεικνύουν τη γεύση και την ισορροπία των υλικών.</p> <p>Από τα αρωματικά θαλασσινά και τα βελούδινα όσπρια μέχρι τις δημιουργικές παραλλαγές παραδοσιακών πιάτων, το μάθημα θα σας εξοπλίσει με ιδέες και δεξιότητες για να προετοιμάσετε ένα απολαυστικό σαρακοστιανό τραπέζι.</p> <p>Από τις εκλεπτυσμένες υφές ενός αέρινου ταραμά, έως την τεχνική ακρίβεια στο ψήσιμο των θαλασσινών, κάθε στοιχείο του μενού επαναπροσδιορίζει τη Σαρακοστιανή κουζίνα μέσα από ένα σύγχρονο, γαστρονομικό πρίσμα.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Γαρίδες με φακές belouga, κύμινο, χαρούπι Καλαμάρι ψητό με τραγανό vermitseli και βασιλικό Μπρουσκέτες χταπόδι με κάπαρη και ούζο Ταραμοσαλάτα με κριτσίνια ολικής</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 11/3/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής Τέχνης	Επίπεδο: Basic *δεν ανήκει στο πακέτο της προσφοράς για basic =150€	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ**ΤΣΙΠΟΥΡΟΜΕΖΕΔΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Το τσίπουρο απαιτεί συνοδεία που αναδεικνύει τη γευστική του ένταση και ισορροπεί τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του. Οι τσιπουρομεζέδες δεν είναι απλώς μικρά πιάτα· είναι μια εμπειρία, ένας γαστρονομικός κώδικας που στηρίζεται στη σωστή επιλογή υλικών, στην τεχνική εκτέλεση και στην ισορροπία μεταξύ λιπαρότητας, οξύτητας και αρωμάτων.

5 συνταγές με τις τεχνικές εκτελέσεις τους γεμίζουν αρώματα και μας χαρίζουν έμπνευση για να δημιουργήσουμε δημιουργικά πιάτα. Στο μικροσκόπιο του σεφ, αυθεντικές δημιουργίες και ποιοτικά υλικά, προσφέρουν μία πρόταση σερβιρίσματος για τους μερακλήδες της γεύσης.

Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εμβαθύνουν στις γευστικές αρχές που καθορίζουν την επιτυχία ενός τσιπουρομεζέ, εξερευνώντας τεχνικές τηγανίσματος, μαρινάδων και ισορροπίας γεύσεων. Η έμφαση δίνεται στη σωστή διαχείριση πρώτων υλών και στις συνδυαστικές τεχνικές που αναδεικνύουν τα θαλασσινά μέσα από αρωματικά στοιχεία και υφές.

Κατανόηση της αλληλεπίδρασης μεταξύ αλκοόλ, αλμυρότητας και οξύτητας για την απόλυτη εμπειρία τσιπουρομεζέ, τεχνικές τηγανίσματος και κουρκουτιού για τραγανότητα και ισορροπημένο άρωμα, χρήση μπαχαρικών και αρωματικών στοιχείων (γλυκάνισος, πορτοκάλι, σκόρδο, καυτερές πιπεριές) για βάθος γεύσης, σύνθεση ισορροπημένων πιάτων με στοιχεία οξύτητας (λάχανο τουρσί) και λιπαρότητας (καπνιστό χέλι, τηγανητά μύδια, δημιουργία σύγχρονων εκδοχών παραδοσιακών μεζέδων με τεχνική αρτιότητα και προσοχή στη λεπτομέρεια.

Πρακτικές εφαρμογές:

Χταπόδι τηγανιτό με φινόκιο, μάραθο, τσίπουρο και πορτοκάλι | Τραγανά πιττάκια με μελάνι σουπιάς γεμιστά με καπνιστό χέλι | Μύδια τηγανιτά με κουρκούτι αρωματισμένο με γλυκάνισο, σκόρδο και τσίπουρο | Χτένια με πικάντικη σάλτσα πάπρικας | Λάχανο τουρσί και καυτερές πιπεριές και σκόρδο

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

**Ελαχ.
Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Πε 13/03/2025

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 18:00 -21:00

Προ απαιτούμενες Γνώσεις:
Βάσεις Μαγειρικής Τέχνης

Επίπεδο: Basic

*δεν ανήκει στο πακέτο
της προσφοράς για basic
=150€

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΣΑΡΑΚΟΣΤΗ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

49,90€

Η Σαρακοστή στην Ελλάδα δεν είναι μόνο μια περίοδος νηστείας, αλλά και μια ευκαιρία να αναδείξουμε την πλούσια γαστρονομική παράδοση της χώρας μέσα από εκλεπτυσμένες συνταγές που βασίζονται σε καθαρά, εποχιακά υλικά. Με την απουσία κρέατος, η έμφαση δίνεται στην ανάδειξη της φυσικής νοστιμιάς των θαλασσινών, των οσπρίων και των λαχανικών, μέσα από σύγχρονες τεχνικές και δημιουργικές συνθέσεις.

Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα προσεγγίσουν τα κλασικά Σαρακοστιανά πιάτα μέσα από τεχνική ακρίβεια και ανανεωμένες γευστικές εκδοχές, με στόχο τη δημιουργία ντελικάτων, ισορροπημένων και άρτια εκτελεσμένων πιάτων, που αναδεικνύουν τον πλούτο της ελληνικής κουζίνας.

Το σεμινάριο αυτό επικεντρώνεται στη μοντέρνα και εκλεπτυσμένη προσέγγιση της Σαρακοστιανής κουζίνας, αξιοποιώντας τις πιο δημοφιλείς συνταγές μέσα από τεχνικά άρτιες εκτελέσεις και γευστικούς συνδυασμούς που αναδεικνύουν τις πρώτες ύλες.

Οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν στη διαχείριση θαλασσινών, από το σωστό τηγάνισμα του χταποδιού μέχρι την τεχνική γεμίσματος των θραψάλων και την προετοιμασία των γαρίδων σε συνδυασμό με τη φάβα. Η ισορροπία υφών και γεύσεων αποτελεί βασικό άξονα της εκπαιδευτικής διαδικασίας, με έμφαση σε πιάτα που συνδυάζουν τη γήινη νοστιμιά των οσπρίων με τη λεπτότητα των θαλασσινών.

Παράλληλα, η σύνθεση γεύσεων μέσα από τις σάλτσες και τις μαρινάδες – όπως η σάλτσα ούζου με πορτοκάλι ή η vinaigrette από grapefruit – βοηθά τους συμμετέχοντες να κατανοήσουν πώς να ενσωματώνουν οξύτητα και αρώματα στα πιάτα τους με στόχο τη γευστική ισορροπία.

Το μάθημα δεν περιορίζεται μόνο στην εκμάθηση παραδοσιακών τεχνικών, αλλά εξερευνά δημιουργικές προσεγγίσεις που αναβαθμίζουν τη Σαρακοστιανή κουζίνα, προσφέροντας ένα νέο επίπεδο φινέτσας και γαστρονομικής εξέλιξης.

Πρακτικές εφαρμογές:

Τηγανιτό χταπόδι με τραγανή κρούστα, με μάραθο και σάλτσα ούζου με πορτοκάλι

Θράψαλα γεμιστά με ριζότο πράσου

Κεμπάπ φάβας γεμιστά με γαρίδες και σάλτσα σαφράν

Πράσινη σαλάτα με καπνιστά μύδια ηλιόσπορους σωτέ και vinegrette από grapefruit

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τρ 18/03/2025

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 18:00-21:00

Προ απαιτούμενες
Γνώσεις: Βάσεις
Μαγειρικής Τέχνης

Επίπεδο: Basic
*δεν ανήκει στο πακέτο
της προσφοράς για basic
=150€

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ**ΚΥΡΙΑΚΑΤΙΚΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39.90€**

Η δημιουργία ενός ισορροπημένου μενού απαιτεί τη σωστή διαχείριση των υλικών, την προσεκτική εναλλαγή υφών και γεύσεων, καθώς και την τεχνική ακρίβεια στην εκτέλεση κάθε πιάτου. Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα ανακαλύψουν την τέχνη της σύνθεσης ενός ολοκληρωμένου γεύματος, όπου τα φρέσκα υλικά και τα αρωματικά στοιχεία αναδεικνύονται μέσα από σύγχρονες και παραδοσιακές τεχνικές μαγειρικής.

Το μενού ξεκινά με μια δροσερή σαλάτα, όπου η τραγανότητα του αγγουριού και των ξηρών καρπών ισορροπεί με την ήπια αφάδα της ρόκας και τη δροσιά του μάραθου, ενώ το dressing εσπεριδοειδών προσθέτει ένταση και αρωματική πολυπλοκότητα. Στη συνέχεια, η πίτα με πράσα, ανθότυρο και θυμάρι εστιάζει στη σωστή διαχείριση της γέμισης και της ζύμης, προσφέροντας μια αρμονική γευστική εμπειρία με ήπια γλυκύτητα από τα πράσα και αρωματική ισορροπία από τα βότανα.

Το αρνάκι ψητό με αρωματικά βότανα και πουρέ από καρότο και πατάτα αποτελεί το κεντρικό πιάτο του μενού, δίνοντας έμφαση στις τεχνικές αργού ψησίματος, ώστε το κρέας να διατηρεί τρυφερότητα και πλούσια γεύση, ενώ ο πουρέ προσφέρει μια βελούδινη, γλυκιά αντίθεση στο συνολικό αποτέλεσμα.

Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εξερευνήσουν την ισορροπία γεύσεων και υφών μέσα από μια προσεκτικά σχεδιασμένη αλληλουχία πιάτων. Η παρασκευή της σαλάτας εστιάζει στη σωστή επιλογή και συνδυασμό υλικών, ώστε να επιτευχθεί μια αρμονική σύνθεση αρωμάτων και τραγανότητας. Στη συνέχεια, η διαχείριση της ζύμης και της γέμισης για την παρασκευή της πίτας απαιτεί τεχνική ακρίβεια, διασφαλίζοντας σωστή υφή και ισορροπημένη αναλογία γεύσεων.

Το κύριο πιάτο επικεντρώνεται στις τεχνικές σωστού ψησίματος και μαριναρίσματος, ώστε το αρνάκι να αποκτήσει τρυφερή υφή και βαθιά αρωματική διάσταση. Παράλληλα, η δημιουργία του πουρέ απαιτεί προσεκτική εκτέλεση, προκειμένου να επιτευχθεί μια βελούδινη υφή και απόλυτα ισορροπημένη γευστική σύνθεση.

Πρακτικές εφαρμογές: Αγγούρι, μάραθος, ρόκα, φέτα και ξηροί καρποί με dressing εσπεριδοειδών | Πίτα με πράσα, ανθότυρο και θυμάρι | Αρνάκι ψητό με αρωματικά βότανα και πουρέ από καρότο και πατάτα | Ανάλαφρη κρέμα λεμονιού με ανθότυρο

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Σα 12/4/2025

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Προ απαιτούμενες

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

Γνώσεις: Βάσεις

Μαγειρικής Τέχνης



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΜΕΝΟΥ**ΚΥΡΙΑΚΑΤΙΚΟ BBQ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****41,90€**

Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εξερευνήσουν γευστικούς συνδυασμούς που παντρεύουν την παράδοση με σύγχρονες τεχνικές, δημιουργώντας ένα ισορροπημένο μενού με έμφαση στο ψήσιμο και τις πλούσιες υφές.

Το ξεκίνημα γίνεται με ένα κανταΐφι γεμιστό με γραβιέρα και κιμά, μια παραλλαγή που αναδεικνύει τη μοναδική υφή του τραγανού φύλλου και τη μεστή γεύση της γραβιέρας. Η συνοδευτική σάλτσα γιαουρτιού με μέντα φέρνει φρεσκάδα και δροσιστική οξύτητα, ισορροπώντας τη γευστική ένταση του πιάτου.

Στη συνέχεια, το κρέας περνάει στο επίκεντρο με χοιρινό λαιμό και πανσετάκια στο BBQ, όπου η σωστή τεχνική μαρινάρισμα και ψησίματος αναδεικνύει τη ζουμερότητα και το βάθος της γεύσης. Ο χοιρινός λαιμός, με την πλούσια υφή του, γίνεται απίστευτα τρυφερός όταν ψήνεται σωστά, ενώ τα πανσετάκια αποκτούν τραγανή κρούστα και αρωματική ένταση από καπνιστά και μεσογειακά μπαχαρικά.

Ως συνοδευτικό, τα πολύχρωμα παντζάρια γλασαρισμένα με βαλσάμικο και τραγανό χαλούμι προσφέρουν μια μοναδική αντίθεση υφών και γεύσεων. Το φυσικό γλυκό στοιχείο των παντζαριών ενισχύεται με την καραμελωμένη οξύτητα του βαλσάμικου, ενώ το χαλούμι, σωστά ψημένο ώστε να είναι τραγανό εξωτερικά και ζουμερό εσωτερικά, συμπληρώνει ιδανικά το πιάτο.

Το γεύμα κλείνει με ένα Ελληνικό Cheesecake, όπου η βάση από μπισκότο συνδυάζεται με μια κρεμώδη γέμιση βασισμένη σε ελληνικά τυριά, όπως ανθότυρο και στραγγιστό γιαούρτι. Η επικάλυψη από μέλι και ξηρούς καρπούς προσθέτει αυθεντικές ελληνικές νότες, δίνοντας ένα ανάλαφρο αλλά πλούσιο φινάλε στο μενού.

Το σεμινάριο αυτό αξιοποιεί σύγχρονες τεχνικές ψησίματος και ισορροπημένους γευστικούς συνδυασμούς, δίνοντας έμφαση στην ακρίβεια εκτέλεσης, την υφή και τη δημιουργικότητα, με στόχο να απογειώσει τις κλασικές γεύσεις της ελληνικής κουζίνας.

Πρακτικές εφαρμογές:

Κανταΐφι γεμιστό με γραβιέρα και κιμά, σάλτσα γιαουρτιού με μέντα | Χοιρινός λαιμός και πανσετάκια στο BBQ | Πολύχρωμα παντζάρια γλασαρισμένα με βαλσάμικο & τραγανό χαλούμι | Ελληνικό Cheesecake

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 11/4/2025

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Προ απαιτούμενες

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

Γνώσεις: Βάσεις

Μαγειρικής Τέχνης



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΜΕΝΟΥ

ΡΟΥΣΤΙΚ ΜΕΝΟΥ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Ισορροπία, Τεχνική και Γεύση σε ένα Κλασικό Μενού!

Το συγκεκριμένο μενού αναδεικνύει την κομψότητα της απλότητας, συνδυάζοντας τεχνικές που ενισχύουν τις φυσικές γεύσεις των υλικών. Μέσα από τις πρακτικές εφαρμογές, δίνεται έμφαση στη σωστή προετοιμασία, τον έλεγχο της θερμοκρασίας και την αρμονία των γεύσεων.

Η τραγανή υφή της ρόκας και των ραπανιών ισορροπεί με την κρεμώδη υφή του ανθότυρου, ενώ τα καβουρδισμένα αμύγδαλα προσθέτουν ένταση και βάθος στη γεύση.

Τα σπαράγγια αναδεικνύονται μέσα από τη σωστή τεχνική μαγειρέματος που διατηρεί το έντονο χρώμα και τη φυσική τους γεύση. Η σάλτσα béarnaise με τη χαρακτηριστική οξύτητα και τον αρωματικό πλούτο, προσθέτει γευστική ισορροπία, απαιτώντας ακρίβεια στην εκτέλεση της γαλλικής τεχνικής των γαλακτωμάτων.

Το αργό ψήσιμο του κοτόπουλου επιτρέπει την ανάπτυξη έντονων αρωμάτων και ζουμερής υφής. Η τεχνική αυτή εστιάζει στον έλεγχο της θερμοκρασίας και της υγρασίας, διασφαλίζοντας ένα αποτέλεσμα τρυφερό και αρωματικό, με το δεντρολίβανο να δίνει το γευστικό του αποτύπωμα.

Ολοκληρώνεται το μενού με την σωστή παρασκευή της βάσης της τάρτας εξασφαλίζει την τραγανή της υφή, ενώ η γέμιση αναδεικνύει την τέχνη των κρεμωδών παρασκευών.

Στόχος του εκπαιδευτικού σεμιναρίου είναι η κατανόηση της ισορροπίας των γεύσεων. Διαχείριση όξινων, λιπαρών, γλυκών και αλμυρών στοιχείων για ένα αρμονικό αποτέλεσμα. Ακρίβεια στις τεχνικές, κάθε στάδιο απαιτεί τεχνικό έλεγχο και προσοχή στη λεπτομέρεια.

Στόχος είναι η διατήρηση και η ανάδειξη των φυσικών χαρακτηριστικών των υλικών, μέσα από τεχνικές που σέβονται τις γεύσεις και τις υφές τους.

Ένα μενού που εστιάζει στη διαχείριση βασικών τεχνικών με υψηλό επίπεδο ακρίβειας και γευστικής συνάφειας, συνθέτοντας μια ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία.

Πρακτικές εφαρμογές: Πράσινη σαλάτα με ρόκα, ραπανάκια, ανθότυρο και καβουρδισμένα αμύγδαλα | Σπαράγγια με σάλτσα béarnaise | Κοτόπουλο αργοψημένο με δεντρολίβανο | Τάρτα με γιαούρτι, φρέσκες φράουλες και δυόσμο

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 02/05/2025

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΜΕΝΟΥ

CLASSICAL MENU

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

41,90€

Στη σύγχρονη γαστρονομική εκπαίδευση, η δημιουργία ενός ολοκληρωμένου μενού απαιτεί προσεκτική επιλογή συστατικών, ισορροπία γεύσεων και υφών, αλλά και κατανόηση των τεχνικών μαγειρικής που αναδεικνύουν κάθε πιάτο. Το παρακάτω μενού παρουσιάζει μια προσέγγιση όπου κάθε πιάτο επιλέγεται με σκοπό τη δημιουργία μιας αρμονικής και ισορροπημένης εμπειρίας, ενώ παράλληλα λειτουργεί ως παράδειγμα για την ανάλυση των στοιχείων που το αποτελούν.

Η κρεμμυδόσουπα αποτελεί ένα κλασικό πιάτο με βάθος γεύσης, όπου το άρωμα των ψημένων κρεμμυδιών συνδυάζεται με τη φρεσκάδα των πράσων και τη διακριτική νότα του θυμάρι. Η προσθήκη κατσικίσου τυριού προσφέρει μια κρεμώδη υφή και ελαφριά οξύτητα, δημιουργώντας έναν ενδιαφέροντα συνδυασμό.

Τα γεμιστά μανιτάρια, με γέμιση από σπανάκι, φέτα και καρύδια, παρουσιάζουν έναν έξυπνο συνδυασμό γεύσεων και υφών που δημιουργούν ένα πλούσιο ορεκτικό. Η αλληλεπίδραση του τραγανού και του κρεμώδους στοιχείου καθιστά το πιάτο ελκυστικό και γευστικά ισορροπημένο. Το κυρίως πιάτο συνδυάζει το ελαφρύ ψαρονέφρι με μια δροσερή σάλτσα πορτοκαλιού, που προσθέτει ζωντάνια και φωτεινότητα στη γεύση. Ο πουρέ πατάτας, εμπλουτισμένος με σελινόριζα, ολοκληρώνει το πιάτο με μια πλούσια και θρεπτική βάση. Το επιδόρπιο αποτελεί τον τελικό σταθμό του μενού, συνδυάζοντας την οξύτητα της κρέμας λεμονιού με την τραγανή υφή της βάσης αμυγδάλου και τη φυσική γλυκύτητα του μελιού. Ο συνδυασμός αυτός αποσκοπεί στη δημιουργία ενός φινετσάτου και αναζωογονητικού τελειώματος στο γεύμα.

Σε αυτό το σεμινάριο αναλύουμε και παρασκευάζουμε την πληθωρική γεύση των αγαπημένων πιάτων και ακολουθούμε πιστά τον τρόπο εκτέλεσης τους, ώστε να αποκτήσουμε τις δεξιότητες στην κατάλληλη παρασκευή τους.

Πρακτικές εφαρμογές: Κρεμμυδόσουπα με πράσα, θυμάρι και κατσικίσιο τυρί | Μανιτάρια γεμιστά με σπανάκι, φέτα και καρύδια | Ψαρονέφρι με σάλτσα πορτοκαλιού και πουρέ πατάτας με σελινόριζα | Κρέμα λεμονιού με τραγανή βάση αμυγδάλου και μέλι

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 8/5/2025

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Προ απαιτούμενες
Γνώσεις: Βάσεις
Μαγειρικής Τέχνης

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΜΕΝΟΥ**GOURMET ΜΕΝΟΥ I****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****41,90€**

Το μυστικό ενός ολοκληρωμένου μενού δεν βρίσκεται μόνο στην επιλογή των υλικών, αλλά και στη σωστή ροή των γεύσεων, την ισορροπία των υφών και την τεχνική αρτιότητα κάθε πιάτου. Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν στη δημιουργία ενός πλήρους γεύματος, με έμφαση στην ακρίβεια των μαγειρικών τεχνικών και τη χρήση φρέσκων, εποχικών υλικών.

Από την κρύα σούπα ως ανάλαφρο ξεκίνημα έως το αρωματικό επιδόρπιο με τραγανές νότες, κάθε πιάτο έχει σχεδιαστεί ώστε να αναδεικνύει διαφορετικές μαγειρικές δεξιότητες και να συνδυάζει τη φρεσκάδα με τη γαστρονομική απόλαυση.

Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε σε τεχνικές για σωστή ισορροπία αρωμάτων και υφές, στις τεχνικές για τέλεια καραμελοποίηση λαχανικών, διατηρώντας τη φυσική τους γλυκύτητα, στην διαχείριση και στο γέμισμα των φρέσκων ζυμαρικών και μια σύγχρονη προσέγγιση στο επιδόρπιο με αέρινη υφή και ισορροπία γλυκύτητας και οξύτητας.

Πρακτικές εφαρμογές:

Κρύα σούπα αρακά με μέντα και τραγανό κρουτόν | Καραμελωμένες αγκινάρες με κρέμα από κασιόκισιο τυρί | Χειροποίητα τორτελίνι γεμιστά με σπανάκι και ρικότα, σε σάλτσα εσπεριδοειδών | Μους λεμονιού με crumble φιστικιού

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τρ 29/04/2025

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Προ απαιτούμενες

Επίπεδο:

★ Chef's choice

Γνώσεις: Βάσεις

Μαγειρικής Τέχνης



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΜΕ ΚΡΕΑΣ**ΣΤΙΦΑΔΟ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Το στιφάδο είναι μια από τις πιο χαρακτηριστικές και αγαπημένες συνταγές της παραδοσιακής κουζίνας, αποτελώντας την επιτομή της χειμωνιάτικης θαλπωρής. Με τη βαθιά, συμπυκνωμένη γεύση του και τον συνδυασμό απλών υλικών, καταφέρνει να αναδειχθεί σε άρχοντα των μαγειρευτών φαγητών.

Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εξερευνήσουν τρεις διαφορετικές εκδοχές του στιφάδου, μαθαίνοντας τεχνικές που προσφέρουν απόλυτο έλεγχο στη διαδικασία μαγειρέματος, ενώ αναδεικνύουν τις πολλαπλές εκφάνσεις του πιάτου, ανάλογα με τα υλικά και τις συνδυαστικές γεύσεις

Ο στόχος του μαθήματος είναι η ανάπτυξη δεξιοτήτων γύρω από την τεχνική του στιφάδου, από τη σωστή προετοιμασία και το αργό μαγείρεμα έως τον ιδανικό συνδυασμό υλικών που οδηγεί σε γευστική αρμονία. Οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν στη διαχείριση θερμοκρασίας και χρόνου, που είναι κρίσιμοι για να επιτευχθεί το τέλειο δέσιμο των υλικών και η πλούσια, συμπυκνωμένη σάλτσα. Η επιλογή και ο συνδυασμός υλικών που αναδεικνύουν τις διαφορετικές εκδοχές του στιφάδου, η δημιουργία μοναδικής υφής και γεύσης, προσαρμόζοντας την παρασκευή σε διαφορετικά είδη πρωτεΐνης και λαχανικών φέρνει ένα πολύ γευστικό αποτέλεσμα.

Πρακτικές εφαρμογές: Στιφάδο με κουνέλι | Στιφάδο κάστανο | Στιφάδο με μοσχάρι

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ.

Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 14/03/2025

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πράκτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

Βάσεις Μαγειρικής

ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΜΠΟΥΡΓΚΙΝΙΟΝ (BOEUF BOURGIGNON)	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	34,90€	
<p>Το Boeuf Bourguignon είναι ένα κλασικό γαλλικό πιάτο που προέρχεται από τη Βουργουνδία, όπου το μοσχάρι κρέας μαγειρεύεται αργά σε κόκκινο κρασί και αρωματίζεται με σκόρδο, κρεμμύδια, μανιτάρια και μπουκέ γαρνί, δημιουργώντας μια βαθιά και πολυδιάστατη γεύση. Το λαρντόν (ή μπέικον για τις ανάγκες του μαθήματος) προστίθεται για να ενισχύσει τη γεύση και να προσφέρει πλούσια λιπαρότητα, αποτελώντας ένα από τα βασικά μυστικά του πιάτου. Αρχικά, το Boeuf Bourguignon ήταν το φαγητό των αγροτών, αλλά με την αναβάθμιση των τεχνικών από την υψηλή γαλλική γαστρονομία, κυρίως μέσω του Αύγουστου Εσκοφιέ, εξελίχθηκε σε ένα από τα πιο αγαπημένα και αναγνωρίσιμα πιάτα της γαλλικής κουζίνας.</p> <p>Το μάθημα επικεντρώνεται στην εκμάθηση της παραδοσιακής τεχνικής μπραιζέ και της σύνθεσης ενός κλασικού πιάτου της γαλλικής κουζίνας, του Boeuf Bourguignon. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν δεξιότητες στη σωστή χρήση του κόκκινου κρασιού και των αρωματικών, στην επιλογή και προετοιμασία του κρέατος και στη διαδικασία αργού μαγειρέματος για την ανάπτυξη πλούσιων γεύσεων. Το μάθημα ενισχύει τη γνώση της γαλλικής γαστρονομίας και των τεχνικών που χρησιμοποιούνται για την αναβάθμιση παραδοσιακών συνταγών σε εκλεπτυσμένα πιάτα.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Μοσχάρι Μπουργκινιόν Πουρές κάστανου Ραγού Μανιταριών</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 06/03/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πράκτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΕΘΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ - STREET FOOD

ΣΥΓΧΡΟΝΟΙ ΚΡΕΑΤΟΜΕΖΕΔΕΣ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	44,90€	
<p>Twist δημιουργικότητας σε έναν συνδυασμό γεύσεων που απογειώνει το τελικό αποτέλεσμα, μετατρέποντας ταπεινά υλικά σε βασιλικά ορεκτικά!</p> <p>Η ουσία είναι να εκπαιδευτούμε στην δημιουργία συνταγών που ξεφεύγουν από τα συνηθισμένα και εντυπωσιάζουν στις γεύσεις. Ένα μάθημα που στόχο έχει να μεταδώσει ιδέες για να εντάξετε στο μενού σας.</p> <p>Ένα σεμινάριο για σύγχρονους μεζέδες που επικεντρώνεται στην εξέλιξη της παραδοσιακής κουζίνας και στην εφαρμογή σύγχρονων τεχνικών για τη δημιουργία μοναδικών γεύσεων.</p> <p>Οι συμμετέχοντες έχουν την ευκαιρία να μάθουν τις βασικές αρχές της παρασκευής των κρεατομεζέδων, να εξερευνήσουν νέες γεύσεις και συνδυασμούς και να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές: Σουτζουκάκι σχάρας με chutney τομάτας & hummus φέτας Mini σουβλάκι κοτόπουλο μαριναρισμένο σε θρούμπι, θυμάρι, φασκόμηλο, μαντζουράνα & σάλτσα παρμεζάνας Mini κεμπάπ από χοιρινό με μέλι & παρμεζάνα, συνοδεύεται από Dijon με μέλι Τραγανές πίτες με 3 dips</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Σα 22/03/2025	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



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΕΘΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ - STREET FOOD**SMASH GOURMET BURGER****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****41,90€**

Η σύνθεση αυτού του πιάτου βασίζεται στην τεχνική ισορροπία υφών και γεύσεων, αναδεικνύοντας κλασικές μαγειρικές μεθόδους με μια σύγχρονη προσέγγιση.

Ένα ιδιαίτερο ψωμάκι που συνδυάζει τη διακριτική γλύκα της σοκολάτας με μια αέρινη, αφράτη δομή. Η επιλογή της ζύμης και η σωστή διαδικασία ζυμώματος και ωρίμανσης εξασφαλίζουν τη σωστή ελαστικότητα και υγρασία, κάνοντάς το ιδανική βάση για το υπόλοιπο σύνολο.

Το κλασικό γαλλικό μαγειρικό στυλ à la bourguignonne, προσαρμοσμένο στον εκλεκτό μαύρο χοίρο. Το κρέας σιγομαγειρεύεται με κρασί, αρωματικά λαχανικά και μπαχαρικά, αποκτώντας βαθιά γεύση και τρυφερότητα, που το καθιστά ιδανική πρωταγωνιστική γέμιση.

Δημιουργία ενός πιάτου με ισορροπία υφών και εστιασμένο food styling για μια premium γευστική εμπειρία.

Στο σεμινάριο αυτό δίνεται έμφαση στις τεχνικές ζύμης, παρασκευή αφράτου bun με ισορροπία υγρασίας και αέρα, ενσωματώνοντας τη σοκολάτα ως γευστικό και δομικό στοιχείο. Στον έλεγχο θερμοκρασιών και μαγειρέματος, τεχνική κονφή για το αυγό, ώστε να επιτευχθεί η ιδανική ρευστότητα, και αργό μαγείρεμα στο bourguignon για απόλυτη τρυφερότητα και γευστική ανάπτυξη. Σύνθεση γεύσεων και ισορροπία έντασης, ανάπτυξη αντίθεσης μεταξύ γλυκού, αλμυρού, όξινου και πικάντικου στοιχείου

Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση και εφαρμογή σύνθετων τεχνικών σε ένα μοντέρνο γαστρονομικό πιάτο, δίνοντας έμφαση στην ακρίβεια, την υφή και την παρουσίαση.

Πρακτικές εφαρμογές: Σοκολατένιο αφράτο bun | Spicy μαγιονέζα | Κονφί αυγού | Μαύρος χοίρος ραγού à la bourguignonne | Σαλάτα Waldorf

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 10/4/2025

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

UGANDAN ROLEX STREET FOOD**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Ένα Street Classic με Διεθνή Twist ! Το Ugandan Rolex είναι ένα από τα πιο διάσημα street foods της Ουγκάντα, συνδυάζοντας μια αφράτη, ελαφρώς τραγανή charati με αρωματική ομελέτα και φρέσκα λαχανικά. Πρόκειται για ένα γρήγορο και ευέλικτο γεύμα, που προσφέρει απεριόριστες δυνατότητες δημιουργίας, προσαρμοσμένες σε διαφορετικές γαστρονομικές κουλτούρες.

Στο μάθημα αυτό, εστιάζουμε στη δομή, την τεχνική και την ισορροπία των γεύσεων, καθώς δημιουργούμε τρεις εκδοχές με Μεσογειακές, Ασιατικές και Spicy Mexican επιρροές

Στόχος του σεμιναρίου είναι να κατανοήσουμε την βασικής τεχνικής του Ugandan Rolex, από τη σωστή προετοιμασία της charati μέχρι την ομελέτα που παραμένει αφράτη και γεμάτη γεύση.

Πώς συνδυάζουμε διαφορετικά στοιχεία από τη μεσογειακή, την ασιατική και τη μεξικάνικη κουζίνα, διατηρώντας τη συνοχή του πιάτου, αλλά και στην σύνδεση της μαλακής charati με τραγανά ή ζουμερά υλικά, όπως λαχανικά, πίκλες και σάλτσες.

Ολοκληρώνουμε με τεχνικές ενίσχυσης γεύσης μέσω βοτάνων, μπαχαρικών και sauces.

Πρακτικές εφαρμογές: Μεσογειακή | Asian | Spicy Mexican

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Δε 02/06/2025

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – VEGAN | VEGETERIAN**ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Η τέχνη των ζυμαρικών εκτείνεται πολύ πέρα από τις κλασικές παραλλαγές που βασίζονται σε σιμιγδάλι και νερό. Ενώ πολλές παραδοσιακές συνταγές, όπως οι ταλιατέλες και οι χυλοπίτες, περιλαμβάνουν αυγά και γάλα για πιο πλούσια γεύση και υφή, η σύγχρονη γαστρονομία εξερευνά νέες εκδοχές που ανταποκρίνονται σε διαφορετικές διατροφικές ανάγκες.

Η αυξημένη ζήτηση για ζυμαρικά χωρίς γλουτένη, χωρίς γαλακτοκομικά, με υψηλή θρεπτική αξία και μοναδικά γευστικά προφίλ έχει οδηγήσει στη δημιουργία μιας νέας κατηγορίας προϊόντων. Αυτές οι παρασκευές προσφέρουν εναλλακτικές επιλογές τόσο για άτομα με διατροφικούς περιορισμούς όσο και για όσους επιδιώκουν μια πιο ισορροπημένη διατροφή.

Απευθύνεται σε επαγγελματίες και λάτρεις της γαστρονομίας που επιθυμούν να διευρύνουν τις γνώσεις τους και να ενσωματώσουν καινοτόμες τεχνικές στην κουζίνα τους, είτε για λόγους υγείας είτε για τη δημιουργία σύγχρονων γευστικών προτάσεων.

Σε αυτό το σεμινάριο, εμβαθύνουμε στις τεχνικές παρασκευής ζυμαρικών ειδικού τύπου, χρησιμοποιώντας εναλλακτικά αλεύρα και φυσικά συστατικά που ενισχύουν τη γεύση και τη θρεπτική αξία. Η προσέγγισή μας δεν περιορίζεται μόνο στη δημιουργία εναλλακτικών υλικών, αλλά επικεντρώνεται και στη βελτίωση της γεύσης, της υφής και της μαγειρικής συμπεριφοράς αυτών των ζυμαρικών.

Πρακτικές εφαρμογές: Ζυμαρικά Φαγόπυρου | Ζυμαρικά Καστανάλευρου | Ζυμαρικά Χαρουπάλευρου | Ζυμαρικά Ρυζιού | Ζυμαρικά Ρεβιθιού

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ.
Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Τρ 30/04/2025

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

ΤΕΧΝΙΚΕΣ PLANT BASED RISOTTO**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39.90€**

Σεμινάριο τεχνικών για την παρασκευή ριζότο χωρίς ζωικά προϊόντα με βασικό στόχο την ανάδειξη της γαστρονομικής πολυπλοκότητας και της αισθητικής της vegan και vegetarian κουζίνας. Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου, παρουσιάζονται διάφορες τεχνικές και υλικά που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη δημιουργία πιάτων ριζότο με υψηλό γευστικό χαρακτήρα και αρτιότητα στην τεχνική.

Η δημιουργία ενός γευστικά εμπλουτισμένου πιάτου χωρίς τη χρήση ζωικών πρωτεϊνών αποτελεί έναν προκλητικό στόχο που απαιτεί εξειδικευμένες τεχνικές και γνώση.

Ο στόχος αυτού του σεμιναρίου επικεντρώνεται στην εκπαίδευση τεχνικών και μεθόδων που επιτρέπουν τη δημιουργία βαθιάς γεύσης σε πιάτα χωρίς ζωικές πρωτεΐνες.

Μέσω του σεμιναρίου, στοχεύουμε στην κατανόηση των σωστών τεχνικών παρασκευής, τη χρήσης κατάλληλων υλικών και την εφαρμογή διαδικασιών που θα ενισχύσουν τη γευστική εμπειρία. Επίσης, ανακαλύπτουμε τις ουσιώδεις διαφορές ανάμεσα σε πιάτα Plant Based, Vegetarian και Vegan.

Πρακτικές εφαρμογές:

Risotto Arborio με ρίζες λαχανικών | Risotto Carnarolli, με φίνια μυρωδικά | Risotto Vialone Nano με νερό μανιταριών

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 04/06/2025

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ**ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΨΩΜΙΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44.90€**

Η τέχνη της αρτοποιίας δεν περιορίζεται στην απλή δημιουργία ψωμιού. Αντίθετα, μέσα από την κατανόηση των πρώτων υλών και τη σωστή διαχείριση της ζύμης, μπορούμε να επιτύχουμε ψωμιά με βαθιά γεύση, αρωματική πολυπλοκότητα και τέλεια υφή.

Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εξερευνήσουν την έννοια του αρωματικού ψωμιού, εστιάζοντας στη σωστή τεχνική ανάμιξης, ωρίμανσης και διαχείρισης της γλουτένης, αλλά και στον τρόπο με τον οποίο συγκεκριμένα υλικά μπορούν να επηρεάσουν το γευστικό αποτέλεσμα.

Στόχος είναι η κατανόηση της επίδρασης των λιπαρών στοιχείων στη δομή και τη γεύση της ζύμης, αλλά και ο χειρισμός γαλακτοκομικών και αρωματικών στοιχείων όπως το γιαούρτι, το σιρόπι σφενδάμου και τα ροδοπέταλα για την επίτευξη ισορροπίας γεύσεων, η ανάπτυξη τεχνικών διαχείρισης ζύμης υψηλής ενυδάτωσης για ψωμιά με μαλακή και αέρινη υφή.

Αυτό το μάθημα αποτελεί μια εμβάθυνση στις προηγμένες τεχνικές αρτοποιίας, συνδυάζοντας την ακρίβεια της τεχνογνωσίας με τη δημιουργική ελευθερία στον σχεδιασμό γεύσεων.

Πρακτικές εφαρμογές:

- Brioche με Crème Fraîche & Σπόρους Βανίλιας, πλούσια και βουτυράτη ζύμη με βαθιά γεύση από crème fraîche και βανίλια.
- Pain au Lait με Καμένο Βούτυρο & Σιρόπι Σφενδάμου, απαλά και αέρινα ψωμάκια με αρωματικό προφίλ από beurre noisette και γλυκιά επίγευση σφενδάμου.
- Ψωμί με Γιαούρτι & Ροδοπέταλα, εξαιρετικά μαλακή ζύμη με γιαούρτι και λεπτές αρωματικές νότες από ροδοπέταλα και μέλι θυμαρίσιο.
- Μπριός με Γκοργκοντζόλα & Καραμελωμένα Καρύδια, savory προσέγγιση στο brioche, με ισορροπία γλυκού και αλμυρού.

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Σα 15/3/2025

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 16:00-20:00

Προ απαιτούμενες

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

Γνώσεις: Βάσεις

Ζαχαροπλαστικής



ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΠΙΤΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Τεχνικές και Μυστικά στην παρασκευή παραδοσιακών πιτών !

Οι πίτες αποτελούν μια από τις πιο χαρακτηριστικές εκφράσεις της ελληνικής γαστρονομικής παράδοσης, όπου η τέχνη της ζύμης και η ισορροπία της γέμισης παίζουν καθοριστικό ρόλο. Στο σεμινάριο αυτό, εστιάζουμε στη σωστή τεχνική, την επιλογή υλικών και τις μεθόδους που εξασφαλίζουν άριστο γευστικό και αισθητικό αποτέλεσμα.

Ξεκινάμε με μια παραδοσιακή πίτα Ηπείρου με πλούσια, ζουμερή γέμιση κοτόπουλο, συνεχίζουμε με την κιμαδόπιτα όπου ζύμη και γέμιση ισορροπούν μεταξύ των αρωματικών μπαχαρικών και του κιμά.

Η πλούσια γεύση μανιταριών με ισορροπία υφών και αρωμάτων, αλλά και γέμιση με πράσο και τυρί που αναδεικνύει τη γλυκιά γεύση του λαχανικού με τη σωστή τεχνική θα ολοκληρώσουν το εκπαιδευτικό σεμινάριο.

Το χειροποίητο φύλλο είναι η βάση κάθε επιτυχημένης πίτας, καθορίζοντας τόσο την υφή όσο και τη γεύση της. Η σωστή αναλογία αλευριού, υγρών και ελαιόλαδου για εύπλαστη ζύμη, η τεχνική ανοίγματος φύλλου με πλάστη για λεπτή, τραγανή υφή, αλλά και η σωστή τεχνική για να διατηρείται τραγανό κατά το ψήσιμο.

Το σεμινάριο απευθύνεται σε όσους θέλουν να αποκτήσουν δεξιότητες στη χειροποίητη παρασκευή πίτας, είτε για προσωπική χρήση είτε για επαγγελματική αξιοποίηση. Η σωστή τεχνική, η επιλογή πρώτων υλών και η αρμονία της γέμισης με το φύλλο είναι στοιχεία που θα εξερευνήσουμε μέσα από πρακτικές εφαρμογές, προσφέροντας μια ολοκληρωμένη γευστική εμπειρία

Πρακτικές εφαρμογές: Κοτόπιτα | Κιμαδόπιτα | Μανιταρόπιτα | Πρασόπιτα

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 7/5/2025

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



ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΙΔΕΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ ΠΡΟΖΥΜΗ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

41,90€

Το ψωμί είναι ένα από τα πιο αρχέγονα και συναρπαστικά παρασκευάσματα της αρτοποιίας, εξελισσόμενο μέσα από τεχνικές ζύμωσης και συνδυασμούς γεύσεων που αναδεικνύουν τη δημιουργικότητα και την τεχνογνωσία του αρτοποιού. Σε αυτό το μάθημα, εμβαθύνουμε σε καινοτόμες προσεγγίσεις στο προζυμένιο ψωμί, εξερευνώντας συνθέσεις που συνδυάζουν γήινες, γλυκές και umami νότες με την πολυπλοκότητα της φυσικής ζύμωσης.

Η έντονη αρωματικότητα του κουρκουμά δίνει σε αυτό το ψωμί ένα ιδιαίτερο γευστικό προφίλ, το οποίο εξισορροπείται από τη φυσική γλυκύτητα του μελιού και την τραγανή υφή των καρυδιών. Η προσθήκη φυσικού προζυμιού ενισχύει τη δομή και την πολυπλοκότητα της γεύσης, χαρίζοντας μια ελαφρώς όξινη επίγευση που έρχεται σε αντίθεση με τις γλυκές νότες.

Το ψωμί σίκαλης αποτελεί μια γήινη βάση με χαρακτηριστική οξύτητα, η οποία συμπληρώνεται από το πικρό προφίλ του κακάο και τη φυσική γλυκύτητα των αποξηραμένων σύκων. Τα φουντούκια προσθέτουν ένταση και umami, δημιουργώντας ένα πολυεπίπεδο γευστικό αποτέλεσμα.

Η τεχνική ενσωμάτωσης αυτών των υλικών είναι καθοριστική για τη σωστή κατανομή τους στη ζύμη, ώστε το αποτέλεσμα να έχει ισορροπημένη δομή και ένταση.

Ένα εκπαιδευτικό σεμινάριο με στόχο του την σωστή διαχείριση φυσικού προζυμιού και ωρίμανσης της ζύμης για μέγιστη ανάπτυξη γεύσης. Οι συνδυασμοί υλικών που προσδίδουν πολυπλοκότητα και βάθος στο τελικό αποτέλεσμα, η ισορροπία γλυκύτητας, οξύτητας και umami για γευστική αρμονία και η διαχείριση υγρασίας και υψής ανάλογα με τη σύσταση των συστατικών θα αναλυθούν με τον σεφ να σας παρουσιάζει συνταγές και tips.

Η παρασκευή προζυμένιου ψωμιού είναι μια διαδικασία που συνδυάζει τέχνη και τεχνική, απαιτώντας γνώση, πειραματισμό και ακρίβεια. Μέσα από αυτό το μάθημα, θα αποκτήσουμε βαθύτερη κατανόηση των αρωματικών στοιχείων και των επιδράσεών τους στη δομή και τη γεύση του ψωμιού, δημιουργώντας φούρνισμα με χαρακτήρα και προσωπικότητα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Ψωμί με κουρκουμά, μέλι & ξηρούς καρπούς | Σίκαλης & κακάο με φουντούκια & αποξηραμένα σύκα | Πολύσπορο ψωμί με καραμελωμένα κρεμμύδια | Ψωμί με ταχίνι & παστέλι

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 25/4/2025

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 17:00-21:00

Επίπεδο:

★ Chef's choice



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

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

ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ ΑΛΛΙΩΣ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Ο μπακλαβάς, ένα από τα πιο εμβληματικά γλυκά της Ανατολικής Μεσογείου, μεταμορφώνεται μέσα από δημιουργικές προσεγγίσεις που επαναπροσδιορίζουν τη γεύση και τη δομή του. Στο μάθημα αυτό, οι συμμετέχοντες θα εξερευνήσουν εναλλακτικές τεχνικές και συνδυασμούς υλικών, δημιουργώντας τόσο αλμυρές όσο και vegan εκδοχές του μπακλαβά.

Μέσα από τη σωστή διαχείριση του φύλλου, τον έλεγχο του σιροπιού και τη στρατηγική επιλογή αρωματικών και γευστικών στοιχείων, θα μάθουμε πώς να διατηρούμε την τραγανή υφή και να ισορροπούμε το γλυκό, το αλμυρό και το όξινο στοιχείο.

Βασικοί Εκπαιδευτικοί Στόχοι:

Τεχνικές διαχείρισης και στρωσίματος φύλλου για τραγανό και σωστά σιροπιασμένο αποτέλεσμα.

Συνδυασμός αλμυρών και γλυκών στοιχείων για δημιουργία ισορροπημένων γεύσεων.

Αντικατάσταση ζωικών προϊόντων με φυτικές εναλλακτικές στη vegan εκδοχή του μπακλαβά.

Έλεγχος της υγρασίας και της έντασης των αρωμάτων στο τελικό αποτέλεσμα.

Πρακτικές εφαρμογές: Αλμυρός Μπακλαβάς με Κατσικίσιο Τυρί & Μέλι | Vegan Μπακλαβάς με Ταχίνι & Χαρουπόμελο

Εκπαιδευτής Chef: Σαραβάς Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης:

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Σα 22/3/2025

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 10:30-14:00

Προ απαιτούμενες

Επίπεδο:

★ Chef's choice

Γνώσεις: Βάσεις

Ζαχαροπλαστικής

GOURMET ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ-DEMONSTRATION****36,50€**

Τα τσουρέκια σε γεύσεις που ξεσηκώνουν τον ουρανό και σεβίζονται με μοναδικότητα! Η υφή, η γεύση, η μέτρια γλυκύτητα αποτελούν βασικά σημεία που κάνουν τα τσουρέκια τόσο δημοφιλή. Αν αυτά τα χαρακτηριστικά συνδυαστούν με εξαιρετικές ετερόκλητες γεύσεις, το αποτέλεσμα είναι φινετσάτο και πολύ γευστικό.

Στόχος του σεμιναρίου είναι η δημιουργία νέων, ιδιαίτερων γεύσεων που προσφέρουν έμπνευση σε καινούρια προϊόντα, ο συνδυασμός τεχνικών με την διαχείριση των ζαχαροπλαστικών γνώσεων και η εξάσκηση τους σε 4 εξαιρετικές συνταγές!

Πρακτικές εφαρμογές: Με χειροποίητο αμυγδαλωτό | Με γραβιέρα παλαιωμένη Νάξου | Με κρέμα αμυγδάλου | Με μήλο-κανέλα

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Δε 24/3/2025

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 17:00-21:00

Προ απαιτούμενες

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

Γνώσεις: Βάσεις

Ζαχαροπλαστικής



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

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

CANNOLI - MARITOZZI**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ- DEMOSTRATION****39.90€**

Η ιταλική ζαχαροπλαστική είναι ένας κόσμος γεμάτος αρώματα, ιστορία και μοναδικές υφές. Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν στην παρασκευή δύο εμβληματικών γλυκών με διαφορετική τεχνική προσέγγιση, που συνδυάζουν τη λεπτομέρεια στην εκτέλεση με την απόλυτη ισορροπία γεύσεων.

Τα cannoli, με την τραγανή τους ζύμη και τη χαρακτηριστική γέμιση από κρεμώδη ρικότα, απαιτούν ακρίβεια στο τηγάνισμα για να επιτευχθεί η σωστή δομή και ελαφρότητα. Η γέμιση πρέπει να είναι αρωματική και ανάλαφρη, με ισορροπημένη γλύκα και σωστή υγρασία.

Από την άλλη, τα maritozzi, αφράτα και ελαφρώς γλυκά ψωμάκια, χρειάζονται σωστή διαχείριση της ζύμης, ώστε να αποκτήσουν την απαλή και αέρινη υφή που τα χαρακτηρίζει. Η γέμιση με σαντιγί πρέπει να έχει τη σωστή σύσταση για να ενσωματώνεται αρμονικά, χωρίς να βαραίνει το αποτέλεσμα.

Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εστιάσουν στις τεχνικές που καθορίζουν την επιτυχία δύο εμβληματικών ιταλικών γλυκών, τα cannoli και τα maritozzi. Κάθε παρασκευή απαιτεί ακρίβεια στη διαχείριση της ζύμης, των γεμίσεων και των υφών, ώστε το τελικό αποτέλεσμα να συνδυάζει ελαφρότητα, αρωματική ισορροπία και γευστική ένταση.

Το μάθημα δίνει έμφαση στην ισορροπία γεύσεων και στην αισθητική παρουσίαση, ώστε οι συμμετέχοντες να αποκτήσουν την τεχνική γνώση που απαιτείται για την τέλεια εκτέλεση αυτών των δύο κλασικών γλυκών της ιταλικής ζαχαροπλαστικής.

Πρακτικές εφαρμογές: Cannoli με αφράτη κρέμα | maritozzi με παγωτό

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Σα 29/3/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-20:00		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**34,90€****ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ**

Προσθέτοντας ένα άγγιγμα λαμπρότητας στην Πασχαλινή περίοδο, αυτό το μάθημα επικεντρώνεται στη δημιουργία των τσουρεκιών της Λαμπρής, ένα παραδοσιακό αρτοποιήμα που ετοιμάζεται συνήθως από τη Μεγάλη Πέμπτη για το βράδυ της Ανάστασης και την Κυριακή του Πάσχα.

Σε αυτό το μάθημα, δημιουργούμε χειροποίητα πασχαλινά τσουρέκια, προσφέροντας μια ποικιλία συνταγών που διαφέρουν από εκείνες των Χριστουγέννων. Οι γεμίσεις, πιο παραδοσιακές αυτή τη φορά, προσδίδουν έναν εορταστικό χαρακτήρα.

Εκπαιδευόμαστε σε διάφορα διπλώματα και μαθαίνουμε τις τεχνικές παρασκευής της κλασικής ζύμης.

Σε αυτό το μάθημα φτιάχνουμε χειροποίητα πασχαλινά τσουρέκια που θα μας συνοδέψουν στην Μεγάλη Γιορτή του Πάσχα..

Πρακτικές εφαρμογές: Τσουρέκι κλασικό σε πλεξούδα στρογγυλή | Τσουρέκι με μαρμελάδα και καρύδια σε κανονική πλεξούδα | Τσουρέκι με λευκή σοκολάτα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Σα 12/4/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 10:00 -14:00		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



COFFEE FLAVORS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Ο καφές, με το βαθύ άρωμα και την πολυδιάστατη γεύση του, αποτελεί ένα από τα πιο εκλεπτυσμένα συστατικά στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική. Σε αυτό το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα ανακαλύψουν την τεχνική αρτιότητα και τη δημιουργική χρήση του καφέ σε επιδόρπια υψηλής αισθητικής και γεύσης.

Μέσα από κλασικές και σύγχρονες εφαρμογές, οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν στην αρμονική ενσωμάτωση των χαρακτηριστικών του καφέ σε διαφορετικές παρασκευές, δίνοντας έμφαση σε υφές, αρώματα και παρουσίαση.

Shortbread coffee είναι τα γνωστά τραγανά, βουτυράτα μπισκότα που συνδυάζουν την απαλή υφή με τη διακριτική πικράδα του καφέ. Η ισορροπία βουτύρου και καφέ αναδεικνύει ένα κομψό, αλλά έντονο αποτέλεσμα που λειτουργεί ως βάση ή συνοδευτικό σε premium επιδόρπια.

Pavlova με Λικέρ Καφέ, η παραδοσιακή Pavlova αποκτά νέα διάσταση με την προσθήκη λικέρ καφέ. Ο συνδυασμός της τραγανής μαρέγκας, της αέρινης κρέμας και των έντονων αρωμάτων του καφέ δημιουργεί ένα εντυπωσιακό γλυκό που κερδίζει με την κομψότητα και τη γευστική του πολυπλοκότητα.

Crème Brûlée με Baileys και Καφέ, η κλασική συνταγή αναβαθμίζεται με την προσθήκη Baileys και καφέ, προσφέροντας έναν συνδυασμό βελούδινης κρέμας με νότες καραμέλας και ελαφρώς πικάντικης επίγευσης. Η τραγανή καραμελωμένη επιφάνεια ολοκληρώνει ένα επιδόρπιο υψηλής αισθητικής και αρμονίας.

Opera με Espresso Coffee, το διάσημο γαλλικό επιδόρπιο Opera αποτελεί τον απόλυτο καμβά για την ανάδειξη του espresso. Η σύνθεση λεπτών στρώσεων μπισκουί Joconde, κρέμας βουτύρου με καφέ και γκανάζ σοκολάτας απογειώνει τον συνδυασμό σοκολάτας και καφέ, προσφέροντας μια πολυεπίπεδη εμπειρία γεύσης.

Ο στόχος του σεμιναρίου είναι η κατάκτηση της τεχνικής και δημιουργικής χρήσης του καφέ στη ζαχαροπλαστική. Οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν στην επίτευξη γευστικής ισορροπίας ανάμεσα στο αρωματικό προφίλ του καφέ και τα υπόλοιπα συστατικά. Τεχνικές για κλασικές και σύγχρονες παρασκευές υψηλού επιπέδου και ανάδειξη των υφών και της αισθητικής παρουσίασης των επιδορπίων, με έμφαση στη λεπτομέρεια και την πολυπλοκότητα.

Πρακτικές εφαρμογές: Shortbread coffee | Pavlova με λικέρ καφέ | Crème Brulee με baileys και καφέ | Opera with espresso coffee

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Ημερομηνία: Πα 14/03/2025

Ώρα: 17:00-21:00

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Προ απαιτούμενες
Γνώσεις: Βάσεις
Ζαχαροπλαστικής

Πόντοι Απόκτησης: 55

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Επίπεδο: Advanced

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Μόνο με προ
πληρωμή

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ADVANCED ΤΕΧΝΙΚΑ**PISTACHIO OASIS****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****49,90€**

Η τελειότητα ενός επιδορπίου δεν προκύπτει μόνο από την επιλογή των υλικών, αλλά και από τη σωστή διαχείριση των υφών, την τεχνική αρτιότητα και τη λεπτομέρεια στην εκτέλεση. Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν σε πολυεπίπεδες τεχνικές ζαχαροπλαστικής, δημιουργώντας ένα εκλεπτυσμένο γλυκό που συνδυάζει τραγανότητα, κρεμώδη υφή και ένταση γεύσεων.

Η βάση του επιδορπίου εστιάζει σε μια ισορροπημένη σοκολατένια δομή, η οποία δένει αρμονικά με στοιχεία όπως το φυστίκι και το τραγανό κανταΐφι, προσφέροντας μια ολοκληρωμένη γευστική εμπειρία. Το γλασάζ αναλαμβάνει να δώσει το τελικό άψογο αποτέλεσμα, διαμορφώνοντας ένα γλυκό με σύγχρονη αισθητική και δυναμική παρουσίαση.

Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εστιάσουν στην ακρίβεια της τεχνικής και στη σύνθεση υφών που αναδεικνύουν την ένταση της σοκολάτας και του φυστικιού. Το μπισκουί σοκολάτας λειτουργεί ως η σταθερή βάση του επιδορπίου, συνδυάζοντας υγρασία και αέρινη δομή. Η πραλίνα φυστικιού, με τη χαρακτηριστική γευστική της ένταση, απαιτεί σωστή ισορροπία λιπαρών και αρωμάτων, ενώ το τραγανό κανταΐφι προσφέρει την αναγκαία αντίθεση στην υφή.

Η κρεμέ σοκολάτας και η μους φυστικιού δίνουν τη βελούδινη αίσθηση στο γλυκό, απαιτώντας απόλυτο έλεγχο θερμοκρασίας και σωστή ενσωμάτωση αέρα. Το γλασάζ έρχεται να προσφέρει ένα λαμπερό και ομοιόμορφο φινίρισμα, αναδεικνύοντας την τελική εικόνα του γλυκού.

Η επιτυχία αυτής της δημιουργίας βασίζεται στη λεπτομερή τεχνική εκτέλεση, την ισορροπία των υλικών και τον συνδυασμό γεύσεων που προσφέρουν ένα επιδόρπιο υψηλών προδιαγραφών.

Πρακτικές εφαρμογές: Μπισκουί σοκολάτα | Πραλίνα φυστίκι | Τραγανό κανταΐφι | Κρεμε σοκολάτα | Μους φυστίκι | Πατ σιγκαρετ | Γλασάζ

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Σα 15/3/2025

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 17:00-20:00

Προ απαιτούμενες
Γνώσεις: Βάσεις
Ζαχαροπλαστικής

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

41,90€

Η ζαχαροπλαστική βασίζεται στην ακρίβεια των τεχνικών και την ισορροπία των υφών, ειδικά όταν πρόκειται για σύνθετες δημιουργίες που συνδυάζουν διαφορετικά στοιχεία. Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν στην προετοιμασία της πολυεπίπεδου σοκολατένιου επιδορπίου, εφαρμόζοντας τεχνικές που αναδεικνύουν την υφή και την ένταση της γεύσης.

Από το moist chocolate cake με βαθιά σοκολατένια γεύση μέχρι το γλασάζ που προσδίδει το τελικό γυαλιστερό αποτέλεσμα, κάθε στάδιο απαιτεί έλεγχο των θερμοκρασιών, ακρίβεια της αναλογίας και κατανόηση της συμπεριφοράς των υλικών.

Στόχος του εκπαιδευτικού σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε σε τεχνικές για ζουμερό και πλούσιο σοκολατένιο cake με ισορροπημένη υγρασία, για την Παρασκευή μους με τζιαντούγια λευκής σοκολάτας, με την σωστή ενσωμάτωση αέρα για αέρινη υφή. Η δημιουργία ripple αλατισμένης καραμέλας, το σωστό ψήσιμο και διαχείριση της σαμπλέ σοκολάτας για τέλεια υφή, αλλά και το ιδανικό γλασάζ για μια ολοκληρωμένη επιτυχία στο επιδόρπιο.

Πρακτικές εφαρμογές: Moist chocolate cake | Μους με Τζιαντούγια λευκής σοκολάτας | Ρίπλα αλατισμένης καραμέλας Σαμπλέ σοκολάτας | Γλασαζ

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 20/3/2025

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 18:00-21:00

**Προ απαιτούμενες
Γνώσεις:** Βάσεις
Ζαχαροπλαστικής

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ADVANCED ΤΕΧΝΙΚΑ**ORANGE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44.90€**

Η ισορροπία ανάμεσα στην οξύτητα, τη γλυκύτητα και τις διαφορετικές υφές είναι το κλειδί για ένα επιδόρπιο που ξεχωρίζει. Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εμβαθύνουν στις σύγχρονες τεχνικές ζαχαροπλαστικής, δημιουργώντας ένα γλυκό όπου τα εσπεριδοειδή πρωταγωνιστούν, αναδεικνύοντας φρεσκάδα και αρωματική πολυπλοκότητα.

Κάθε στοιχείο του επιδορπίου απαιτεί ακρίβεια και σωστή διαχείριση υλικών: από το μπισκούι εσπεριδοειδών, που προσφέρει τη γευστική βάση, μέχρι την κρεμώδη *crème brûlée* με τη χαρακτηριστική καραμελωμένη επιφάνεια. Η μους πορτοκαλιού χαρίζει αέρινη υφή, ενώ η τραγανή κρουστιγιάν αμυγδάλου προσθέτει ένταση και αντίθεση στις υφές. Το γλασάζ μελιού, με τον φυσικό του πλούτο, ολοκληρώνει το επιδόρπιο, προσδίδοντας λάμψη και απαλή γλύκα.

Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα μάθουν να διαχειρίζονται την ένταση των εσπεριδοειδών, δημιουργώντας ένα επιδόρπιο με απόλυτη ισορροπία γλυκύτητας, οξύτητας και υφής. Το μπισκούι εσπεριδοειδών λειτουργεί ως η αρωματική βάση, απαιτώντας σωστή ενσωμάτωση γεύσεων και τεχνική ακρίβεια στη δομή.

Η *crème brûlée* απαιτεί απόλυτο έλεγχο θερμοκρασίας, ώστε να διατηρεί την κρεμώδη υφή της, ενώ η καραμελωμένη επιφάνεια πρέπει να έχει τέλειο πάχος και γυαλάδα. Η μους πορτοκαλιού, με αέρινη δομή, απαιτεί προσεκτική ενσωμάτωση αέρα και ισορροπημένη οξύτητα, ώστε να συμπληρώνει τις υπόλοιπες υφές.

Το τραγανό κρουστιγιάν αμυγδάλου προσθέτει αντίθεση στη σύνθεση του επιδορπίου, δίνοντας ένταση στη γεύση και ενισχύοντας την εμπειρία της υφής. Το τελικό αποτέλεσμα ολοκληρώνεται με το γλασάζ μελιού, το οποίο προσφέρει απαλή γλυκύτητα και εντυπωσιακή λάμψη, απαιτώντας σωστή θερμοκρασία και τεχνική εφαρμογή.

Η επιτυχία αυτού του επιδορπίου βασίζεται στη σωστή διαχείριση κάθε υλικού, την ακρίβεια στην εκτέλεση και τη δημιουργία μιας σύνθετης, αλλά απόλυτα ισορροπημένης γευστικής εμπειρίας.

Πρακτικές εφαρμογές: Μπισκούι εσπεριδοειδών | *Crème brûlée* | Μους πορτοκαλιού | Κρουστιγιαν αμυγδάλου | Γλασάζ μελιού

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55**Ελαχ. Συμμετοχή:** 6

Ημερομηνία: Πε 27/3/2025

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230**Μόνο με προ**
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Προ απαιτούμενες
Γνώσεις: Βάσεις
Ζαχαροπλαστικής

Επίπεδο: Advanced**★ Chef's choice**

JASMINE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ- DEMOSTRATION

41,90€

Μια σύνθεση με Γιασεμί, Γκρέιπφρουτ & Βανίλια !

Η τέχνη της ζαχαροπλαστικής βασίζεται στη σύνθεση υφών και γεύσεων που δημιουργούν ένα αρμονικό αποτέλεσμα, όπου κάθε στοιχείο συμπληρώνει το επόμενο. Σε αυτό το επιδόρπιο, η φρεσκάδα του γιαουρτιού, το αρωματικό προφίλ του γιασεμιού και η ζωνή οξύτητα του γκρέιπφρουτ ισορροπούν με τη βελούδινη γλυκύτητα της βανίλιας και την τραγανότητα στο παντεσπάνι.

Η μους γιαουρτιού, ελαφρύ και δροσερό στοιχείο που προσδίδει ισορροπία, καθώς η οξύτητα του γιαουρτιού αναδεικνύει τις αρωματικές νότες του επιδορπίου. Ζελέ αρωματισμένο με ντελικάτες νότες γιασεμιού σε αντίθεση με το γκρέιπφρουτ πάνω σε τραγανό και βουτυρένιο σαμπλέ. Τα marshmallow, ως ένα γλυκό και παιχνιδιάρικο στοιχείο που ενώνει τις όξινες και αρωματικές γεύσεις με μια ανάλαφρη γλυκύτητα ολοκληρώνουν το επιδόρπιο.

Η επιτυχία αυτής της δημιουργίας βασίζεται στον ακριβή έλεγχο των αναλογιών και των υφών. Η αίσθηση της φρεσκάδας εναλλάσσεται με τη γλυκιά πολυπλοκότητα, ενώ η ελαφρότητα των αρωμάτων ισορροπεί με την παρουσία πιο στιβαρών υφών όπως το σαμπλέ και το παντεσπάνι.

Αυτή η δημιουργία αποτελεί μια άσκηση ακρίβειας στη ζαχαροπλαστική, όπου κάθε στοιχείο έχει τον δικό του ρόλο στην τελική γευστική εμπειρία. Ο συνδυασμός γιασεμιού, γκρέιπφρουτ και βανίλιας απαιτεί ακρίβεια για να μην υπερισχύσει ένα στοιχείο εις βάρος των άλλων. Από το τραγανό σαμπλέ μέχρι τον αέρινο αφρό και τη ζελατινώδη υφή, η εναλλαγή δομών προσδίδει πολυπλοκότητα στην εμπειρία.

Πρακτικές εφαρμογές: Μους γιαούρτι | Παντεσπάνι αμυγδάλου | Ζελέ γιασεμί | Σαμπλέ | Κομποτέ γκρέιπφρουτ | Βανίλια marshmallow | Γκρέιπφρουτ ζελέ σαντιγύ | Γλάσο γιασεμί

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ημερομηνία: Δε 28/4/2025

Προ απαιτούμενες

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

Γνώσεις: Βάσεις

Ζαχαροπλαστικής

Ώρα: 18:00-21:00



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΖΥΜΕΣ - ΤΑΡΤΕΣ**ΤΑΡΤΑ ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ- DEMOSTRATION****39.90€**

Η ζαχαροπλαστική είναι η τέχνη της ακρίβειας και της ισορροπίας, όπου κάθε στοιχείο ενός γλυκού παίζει ρόλο τόσο στη γεύση όσο και στην υφή. Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εξερευνήσουν παρασκευές με έντονο σοκολατένιο χαρακτήρα, δημιουργώντας ένα επιδόρπιο που συνδυάζει τραγανές, κρεμώδεις και αφράτες υφές με απόλυτη τεχνική ακρίβεια.

Η τάρτα σοκολάτας λειτουργεί ως βάση, απαιτώντας σωστή διαχείριση της ζύμης για τέλεια δομή και τραγανότητα. Η frangipane, με την πλούσια αμυγδαλένια γεύση της, προσθέτει βάθος και ισορροπεί με την γκανάζ σοκολάτας, που χαρίζει ένταση και μεταξένια υφή.

Το σου σοκολάτας απαιτεί έλεγχο της υγρασίας και της διόγκωσης για το τέλειο αποτέλεσμα, ενώ το grumble σοκολάτας εισάγει το απαραίτητο τραγανό στοιχείο για αντίθεση υφών. Η γκανάζ montée βανίλιας, αφράτη και απαλή, ολοκληρώνει τη σύνθεση, προσφέροντας γευστική ισορροπία με τις σοκολατένιες νότες του επιδορπίου.

Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα επικεντρωθούν στις διαφορετικές υφές και τεχνικές παρασκευής ενός εκλεπτυσμένου σοκολατένιου επιδορπίου, αναπτύσσοντας δεξιότητες που απαιτούν ακρίβεια και βαθιά κατανόηση της ζαχαροπλαστικής τέχνης.

Η επιτυχία αυτού του επιδορπίου βασίζεται στη διαχείριση σύνθετων τεχνικών, στην ακρίβεια των εκτελέσεων και στη σωστή ισορροπία γεύσεων, οδηγώντας στη δημιουργία ενός επιδορπίου που αναδεικνύει τη σοκολάτα με σύγχρονη αισθητική και γαστρονομική λεπτότητα.

Πρακτικές εφαρμογές: Τάρτα σοκολάτας | frangipane | γκανάζ σοκολάτας | σου σοκολάτας | grumble σοκολάτας | γκανάζ μοντέ βανίλιας

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 19/3/2025

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 - CAKES- ΜΠΙΣΚΟΤΑ- COOKIES

es

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

41,90€

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.

Στο εμπόριο κυκλοφορούν πολλές συνταγές και συνδυασμοί αλλά εμείς θα φτιάξουμε διαφορετικές εκδοχές τραγανών cookies και soft cookies να τα απολαύσετε όπως σας αρέσουν!

Σεμινάριο για όσους θέλουν να εμβαθύνουν στην τέχνη της παρασκευής απολαυστικών cookies 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 και διαφοροποίηση των βασικών τεχνικών που απαιτούνται για την παρασκευή των cookies και soft cookies .

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: cookies με σταφίδες | cookies πορτοκαλιού | cookies με δάκρυ σοκολάτας | cookies με αμυγδαλοβούτυρο | Soft cookies με φιστίκι και καραμέλα βουτύρου | Soft cookies σοκολάτα εσπρέσο

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης Τύπος Εκπαίδευσης: Διαζώσης Πόντοι Απόκτησης: 55 **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Σα 29/03/2025 Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική Πόντοι Εξαργύρωσης: 230 **Μόνο με προπληρωμή**

Ώρα: 10:30-14:30 Επίπεδο: Basic **🌟 Chef's choice**



ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ CAKES**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Η σύγχρονη ζαχαροπλαστική επαναπροσδιορίζει τα νηστίσιμα κέικ, καθιστώντας τα μια δημοφιλή επιλογή που ξεπερνά τα όρια της νηστείας. Χάρη στα φυσικά, φυτικής προέλευσης υλικά τους, προσφέρουν μια εναλλακτική πρόταση με πλούσια γεύση, ελαφριά υφή και χαμηλότερη περιεκτικότητα σε λιπαρά και θερμίδες.

Ωστόσο, η επιτυχία ενός νηστίσιμου κέικ δεν βασίζεται μόνο στην επιλογή των υλικών, αλλά και στην ακριβή αναλογία και τη σωστή τεχνική. Η απουσία γαλακτοκομικών και αυγών δημιουργεί την ανάγκη για ειδικούς χειρισμούς που διασφαλίζουν το ιδανικό σώμα, τη σωστή δομή και την τέλεια υφή.

Στο σεμινάριο αυτό, εστιάζουμε σε τεχνικές που αντικαθιστούν τα κλασικά υλικά της ζαχαροπλαστικής με φυσικές εναλλακτικές, διατηρώντας παράλληλα την ισορροπία της γεύσης και της υφής. Μέσα από στοχευμένες μεθόδους και εφαρμογές, οι συμμετέχοντες θα μάθουν να δημιουργούν κέικ με σταθερή δομή, υγρασία και γευστική αρμονία.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να χρησιμοποιήσουμε τεχνικές, οι οποίες δημιουργούν σώμα, σύσταση και υφή χωρίς την χρήση γαλακτοκομικών

Μια προσέγγιση που αναδεικνύει τη δημιουργικότητα και την τεχνική της σύγχρονης φυτικής ζαχαροπλαστικής, προσφέροντας γλυκές προτάσεις που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σημερινής διατροφής.

Πρακτικές εφαρμογές: Σοκολάτας-Φυτικοβούτυρο | Λαδιού-Πορτοκαλιού | Καρότο-Ταχίνι

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πε 10/4/2025

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Προ απαιτούμενες

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

Γνώσεις: Βάσεις

Ζαχαροπλαστικής



ΓΕΜΙΣΤΑ CAKES II

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Εντυπωσιακή εμφάνιση και τέλεια γεύση, κάτι περισσότερο από ένα απλό κέικ. Σε αυτό το απολαυστικό μάθημα εξασκούμαστε σε τρεις διαφορετικές εκδοχές cake, στην οποία σε κάθε μία χρησιμοποιούμε διαφορετική γέμιση. Φυσικά το αποτέλεσμα παράγει τρία μοναδικά cakes.

Υπάρχουν αμέτρητες συνταγές και κατηγορίες κέικ, βασισμένες στα συστατικά, στις τεχνικές και στην μορφή τους.

Ένα τέλειο κέικ μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο από ένα «επαγγελματία» που ακολουθεί ακριβώς τις οδηγίες της συνταγής. Τα υλικά και η σχέση τους είναι έτσι ορισμένα ώστε να κρατάνε ισορροπία σαν μια χημική φόρμουλα.

Για να πετύχουμε την σωστή υγρασία απαραίτητη είναι η γνώση των σωστών αναλογιών στα υλικά, στην ανάδευση και στο ψήσιμο. Επιπλέον ανακαλύπτουμε τόσο τεχνικές πληροφορίες όπως πόσο σημαντικό ρόλο παίζουν τα υλικά, το χτύπημα ή το ψήσιμο στην απόδοση της γεύσης και της υφής ενός καλοψημένου cake. Η σωστή εκτέλεση δεν είναι θέμα «μυστικών», αλλά περισσότερο σωστής τεχνικής.

Πρακτικές εφαρμογές: Cake βανίλιας με ρευστή καραμέλα και αλατισμένους ξηροί καρποί | Cake αρωματισμένο με μαστίχα και κρέμα πορτοκαλιού αρωματισμένη με λικέρ | Cake σοκολάτας με γκανάζ σοκολάτας, μπανάνα και τραγανό crumble βουτύρου

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 23/4/2025

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

BANANA DULCEY ENTREMET

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39.90€

Το entremet αποτελεί την απόλυτη έκφραση της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής, ένα πολυστρωματικό επιδόρπιο όπου κάθε στοιχείο συνεισφέρει σε μια γευστική συμφωνία. Στο Banana Dulcey Entremet, η γλυκιά πολυπλοκότητα της καραμέλας συναντά την έντονη, φυσική γεύση της μπανάνας, δημιουργώντας ένα επιδόρπιο με απόλυτη ισορροπία γλυκύτητας και γήινων αρωμάτων. Οι καραμελωμένοι ξηροί καρποί προσδίδουν τραγανή υφή και ένταση, ενισχύοντας τη συνολική εμπειρία.

Στο σεμινάριο αυτό, εξερευνούμε έξι εξειδικευμένες τεχνικές για τη δημιουργία ενός entremet υψηλού επιπέδου, με έμφαση στην ακρίβεια της σύνθεσης και την τέλεια υφή κάθε στρώσης.

Το αποτέλεσμα θα σας αφήσει άφωνους!

Το Banana Dulcey Entremet αποτελεί ένα ιδανικό παράδειγμα τεχνικής αρτιότητας και γευστικής ισορροπίας. Ένα επιδόρπιο που όχι μόνο εντυπωσιάζει με την παρουσίασή του, αλλά και προσφέρει μια μοναδική εμπειρία γεύσης και υφής, αποδεικνύοντας την τέχνη της σύγχρονης pâtisserie.

Πρακτικές εφαρμογές: Ντακουάζ φουντουκιού | μους καραμέλα | καραμέλα γάλακτος | κομποτέ μπανάνα | επικάλυψη καραμέλα

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τρ 29/4/2025

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Ζαχαροπλαστικής

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ



MINI BUNNY POPS (POPSICLES)**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****49,90 €**

Τα popsicles είναι ιδανική ιδέα για γενέθλια, για μικρούς και μεγάλους, αλλά και για επαγγελματίες σε βαφτίσεις.

Στο μάθημα εκπαιδεύομαστε σε 4 σχέδια με ζαχαρόπαστα: το χαριτωμένο λαγουδάκι, το κοτοπουλάκι που μόλις βγαίνει από το αυγό του, και επιπλέον 2 σχέδια ζωγραφικής και μαθαίνουμε:

α) μαθαίνουμε την συνταγή και εκτέλεση για τα popsicles

β) μαθαίνουμε ποιες σοκολάτες και χρώματα είναι κατάλληλα

γ) μαθαίνουμε τι είναι το crisco και πως το χρησιμοποιούμε

δ) εκπαιδεύομαστε 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 και να δίνουμε εκφραστικότητα στα προσωπάκια τους,

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους

** Οι συμμετέχοντες δουλεύουν πάνω σε έτοιμα cake

Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή

Εκπαιδευτής Chef: Αντωνιάδη Σοφία		Πόντοι Απόκτησης: 55	
Ημερομηνία: Σα 29/03/2025	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Ελαχ. Συμμετοχή: 5
Ώρα: 16.00-20.00	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Επίπεδο: Basic	Μόνο με προ πληρωμή



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ



EASTER BUNNY - CUPCAKES**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****55,00€**

Οι γιορτές πλησιάζουν και τι πιο ωραίο από ένα ντεκόρ με όμορφη χειροποίητη διακόσμηση.

Υπέροχες, χρωματιστές και πεντανόστιμες φιγούρες με ζαχαρόπαστα και γλάσο πάνω σε cupcakes!

Το τέλειο κέρασμα για την Πασχαλινή περίοδο! Μαθαίνουμε να:

α) την συνταγή και εκτέλεση για τα Cupcakes

β) πως χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα

γ) πως κολλάμε και κόβουμε το σχέδιο μας πάνω στα Cupcakes

δ) δημιουργούμε διαφορετικά σχέδια, δίνοντας εκφραστικότητα κα χαρά

ε) δημιουργούμε τις λεπτομέρειες με εργαλεία ζαχαροτεχνικής, ολοκληρώνοντας το σχέδιο εφαρμόζοντας τις τελικές πινελιές που θα δώσουν πρωτοτυπία και ύφος στα σχέδια μας.

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους

** Οι συμμετέχοντες δουλεύουν πάνω σε έτοιμα cake



Minimum 5 άτομα - Maximum 10 άτομα | Με προπληρωμή

Εκπαιδευτής Chef: Αντωνιάδη Σοφία

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ημερομηνία: Πε 10/4/2025

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Εξαργύρωσης:
230

Ελαχ. Συμμετοχή: 5

Ώρα: 17.00-21.00

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Επίπεδο: Basic

Μόνο με προ
πληρωμή





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

